



3年の歳月をかけて完成！ 長野県産の希少な赤い果肉のリンゴを100%使用したシードル

## サダハルアオキ SAYA2023

を数量限定発売しています

パリを拠点とし、世界をリードするパティシエである青木定治氏のプロデュース、長野県営業本部のサポートにより、長野県産の希少な赤果肉リンゴを使用したシードルが発売されました。

### サダハルアオキ SAYA2023

**特徴** フルーティーな香り、しっかりとした酸味と厚みのある甘みが特長のロゼシードル。  
幅広い食事シーンにあわせることができ、スイーツとのマリージュもおすすめてです。

**内容量** 500ml

**原材料** リンゴ(長野県産赤果肉リンゴ)、炭酸、酸化防止剤

**希望小売価格** 2,600円(税別)

**主な販売場所**

酒類専門店「EXIVIN エクシヴァン」(西武池袋本店、西武所沢 S.C.店、千葉そごう店、そごう大宮店)、全国の百貨店、スーパーのほか、Amazon のサイトからも購入可能。



### 原材料の赤果肉リンゴ

リンゴ長果 34(キルトピンク)(2021年出願公表)

※長野県果樹試験場が開発した品種。

果肉が赤く、酸味の強いリンゴで、生食用に加えセミドライ食品やジュースなどの加工にも利用できます。

なかののきらめき(2018年品種登録)・なかの真紅(2018年品種登録)・冬彩華(2019年品種登録)

※上記3品種は中野市のリンゴ農家が開発した品種。

### 問合せ先

・商品、販売に関すること 国分首都圏(株) マーケティング部 商品開発課 TEL:03-3276-4461

・報道、取材に関すること 国分グループ本社(株) 経営企画部 広報課 TEL:03-3276-4121

いずれも受付時間は9:00~17:30(土日祝日を除く)

### 青木定治氏

「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ(商号:株式会社SAJ)」を手掛ける。SAJと長野県は、お互いの強みと資源を生かして「食」を通じた信州のブランド発信をグローバルに推進していくために、2022年1月に連携協定を締結しました。今回のサダハルアオキ SAYA2023は、この連携協定の一環です。

酒類の振興に関する問合せ先  
産業労働部 産業技術課 地酒・食品振興係  
(担当) 中谷・坂下  
電話 026-235-7126  
E-mail jizake@pref.nagano.lg.jp

販路開拓に関する問合せ先  
産業労働部 営業局  
(担当) 山浦・佐藤・荻原  
電話 026-235-7248  
E-mail eigyo@pref.nagano.lg.jp

品種に関する問合せ先  
農政部 農業技術課 研究普及係  
(担当) 村山・百瀬・細井  
電話 026-235-7220  
E-mail nogi@pref.nagano.lg.jp

果樹の生産振興に関する問合せ先  
農政部 園芸畜産課  
(担当) 青沼・和田  
電話 026-235-7227  
E-mail enchiku@pref.nagano.lg.jp