

アップルジン（スピリッツ）を新販売します

平成 30 年 11 月 29 日

札幌市南区砥山 194 番地 1

(株)八剣山さっぽろ地ワイン研究所

八剣山ワイナリー（株式会社八剣山さっぽろ地ワイン研究所 代表取締役・亀和田俊一 札幌市南区砥山 194-1）は、本年 12 月 8 日（土）から、札幌市内の紅櫻蒸溜所（北海道自由ウキスキー株式会社 代表取締役・寺田英司 札幌市南区澄川 389-6）と共同開発したアップルジン（スピリッツ）を販売する。

本製品は、八剣山ワイナリーが 2017 年に醸造したアップルワインを、紅櫻蒸溜所で蒸留し、同蒸溜所ブランドの「9148 #4101」として製品化、両者で販売開始するもの。ボトルなどのデザインは同蒸溜所製品と共通にした。

八剣山ワイナリーでは、仁木町や地元果樹園産のリンゴを使用してアップルワインやシードルを製造販売してきたが、生産余力があるため蒸留酒（スピリッツ）にして製品バラエティーを拡大したもの。同ワイナリーでは、「乾杯からデザートまで」をモットーに、一般のスチルワインの他にもスパークリングワインやスイートワインを造ってきており、これをさらに拡大する。

初年度の今年は、10 月に八剣山ワイナリーから紅櫻蒸溜所に、仁木町産りんごの紅玉やフジを原料に醸造したアップルワインを搬入し、同蒸溜所で蒸留した原酒に、リンゴの果実及び果肉と紅櫻公園のアップルミントをボタニカルとして 1 週間漬け込み、2 度目の蒸留を行い、アルコール度数 40%に加水調整し製品としている。原料はすべて北海道産とした。製品はふっくらしたリンゴの香りと丸みのあるアルコールが調和した飲みやすい仕上がりとなり、最近のクラフトジンブームの一角を担う人気アイテムになることが期待される。八剣山ワイナリーとしての製造数は初年度約 400 本。

700mL 入りでアルコール度数 40%、価格は税別 8000 円。

同ワイナリーショップで直接購入するか電話・FAX（共通 011-596-3981）・メール（8wbiz@hakkenzanwine.com）で問合せ。

*八剣山ワイナリーは本製品販売のため、平成 30 年 10 月 19 日に酒類販売免許を取得した。

<製品写真> 画像データを提供します(連絡先 8wbizhakkenzanwine.com 亀和田まで)

写真1



写真2



写真3

