

## 「あおもりシードル・りんご酒号の旅」 発売のお知らせ

JR東日本盛岡支社では、2019年7月1日～9月30日まで、『ひと旅 ふた旅、めぐる旅。青森⇄函館 夏の観光キャンペーン』を開催中です。期間中のイベント列車として、9月7日(土)限定で「あおもりシードル・りんご酒号」を運行し、日帰りびゅう旅行商品限定で発売いたします。

### ポイント

- ① 青森県八戸市のリストランテ澤内謹製のシードルに合うおつまみとシードル・りんご酒3種類をご用意いたします。
- ② 「あおもりりんご酒推進協議会」と連携し、10種類以上のシードル・りんご酒等の飲み比べができる試飲コーナーをご用意いたします。
- ③ 青森駅近接の「A-FACTORY」では、車内でご提供した商品をはじめとして、たくさんのシードル・りんご酒等を販売しております。

是非この機会に、青森のシードル・りんご酒の魅力をお楽しみください。

1. 商品名 あおもりシードル・りんご酒号の旅
2. 出発日 2019年9月7日(土) 限定
3. 旅行行程 八戸駅(15:00発)⇒青森駅(16:40着)
4. 発着地・旅行代金

八戸駅出発限定	1名様でお申込みの場合	2名様以上でお申込みの場合
旅行代金 (おとな1名様)	6,900円	6,400円



「あおもりシードル・りんご酒号」

※旅行代金には下記の乗車券(座席指定)、商品が含まれます。

- ・「あおもりシードル・りんご酒号」乗車券(座席指定)
- ・[リストランテ澤内] ピンチョス(おつまみ)
- ・[A-FACTORY] アオモリシードルスパークリング  
スタンダード 200ml
- ・[桃川] 雪りんご 275ml
- ・[ニッカウヰスキー] ニッカシードルロゼ 200ml
- ・[白神山美水館] 白神山地の水 350ml

5. 募集人員 70名(最少催行人員1名)
6. 発売日時 2019年8月7日(水) 14時00分より
7. 発売箇所 JR東日本の主な駅にある「びゅうプラザ」、または「びゅう予約センター」  
【ナビダイヤル(一般固定電話)0570-04-8950、携帯・PHS・IP電話・ひかり電話・  
公衆電話からは022-222-9720】でお求めいただけます。

## 8. 車内提供商品・イベント等

### ○車内提供商品

#### ・[レストランテ澤内] ピンチョス

青森県八戸市にあるレストランテ澤内様のピンチョス(シードルに合うおつまみ)を提供いたします。料理人の澤内氏は東京のイタリア料理店に7年、そして本場のイタリアにて3年修行。2008年、地元である青森県にて【レストランテ澤内】をオープン。2017年にはワイン醸造家としても活動開始した地元八戸の料理人兼醸造家です。

#### ・[A-FACTORY] アオモリシードルスパークリング スタンダード 200ml

2019年5月にイギリスで開催された世界的なシードル品評会「International Cider Challenge 2019」(インターナショナルサイダーチャレンジ 2019)において日本シードルメーカーで初めて金賞を受賞した商品です。

#### ・[桃川] 雪りんご 275ml

2018年、A-1グランプリ(りんご酒グランプリ)において優勝したりんご酒です。津軽産のふじ・ジョナゴールド・王林・つがるを丸ごと搾った、天然の旨さの混濁りんご果汁を使用。混濁りんご果汁とにごり酒の相性が非常によく、濃醇かつフルーティーでなめらかな口当たりのお酒です。

#### ・[ニッカウヰスキー] ニッカシードルロゼ 200ml

国産りんご100%でつくったスパークリングワインで、華やかでフルーティーな香りとすっきりとしたキレ味が特徴です。りんごを丸ごと丁寧に搾った果汁から生まれました。さらに、糖類・香料も使用していないのでりんごそのものみずみずしい味わいが楽しめます。

#### ・[白神山美水館] 白神山地の水 350ml

世界遺産・白神山地の湧水

### ○車内イベント

- ・[レストランテ澤内] 澤内氏による車内でご提供するピンチョス(おつまみ)と試飲シードルのご説明
- ・10種類以上のシードル・りんご酒等の試飲  
※試飲できる商品は【別紙】参照

### ○[A-FACTORY]シードル販売コーナー開設(9/7(土)まで)

- ・青森駅近接の[A-FACTORY]では、車内でご提供した商品をはじめとして、たくさんのシードル・りんご酒等を販売しております。



ピンチョス



アオモリシードルスパークリング  
スタンダード 200ml



雪りんご 275ml



ニッカシードルロゼ 200ml



[レストランテ澤内] 澤内氏



A-FACTORY

※使用している画像はすべてイメージです。

- ・旅行企画・実施：(株)びゅうトラベルサービス
- ・片道のみ(八戸駅→青森駅)の行程です。八戸駅まで、青森駅からの交通はお客様自身での手配となります。
- ・添乗員は同行いたしません。
- ・20歳未満の方はお申込みいただけません。
- ・詳しくは、JR東日本盛岡支社ホームページ(<http://www.jr-morioka.com/>)に掲載の旅行商品パンフレットをご覧ください。
- ・[A-FACTORY]では、アオモリシードルシリーズや車内でご提供した商品等、たくさんのシードル・りんご酒等を販売しております。車内ではシードル・りんご酒等の販売はございませんので、青森駅到着後、[A-FACTORY]をご利用ください。なお、店頭在庫状況等により一部お取り扱いできない商品がございます。予めご了承ください。

## 「あおもりシードル・りんご酒号」試飲提供商品一覧

青森県はりんごの生産量日本一。県内では近年シードルやりんご酒等の製造が盛んに行われております。「あおもりりんご酒推進協議会」は、りんご酒の文化の醸成を目的として、青森県各地域のシードル生産者、醸造家、醸造所などで構成されています。今回、同協議会の後援のもと、多くのシードル、りんご酒等の試飲を車内イベントとしてご用意いたしました。

この機会に是非、青森のシードル・りんご酒等の魅力をお楽しみください。

商品名	提供元	商品説明	イメージ
A-FACTORY アオモリシードル スパークリングスイート	A-FACTORY	青森駅からほど近い、海の見える工房で醸造。青森りんごの美味しさ、香り、みずみずしさを表現したクラフトシードルです。Sweet は口の中にひろがるまろやかな甘みの特徴。InternationalCiderChallenge 2019(英)“銀賞”受賞。	
A-FACTORY アオモリシードル スパークリングドライ	A-FACTORY	青森駅からほど近い、海の見える工房で醸造。青森りんごの美味しさ、香り、みずみずしさを表現したクラフトシードルです。Dry はすっきりと爽やかな辛口タイプ。InternationalCiderChallenge 2019(英)“金賞”受賞。(日本シードルメーカー初)	
青森りんごワインドライ (切り絵)	サンマモルワイナリー	青森県産りんご 100%で醸造し、シードルのイメージを覆す濃厚でスパイシーなりんごフルボディワインに仕上げました。ラベルは、切り絵アーティスト下村優介氏が自身の手書きの線を最大に活かした綿密なだけではない生命感あふれる作品。	
GARUTSU8 アルコール度数8%辛口	GARUTSU	青森県産りんご100%、お酒好きのためにつくった辛口シードル。県産食材のお料理と合わせてお召し上がり頂きたくすっきりとした飲み口にこだわりました。アルコール度数8%、ガツンとくる飲み口をお楽しみくださいませ。	
Kimori シードル・ドライ	弘前シードル工房 Kimori	kimori シードルドライは辛口のアルコール6% リンゴの品種はサンふじを主に使用しています。 kimori シードルの特徴はる過をせず果実感を損なわない味わいで人工的な炭酸も注入しておりません。 肉料理や魚介料理と相性バッチリです。	

商品名	提供元	商品説明	イメージ
タムラシードル紅の夢	タムラファーム	青森県産、果肉まで赤い希少品種「紅の夢」を100%使用、酸化防止剤無添加、無濾過のシードルです。最大の特徴であるピンク色は着色料不使用の自然の色です。フレッシュな香りと濃厚な果実感、爽やかで甘酸っぱい味わいが楽しめます。	
津軽のアップルワイン シードルタイプ	WANOWinery	青森のリンゴジュースをイメージして少し甘口に仕上げました。りんごの爽やかな風味と後に残る酸味のバランスが絶妙。『津軽のアップルワイン・シードルタイプ』気軽にお楽しみください。	
テキカカシードル	もりやま園	ジャパン・シードルアワード2018 テイスティング部門二つ星受賞！豊かな泡立ちとりんごの香り、シャープな渋味と酸味で飲み心地はググッと爽快！食事を楽しくさせます。 もりやま園産りんご 100% / 未熟果7 : 成熟果3 / 無加糖・無濾過	
はちのへ mix シードル	澤内醸造	青森県南産の3種のりんご（ふじ、王林、紅玉）を使用。八戸市市川産のイチゴを10%加えたフレーバーシードルです。味わいはドライ、ほのかにイチゴが香る新しいタイプのシードルで、食中酒としても最適です。	
Hiroka Cidre Komei&Koju	弘果物流	弘果グループオリジナル品種「黄明」と「幸寿」のミックス果汁で製造した限定品。甘味と酸味のバランスが良く、鼻にすっと抜けるりんごの香りがすっきりとした仕上がり。食前酒や乾杯のお酒にピッタリです。	
弘前アボーワイン！ライト	ファットリア・ダ ・サスイーノ	弘前市産のリンゴ5種（紅玉、ふじ、トキ、王林、ジョナゴールド）をブレンドした従来にないタイプのシードルです。最適な清澄を行い、りんご本来の“香り”を際立たせています。白ワインのようにお食事と合わせてお楽しみ頂けます。	

商品名	提供元	商品説明	イメージ
弘前城しいどろ無ろ過スイート	弘前銘醸	『りんごと桜の美味しい出逢い』弘前城「日本最古のソメイヨシノ」の花弁から採取した天然酵母「弘前さくら酵母」を使い、弘前産りんご100%で作ったシードルです。酵母が生み出す「和」の風味と無ろ過ならではの、果実味溢れる甘酸っぱくしっかりとした味わいをお楽しみください。	
女神の林檎 ※りんご酢	カネショウ	津軽の完熟林檎を原料とし、丁寧に琥珀色に濃縮させた果汁を独自技術で発酵させ、オーク木樽にて熟成させた黒りんご酢にプロテオグリカンを配合しました。りんご100%で造られた、自然な味わいです。	
雪りんごれもん	桃川	A-1 グランプリ（りんご酒グランプリ）昨年優勝の雪りんごにしモン果汁を加え、より爽やかな味わいに！青森県産りんごを丸ごと搾った、混濁りんご果汁を使用した、甘酸っぱいお酒です。	
林檎リキュール ほろりんご	六花酒造	青森県産のお米と青森県産林檎果汁で純米酒を製造するように醸し出し、割り水の時青森県産の林檎から抽出した林檎果汁でアルコール調整をする大変贅沢なお酒です。口当たりは林檎特有の果実香と甘みと後味が日本酒独自の麴の味わいが楽しめる“きりっと”冷やして飲むお酒です。	

（商品名五十音順）

※使用している画像は全てイメージです。

※試飲提供する商品は商品の在庫状況等により変更となる場合がございます。