

りんごの花と16種のりんごのお酒をたのしもう。

シードル ナイト★

5月14日(土)

17:00~21:00 会場：弘前市りんご公園

お得!

特別
前売券 1,500円(税込)

1,200円分のチケットに“りんご酒グランプリ”参加券がついています。

※“りんご酒グランプリ”参加券は、500円分の金券としてフードコーナーでご利用いただけます。

●チケットは14日(土)の「シードルナイト」に出店している店舗でご利用ください。 ●チケットを使い残した場合は、15日(日)まで開催している「りんご花まつり」会場でもご利用いただけます。 ●シードルナイトでは、チケットの他、現金もご利用いただけます。 ●購入済みのチケットは、いかなる場合でも換金・払い戻しには応じかねます。 ●シードルはお酒です。シードルナイト会場からお帰りの際、飲酒運転は固くお断りします。お越しの際は無料シャトルバスをご利用ください。 ●イベントの内容は予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

〈チケット取扱所〉

A-FACTORY/ さくら野弘前店 / 中三弘前店 / 弘前市立観光館
まちなか情報センター / FMアップルウェブ / 弘前市りんご公園



全16種を飲み比べ! りんご酒グランプリ 開催!! (主催: あおもりりんご酒推進協議会)
シードルをはじめとするりんごのお酒を1杯ずつ飲み比べ!みなさんの投票をもとに“キングオブりんご酒”を決定します。

“りんご酒グランプリ”参加方法

- 1 会場受付にて、前売券についている「参加券」を渡し、専用カップを1つ受け取ってください。
(お一人様500円でも参加できます)
- 2 専用カップで全16種類のお酒を1種類につき1杯ずつ飲み比べてみましょう。
Let's tasting!
- 3 いろんなお酒を飲み比べたら、一番気に入ったお酒の投票箱に専用カップを入れてください。
- 4 投票の結果“キングオブりんご酒”は14日(土)の20:30に発表します!

主催：弘前市りんご公園まつり事業実行委員会 協賛：アサヒビール株式会社 あおもりりんご酒推進協議会

お問い合わせ 弘前市農林部りんご課 TEL 0172-40-7105 / 弘前市りんご公園 TEL 0172-36-7439

“キングオブりんご酒”決定戦 りんご酒グランプリ



前売券についている参加券をご提示ください。
お一人様 500円でもご参加いただけます。

Cidre Lineup

ニッカウキスキー

りんごの国 弘前市の「ニッカウキスキー弘前工場」で作っています。新鮮なりんごを集め、お酒づくりに適した素材を厳しいチェックにより選別。りんごを砕き、一定時間置くことでりんご本来の香りを十分引き出せる「ビュアアップル製法」で、りんごまるかじりのみずみずしさを楽しむことができます。糖分・香料・着色料を一切加えない、りんご100%のスパークリングワインです。

- ニッカシードル・スイート(左)
やさしい甘さで、フルーティな味わいが特徴。
- ニッカシードル・ドライ(右)
雑味のない、スッキリとした味わいが特徴。



フランス産シードル

初登場

りんご果汁を自然発酵させた、天然果汁100%の低アルコール・弱発泡性のシードルです。皮ごとすりつぶし、過度なる過をしていないため、ビタミン、ミネラル類やポリフェノールが豊富です。「ラ・ブーシュ・オン・クール」とは「おちょほ口をして」という意味。

- ラ・ブーシュ・オン・クールシードル・ドゥー(左)
甘口タイプで、アルコール度数2%です。
- ラ・ブーシュ・オン・クールシードル・ブリュット(右)
辛口タイプで、アルコール度数5%です。



月山トラヤ ワイナリー

初登場

果実栽培に適した丘陵地“大江町”で栽培された完熟りんごを使った、発泡性のあるさわやかなスパークリングワインです。

- やまがたシードル
やや甘口で、アルコール度数8%です。



TAKIZAWA WINERY

初登場

北海道長沼産のcockles・オレンジ・ピピン、紅玉、ジョナゴールドを使用したスパークリングワイン。

- シードル2014
爽やかなりんごの香りに若干のオレンジのニュアンス。基本ドライですがさっぱりとした後口で優しい酸味が全体のバランスを保っています。



梅乃宿酒造(株)

初登場

奈良の日本酒と青森県・山形県産ふじりんごが会ってできた贅沢な和りキュール。すりおろしりんごと角切りりんごの食感もお楽しみください。

- あらごしりんご
自然な甘みと酸味、みずみずしさを存分に引き出しています。



GARUTSU(株)

弘前産のトキをノンフィルター、瓶内二次発酵で丁寧に醸したシードルです。

- 東京ワイナリー×弘前産トキのシードル
トキのふくよかな甘みとコクが、瓶内二次発酵のきめ細かい泡立ちでお口の中に広がります。



津軽ゆめりんご ファーム

初登場

環境に優しい「環境保全型農業」に取り組んでいる自社農園で生産されたりんごのみを使用しています。

- ゆめりんごシードル(タイプ1)
微炭酸で優しい味わいです。



A-FACTORY

2015年青森県産の黄色いりんご3種をブレンドした、こだわりのシードルです。

- AOMORI CIDRE スペシャルブレンド2015
完熟したりんごが芳醇で豊かな味わいを生み出しました。フルーティな甘みと適度な酸味が特徴です。



弘前シードル工房 kimori

ふじを原料とした、無ろ過製法のシードルです。

- kimoriシードルスイート
無ろ過製法なので、りんごの風味を強く感じることができます。甘口タイプ。



タムラファーム(株)

自社農園でのりんご作りから醸造まで1年がかりで丹精込めて作ったシードルです。

- タムラシードルスイート
国際シードルメッセ2016「ボムドール賞」受賞。完熟りんごならではの上品な甘さが楽しめます。



カネショウ(株)

津軽の完熟りんごを原料とし丁寧に琥珀色に濃縮させた果汁を独自の技術で発酵させ、さらにじっくりとオーク木樽で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。

- 女神の林檎
りんご100%で作られた、まるやかでコクのある自然な味わい。



桃川(株)

青森県産米で仕込んだ純米酒と青森県産りんごをすりおろして発酵させたりんご酢、ハチミツをブレンドした「りんごに恋したお酒」に話題のプロテオグリカンをプラスしました。

- プロテオグリカン・インりんごに恋したお酒
さわやかでほんのりと甘酸っぱい、身体にやさしいお酒。



六花酒造(株)

青森県産のお米と林檎果汁だけで醗酵して醸し出す「りんご酒」。

- 林檎リキュールほろりんご
米の独特な麴の味わいと林檎果汁特有の甘みがあり、きりっと冷やして飲むタイプの、ほろりと酔う新しいリキュール。食前酒やデザート酒に最適です。



さらに！弘前産の
NEWシードル 登場！

SECRET!

当日までお楽しみに!!

グルメコーナー

有料 (前売券もご利用いただけます)

各地のおいしいものや、各店の人気メニューなど勢揃い！自分ならではのシードルとのベストマッチフードを探してみてください！

JAZZ LIVE in Cidre Night

観覧無料

素敵なジャズで会場のムードを盛り上げます。



シードルナイトへお越しの際は **無料シャトルバス** をご利用ください。

弘前駅発 16:30~19:00

りんご公園発 18:30~21:00

(JR弘前駅~りんご公園間を30分おきに運行片道約30分)

※シャトルバスの定員に限りがございます。定員に達した場合は次の便のご乗車となりますので、時間に余裕をもってお越しください。

| 往路 | 約3分 | 約2分 | 約3分 | 約16分 |
|--|-------|-------|-------|-------|
| ♀ JR弘前駅前④番乗場 → ♀ 土手町十文字 → ♀ 下土手町① → ♀ 市役所前公園入口 → ♀ りんご公園 | | | | |
| JR弘前駅出発時間 | 16:30 | 17:00 | 17:30 | 18:30 |
| 復路 | | | | |
| ♀ りんご公園 → ♀ 市役所前公園入口 → ♀ 本町バス停 → ♀ 土手町十文字 → ♀ JR弘前駅前④番乗場 | | | | |
| りんご公園出発時間 | 18:30 | 19:00 | 19:30 | 20:00 |
| | | | | 20:30 |
| | | | | 21:00 |

飲酒運転は法律で禁止されています