



シードルのいいところ／

グルテンフリー

ポリフェノール豊富

100%果汁仕込み

低アルコール
(3~8%)

※製法によっては異なる場合があります。



©Naoya Hatakeyama

シードル産業を支える最古参
**ニッカウキスキー
弘前工場**



吉野町煉瓦倉庫で、朝日シードルとしてシードルづくりをスタートさせ、ニッカウキスキーが事業を引き継ぐ。長く培われた技術で、洗練された味わいのシードルを全国に届ける。

りんご畑の中の白い三角屋根
**弘前シードル工房
kimori**



りんご産業の未来を担う農家たちが集い、立ち上げた醸造所。白神酵母で発酵させ、発生する炭酸を果汁に溶け込ませる製法で、りんごの自然な風味を生かしたシードルをつくる。

すべては美味しいりんご作りから
タムラファーム



一般市場にあまり出回らない紅玉をはじめ、生で美味しいりんごづくりにこだわる。品種ごとの素材を活かしたフレッシュな香り、酸味、甘さを堪能できるシードルづくりを続ける。

弘前は日本のシードル発祥地！

1954(昭和29)年、欧州のシードルに着目した吉井勇が吉野町煉瓦倉庫で工場を創業。県産りんごを使った本格的なシードルを、日本で初めて製造した。

2020(令和2)年、煉瓦倉庫は「弘前れんが倉庫美術館」となり、屋根は「シードル・ゴールド」にふき替えられ、シードルの歴史を象徴する新たなスポットに。

弘前れんが倉庫美術館に併設
**A-FACTORY
弘前吉野町
シードル工房**



2020(令和2)年、シードル発祥地に新たな工房が誕生。その年に栽培されたりんごのみを使い、完全限定醸造のスタイルで、常に新しいシードルづくりに挑戦。

身近に楽しめる街なか醸造所
**白神ワイナリー
CIDER ROOM
GARUTSU**



「地元の人にも観光客にも、もっと身近にシードルを！」と街なかにてきた醸造所。芳醇で濃厚なドライタイプの自社シードルの他、毎年、数量限定のオリジナルシードルを販売。

100年以上続くりんご園の挑戦
もりやま園



りんごの木のデータベース化など、りんご栽培の革新を続ける一方、今まで捨てられていた摘果りんごを活用したシードルや、園地から採取したオリジナル酵母でシードルをつくる。