

りんごの花を愛でながら、シードルをたのしもう。

シードル ナイト

5月16日(金)・17日(土)

18:00~21:00 会場：弘前市りんご公園



りんご酒グランプリ 初開催!! (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フリーテイasting!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

参加料：お一人様300円(税込)

1 会場受付にて、
お一人様300円のお支払い、
もしくは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。



2 専用カップで出場店舗の
お酒を味わうことができ
ます。興味のあるりんご
酒をLet's tasting!



3 いろいろなお酒を楽しんだ
後、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17日(土)
の20:00に発表します!

前売券1,000円(税込)

1,000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。
※当日券の販売はございません。

●チケットは16日(金)・17日(土)の「シードルナイト」に出店している店舗でご使用ください。●チケットを使い残した場合は、18日(日)まで開催している「りんご花まつり」会場でもご使用いただけます。●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。また、チケットと現金を合わせてご利用いただくこともできます。●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。

〈前売券販売所〉紀伊國屋書店弘前店 / 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
メディアン樹木店 / メディアイン城東店 / FMアップルウェーブ / 弘前市りんご公園



主催：弘前市りんご公園まつり実行委員会

協賛：アサヒビール株式会社

お問い合わせ

弘前市農林部りんご課
TEL 0172-40-7105



“キングオブりんご酒”決定戦 りんご酒グランプリ

お一人様 300 円 (税込) もしくは
前売券についている参加券をご提示ください。

Event
Information

Lineup

さまざまなシードルやりんごのお酒をフリーテイस्टिंगいただけます。

さらに！今春りんご公園内に
オープンするシードル工房
「KIMORI」のシードルも
ラインアップ予定！！

A-FACTORY

2013 年産の厳選した青森県産りんご
から生まれたこだわりのシードルです。

●AOMORI CIDRE スペシャルブレンド

6 種の特性を組み
合わせた、甘みと
酸みのバランスが良く、
豊かな味わい。



桃川株式会社

青森県産米で仕込んだ純米酒と青森
県産りんごをすり下ろして発酵させ
たりんご酢、はちみつをブレンドし
た新感覚のお酒です。

●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。



長野産シードル

青森と並ぶりんごの生産地長野県のシードルも
キングオブりんご酒を競います。

- サンクゼール・
シードル (長野県飯綱町)
- たてしなアップル
発酵シードル (長野県立科町)
- はすみふあーむ
プレミアムシードル
(長野県東御市)

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。
シードルは、新鮮なりんごを集め、お酒つ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に引き出せる「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
ことが出来ます。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。
一方、アップルワインはりんごのワインにりんごブランデーを
加えたうえ、ブランデー樽にてゆっくりと熟成させた原酒を
一部使用。丹念に手間と時間をかけて日々作っています。

- ニッカシードル・スイート
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
雑味のない、スッキリとした味わいが特徴。
- アップルワイン
まろやかで深い余韻のある味わいが特徴。



六花酒造株式会社

青森県産のお米で清酒 (純米酒) を製造
するように醸し出し、加水 (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質なお酒
(リキュール) です。

●造り酒屋の りんご酒

口当りは林檎特有
の果実香と甘みが
あり、後味は日本酒
(純米酒) 独自の麴の
味わいが楽しめる。



タムラファーム

タムラファームのりんごと丹波ワインの
技術により作られたシードル。世界に
「和のワイン」として認められている醸造
技術と熟練により、日本人の繊細なテイス
トに合う「和」のシードルです。

●タムラシードル

上品で爽やかな酸味と
奥ゆかしい甘さが
バランス良く、
りんご特有のフルーティ
な香り。



カネショウ

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
グリカン配合しました。

●女神の林檎

りんご 100% で作られた
まろやかでコクのある
自然な味わい。



津軽ゆめりんご ファーム

津軽の自然の恵みとスタッフの愛情で
おいしく育ったりんごを贅沢なまでに
使用しました。

●ホットアップル サイダー

口を含むとりんごの酸味
と甘味が広がり、飲み込
むと爽やかな香りが次に
やってきて、優しい気持
ちにさせてくれる。



アレンジコーナー

有料 (前売券もご利用いただけます)

- シードル ブルトンヌ <カシスとシードルドライ>
シードルの本場ブルターニュをイメージしたカシスと
シードルの甘酸っぱいカクテル。
- 桜シードル <桜とシードルスイート>
桜のリキュールとシードルを使用した女性におすすめの甘口カクテル。
- シードルシトロン <自家製リモンチェッロとブルーキュラソーとシードルドライ>
甘く爽やかな香りの自家製リキュールです。



アサヒビール

イメージガールが

シードルナイトを盛り上げます。



17日 ± 19:00 ~

2014 アサヒビールイメージ
ガール岡 愛恵 (おかめぐみ) さん
がステージで PR を行います。

りんご箱を使った アート作品展示



(イメージ)

りんご箱で作った光のオブジェ
で、すり鉢山を幻想的にライト
アップ！

協力：NPO harappa

青森グルメコーナー

有料 (前売券もご利用いただけます)

弘前を中心に、青森県内の人気
店・おいしい食べ物がいっぱい！
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
てはいかが？

その他、ステージでは
音楽や映像による演出も！
お酒がより美味しくなるかも？！



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。

16日(金)・17日(土) 17:30~21:30 (JR 弘前駅~りんご公園間を 30 分おきに運行 片道約 30 分)

往路

約 6 分 約 4 分 約 4 分 約 16 分
JR 弘前駅 → JR 土手町十文字 → JR 下土手町① → JR 弘前市役所 → りんご公園
JR 弘前駅出発時間 / 17:30 18:00 18:30 19:00 19:30 20:00

※往路での途中下車はできません。

復路

りんご公園 → JR 弘前市役所 → JR 本町バス停 → JR 土手町十文字 → JR 弘前駅
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。

お得！

シードル宿泊プラン

シードルナイトで使用できる
チケットが付いたお得なプラン
です。
ホテル付近まで “無料シャトルバス” で帰れるので、時間
を気にせず心行くまでお酒を
楽しんでいただけます。

詳しくは「弘前市旅館ホテル組合」
ホームページをご覧ください。