

スパークリング

# まるでりんご丸かじりのお酒



100% グルテンフリー!

アデレード・ヒルズの手摘みりんごだけ

## スリー・オークス・シードル Three Oaks Cider



産地: 南オーストラリア州アデレード・ヒルズ  
品種: ピンク・レディ、グラニー・スミス、レッド・デリシャス



W10798

スリー・オークス・シードル (375ml缶)

Alc. 5%

希望小売価格(税別) **各¥500**

※ご注文は各ケース単位のみ

30缶入 **¥15,000/ケース**

適度な果実味  
爽快なキレ



W11898

スリー・オークス・シードル (330ml瓶)

Alc. 4.8%

希望小売価格(税別) **各¥600**

※ご注文は各ケース単位のみ

24本入 **¥14,400/ケース**

ガラス瓶タイプ  
(W10798と同内容)



生産者にQ&A

Q. A.

- ◆アデレード・ヒルズはシードル生産で有名なエリアなのですか？  
— そうです。オーストラリアでもっとも有名な地域です。冷涼な気候がリンゴの栽培に適しています。
- ◆アデレード・ヒルズには何軒ぐらいシードル生産者がいますか？  
— 10軒以上あります。
- ◆オーストラリアではどのようにシードルを楽しみますか？  
— ビールの代わりに楽しんでいます。夏は、氷の入ったグラスに注いで飲んだりもします。
- ◆パブではシードルもタップで提供されるのですか？  
— はい。いくつかあるビールタップと並んで、シードルのタップも見かけますよ。
- ◆オーストラリアでよく飲まれるのはドライ？オフドライ？  
— どちらもです！
- ◆缶入りシードルはいつ頃からオーストラリアにありますか？  
— 1960年代だと思います。
- ◆おすすめのフードペアリングを教えてください。  
— 個人的にもっともおすすめなのが、チーズです。リンゴのフレッシュさが塩気と風味の強いチーズに合います。
- ◆シードル用のリンゴはいつ頃収穫しますか？  
— 秋の間に収穫します。時折、ブドウと一緒にになりますが…
- ◆シードルのメイキングについて聞かせてください。  
— 搾汁と醸造はラングホーン・クリークにある私たちのワイナリーで行います。天然酵母で発酵し、低温醸造しています。

シードル好きのソムリエが「スリー・オークス・シードル」に聞いてみた  
(辻健一氏、『ヴィレッジ・セラーズワインカタログ 2020 冬』掲載記事) より

スリー・オークス・サイダー・カンパニー (Three Oaks Cider Co. シードルの英語読みはサイダー) は2008年、南オーストラリア州アデレード・ヒルズ、ラングホーン・クリークに位置するステップ・ロード・ワイナリーの醸造家たちによって設立されました。冷涼なアデレード・ヒルズはワインの名産地であると同時に南オーストラリア州きってのリンゴの産地でもあります。

4世代続くリンゴ農家の畑で丁寧に手摘みしたリンゴを収穫後すぐに破碎し、天然酵母で10-14日間発酵。たっぷりした果実の適度な甘み、自然な酸、優しいタンニンからなる豊かな味わいが、澁澀とした喉越しとともにバランスよく広がります。

リンゴは  
私たちが栽培  
しています!

