

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!!

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。

(主催：あおもりんご酒推進協議会)



“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。

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-FACOTRY

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

りんごの国弘前市の「ニッカウエスキークラフト工場」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「ピュアアップル製法」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、ワインは国産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。



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 <自家製ジンジャーシロップとシードルドライ>
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。



Event
Information

Asahi 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)

往路

① JR 弘前駅 → ② 上土手町 → ③ 下土手町 → ④ 弘前市役所 → ⑤ 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

① りんご公園 → ② 弘前市役所 → ③ 中央弘前駅 → ④ 上土手町 → ⑤ 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

シードルナイトで利用できる
チケットが付いたお得なプラン
です。心行くまでシードルを
楽しむもよし、“無料シャトル
バス”を利用して弘前の夜を
楽しむもよしのおススメプラン
です！

●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。

