

TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」



【商品の特性】

1/3

商品名	DRY 【ハードサイダー（発泡性果実酒）】	特長 機能	ハードサイダーとはりんごのお酒。 岩手県産摘果りんご（早摘みりんご）と北東北産完熟りんごを使用。 ドライで食事と合わせやすいハードサイダー（発泡性果実酒）。
コンセプト	GNHCを代表するフラッグシップのハードサイダー。 酸味の強いりんごを中心にセゾン酵母を使用しレシピを設計。 クリーンでドライ、フルーティな、どんな料理とも合わせやすい味わい。 豊かな自然と暮らしやすい町を大切にするオープンマインドな人々（Green Neighbors=緑の隣人）に向けて届ける、日曜日のリラックスした空気感を詰め込んだハードサイダー。		
いいところ 「強み」	岩手県産摘果りんご（早摘みりんご）と北東北産完熟りんごを使用。 りんご生産者、搾汁業者と直接取引を行っているため、生産背景が見える製品。 果物100%で造る低アルコールハードサイダーで、りんごの風味を活かしすっきりとドライな飲み口。 缶と樽の2形態での規格のため、酒販店に加え、ビアバーや様々な業態の飲食店でもお取扱が可能。		
他社との 優位性	近年注目されているジャンルのお酒であり、このジャンルの中では数少ない350ml缶の製品を展開。 地元の素材（りんご）を使った醸造酒で、飲み疲れしないドライな飲み口を実現。缶で持ち歩きやすい。 高アルコールのお酒、苦味のあるお酒、甘いお酒が苦手な人でも楽しみやすい味わい。		



DRY



サイダーバー・ビアバーでの
タップ提供(左)、缶製品の飲み比べを
楽しむ様子(右)

【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲット お客様は	30代前半～40代後半の男女。性別比率：男性55%女性45% クラフトビールやワインなどお酒にこだわりのある飲酒層。 積極的に新しいお酒を楽しみたいと望んでいる方。
利用場面 (利用シーン)	自宅で家族や友人と一緒に(缶) 飲食店で美味しいお食事と共に(樽・缶) 地域性の高い贈り物をしたい方のギフト用に(缶)
お客様の 「メリット」	近年注目されているジャンルのお酒「ハードサイダー」は、日常のお酒の楽しみに新しい選択肢を得られる。 地のものを使用した生産背景の見える商品であり、SDGsにも貢献できる。 酸化防止剤無添加、果物100%で造る低アルコールのドライな味わいのお酒であり、グルテンフリーで健康志向の方にも手に取りやすい。
地元での 「評判」等	アメリカでの近年のクラフトビールムーブメントと並行し盛り上がっているハードサイダーシーン。両者は近しいカルチャーを持ち、日本へもクラフトビールと並行して輸入されている。醸造長はかつて盛岡でクラフトビールの専門店を営んでいたが、自ら造り手になろうと決めたときに、クラフトビールなどの輸入原料に頼るものづくりへの違和感があった。ちょうどその頃ハードサイダーと出会いその世界観に惹かれていたところであった。岩手では地のものであるりんごを使ったハードサイダー造りができるという気づきから、現在に至る。自社タップルームをはじめ、地元酒販店、地元飲食店での取り扱いあり。ドライで飲みやすく食事と合わせやすい、色々なフレーバーがあり楽しい、甘いお酒というイメージが変わったなどの評価を得ている。リピート注文も多数。

TMC 展示・商談用「商材シート」

【企業紹介】

会社名	Green Neighbors Hard Cider株式会社		
従業員	2	人	
売上	23	百万円	
代表者名	星洋治		

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

岩手県を中心に、北東北産のりんごを使ったハードサイダーを醸造しています。従来の日本の工業的な「原料を海外から輸入し生産する」という方式は、地球環境、労働環境の観点から持続可能なものとは考え難い方式です。栽培、搾汁、醸造を分業し行うシステムを構築することで、地域産業の一つである農業の維持の一助となり、地域内でものや経済、人を循環させていくことができると考えています。「紫波にはおいしいハードサイダーがある」と認識してもらい、地域ごと、サイダーごとに特徴あるハードサイダーを選ぶ楽しさの提供と、ハードサイダー文化の形成を担うべく日々邁進しています。私たちは自家農園を持たず、自家搾汁も行っておりません。醸造のスペシャリストとして、生産者が丁寧に育て、搾汁所で丁寧に絞られた果汁を原料に、責任を持って醸造しています。今後生産量増加に向けて、第二工場の建設も計画予定です。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 028-3305 岩手県紫波郡紫波町日詰字西裏23-13		
URL	https://greenneighbors.jp/		
担当者名	(注) ホームページ上にアップする場合は記載しないで下さい。		
E-mail	同上		
TEL	同上		
FAX			

「会社概要」



2/3

出展カテゴリ	企画グループ出展	出展回数	2 回
出展商品名	ハードサイダー(発泡性果実酒)		



地域貢献活動や地域とのつながりについて

自社農園を持たずに農家さんからりんごを直接買い取り、自社での搾汁は行わずに専門の搾汁所へ依頼。自分たちで全てを行わず、地域の経済循環にもつなげる。地域のイベントである「紫波 酒マルシェ」、「オガールまつり」などにも参加。ランニングクラブであるGreen Neighbors Running Clubを結成し、活動もしております。



「もりおかSUMMERガーデン」の様子



醸造所と併設のタップルーム

TMC 展示・商談用「商材シート」

「アピールポイント」



【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

3/3

りんご収穫(生産者)→運搬(GNHC)→搾汁(加工業者)→運搬(GNHC)→醸造→樽詰・缶詰・検査→出荷前管理→出荷
生産者のもとへ直接赴き、丁寧に育てられたりんごを引き継いで、専門の搾汁加工施設へ搬入。フレッシュな状態で搾汁された果汁は酸化防止剤を用いず熱殺菌のみ行われ、一斗缶へ充填。一斗缶でのりんご果汁の保管を行うことで通年醸造を可能に。発酵タンクにりんご果汁を移送し、発酵、おり引きを経て、完成したハードサイダーは缶や樽に詰め出荷。
果物のみを原料に、補糖や補酸を行わず、無加水、無濾過、非加熱、酸化防止剤無添加で醸造。



醸造タンク



仕込みの様子



品質管理-官能検査



商品管理-冷蔵保管

【品質管理情報】

商品検査	☒ 有 ☐ 無 ☐ その他
	<具体的内容> 重量検査、官能検査
衛生管理	生産・製造工程の管理 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
	従業員の管理 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
	施設設備の管理 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
	施設設備の管理 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
危機管理	担当者 (注)ホームページ上にアップする場合は記載しないで下さい。 連絡先 同上

【公的認証・受賞歴】

2023年2月
第2回 ニュービジネスコンテスト
最優秀賞

2023年2月
第20回 リエゾン-I研究開発事業化育
成資金贈呈事業 採択

2024年10月
第8回 東北・新潟の活性化応援プログ
ラム ソーシャルビジネス部門 優秀賞

【取引条件等】

通年取引可能

15L樽(賞味期限なし)納品1樽より

350ml缶(賞味期限 出荷より6ヶ月)
納品6・12・24缶より、混載可

販売エリア制限なし

要冷蔵