

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	弘前城しいどる (クリア・無ろ過スイート・ドライ)	特長 機能	弘前城にある日本最古級のソメイヨシノの天然花酵母(弘前さくら酵母)を使用した青森県内初の商品。青森りんご100%の爽やかな甘みと酸味に加え、さくら酵母が生み出す独特の「和」風味を持つシードル(りんごのスパークリングワイン)です。「りんご」と「桜」と「弘前城」、青森弘前のいいところが詰まったお酒です。
コンセプト	地元の名産である「りんご」と「桜」を使ったこれまでにない名物商品を目指し、2017年「弘前さくらまつり」開催100年に合わせ、約1年をかけて開発。原材料から製造、ラベル題字やパッケージデザインも含め、オール弘前に拘り、「弘前さくら酵母」の生みの親である桜の名所「弘前城」の名を冠したシードルとしました。		
いいところ 「強み」	弘前の宝でもある「りんご」と「桜」を組み合わせた商品は珍しく、また「弘前さくら酵母」を使用したシードルとしても県内初です。優しい甘味と酸味、すっきり・さっぱりとした味わいと、酵母が生み出す独特の「和」風味は、女性や普段あまりお酒を飲まない方、初めてシードルを飲む方やアルコールビギナーにもおすすめです。		
他社との 優位性	天然酵母を使用したお酒は数ありますが、天然の桜花酵母を使用したシードルは県内唯一です。また、酵母が生み出す個性的な「和」風味は他のシードルにはないもので、和食などお料理との相性もぴったりです。		



【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	20代から40代の女性を中心に、普段あまりお酒を飲まない方、初めてシードルを飲む方、アルコールビギナー。また、女性へのプレゼントにも。 販売先:百貨店、スーパー、ホテル、飲食店、セレクトショップ
利用場面 (利用シーン)	ホームパーティーやご贈答用、手土産に。食前酒やデザートワインとしてはもちろん、さくら天然酵母が生み出す独特の「和」の風味と、すっきり・さっぱりした味わいは食中酒として、鰻の蒲焼き、焼き鳥(たれ)など、甘辛い味付けの肉や魚料理、ダシの効いた和食、チーズや燻製などによく合います。 青森弘前の「りんご」と「桜」をモチーフにしたラベル・パッケージは、母の日やホワイトデーのお返しなどにも。また、桜のイメージは、お祝いの乾杯やお花見の席にもぴったりです。
お客様の 「メリット」	りんごの爽やかな甘みと酸味でとても飲みやすく、低アルコールで体に優しいお酒です。また、りんごが様々な食材と相性が良いように、シードルも色々な料理とよく合います。まだまだ馴染みは薄いかもしれませんが、シードルは料理との新たなマリアージュ、組み合わせを見つける楽しみのあるお酒です。
地元での 「評判」等	「日本シードル発祥の地」である青森県弘前市では、近年クラフトシードル発信の気運が高まり、関係イベントも盛んに行われています。そんな中「弘前城しいどる」は、毎年開催されている県内りんご酒飲み比べコンテスト「青森りんご酒グランプリ」での連続上位入賞や、その他各種コンテストでの受賞実績もあり、その知名度は年々上がっています。県内でお取扱いいただいている百貨店やスーパー、小売店、ギフトショップ、飲食店などでも大変ご好評をいただいております。

TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」



【企業紹介】

2/3

会社名	弘前銘醸株式会社
-----	----------

出展カテゴリ	企画出展	出展回数	7 回
--------	------	------	-----

従業員	10 人	売上	102 百万円
-----	------	----	---------

出展商品名	青森津軽の地酒(シードル・清酒)
-------	------------------

代表者名	加藤宏幸
------	------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

1932年(昭和7年)創業、津軽の地酒・さくら天然酵母の「弘前城いどる」、棟方志功ラベルの清酒「遊天」販売元です。自社ブランド酒をはじめ地酒・氷の販売、旧酒蔵を活用した営業倉庫(低温・冷蔵)を営んでいます。当社の事業は、酒、りんご、米、水など「食」と「地域」に密接に関わっています。津軽の豊かな自然に感謝するとともに、「信頼」と「努力」をモットーに、地域のお役に立ち、皆様に喜んでいただける企業を目指して参ります。



【弘前城いどる/クリア】
「弘前さくら酵母」が生み出す、「和」を感じさせる花のような香りと風味、すっきり、さっぱりした味わいは、女性や普段あまりお酒を飲まない方にもおすすめです。

●はわい・ややせ口 ●飲み温度 約8℃
●お楽しみ味付けの清酒や焼酎、ダシの効いた煎茶、チーズ、焼酎など

品 目 果実酒 発泡性①

原材料名:りんご(青森県産100%)
炭酸、酸化防止剤(亜硫酸塩)
内容量:500ml アルコール分:4%
製造者:タムラファーム株式会社
青森県弘前市大字青森町18-28
製造所:青森県弘前市大字金蔵町5-4
販売元:弘前銘醸株式会社
青森県弘前市大字富田3-7-1
〒036-8186 Tel 0172-32-4241
・弘前市タムラファーム産りんご使用

【所在地・連絡先】

所在地	〒 036-8186 本社:青森県弘前市富田3-7-1 委託先工場:青森県弘前市金属町5-4 (タムラファーム(株))
-----	---

URL	https://www.hirosakimeijo.co.jp/
-----	---

担当者名	
E-mail	
TEL	
FAX	

地域貢献活動や地域とのつながりについて

1918年(大正7年)に酒蔵として建設された弊社赤れんが倉庫群は、歴史と文化が息づく情緒豊かな建物として、2010年(平成22年)弘前市「趣のある建物」に指定されました。過去、NHK連続テレビ小説のロケ地にもなったことで有名で、100年以上経った今も現役営業倉庫として稼働しています。また、清酒仕込用、製氷原料水だった敷地内の良質な地下水は、一般にも開放しており、地域の方々にも親しまれています。



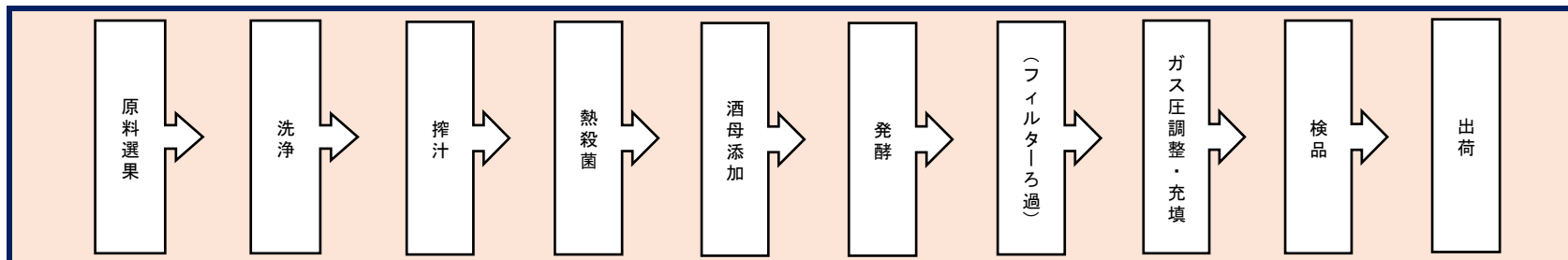
TMC 展示・商談用「商材シート」

「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



【品質管理情報】

商品検査	☒ 有 ☐ 無 ☐ その他
	<具体的内容> 目視検査(異物混入)、外部機関へ菌検査

衛生管理	生産・製造工程の管理 製造工程表を基に運用し、問題があった場合は原因究明・改善を行っている。
	従業員の管理 衛生管理点検表により、日々体調管理を行っている。
	施設設備の管理 定期的なメンテナンスを実施している。エンジニアの定期訪問。

危機管理	担当者 連絡先
------	------------

【公的認証・受賞歴】

●認証等
HACCP: JFS-b規格
GAP: GLOBAL G.A.P その他: PL保険

●受賞歴
2017 青森県特産品コンクール/青森県知事賞(最高賞) [クリア]
2017 優良ふるさと食品中央コンクール/食品産業センター会長賞 [クリア]
2019 フード・アクション・ニッポンアワード/全国100産品認定 [クリア]
2020 キングオブりんご酒A-1グランプリ/第1位 [スイート]
2023 JR東日本おみやげグランプリ/北東北エリア第1位 [スイート]
2024 JAPAN CIDER CUP モダンサイダー辛口部門/金賞(2年連続) [ドライ]
2025 JAPAN CIDER CUP モダンサイダー辛口部門/銀賞 [ドライ]

【取引条件等】

提供可能時期: 通年
賞味・消費期限: なし
主原料産地: りんご(青森県)
JANコード: 4936204391513ほか
内容量: 500ml/12本入、300ml/20本入
小売価格(税抜): 500ml/1,680円、300ml/1,080円
発注リードタイム: 3日
販売エリアの制限: なし
保存温度帯: 常温
納品単位: 1ケース
ケースサイズ (cm): 500ml/30×23×32、300ml/32×26×23
重量 (kg): 500ml/11.7、300ml/11.6