



Apple Hop

りんごの発泡酒《アップルホップ》

南信州産のりんごを飾らずに絞った、発泡酒が新登場です。

美味しさと果実にこだわって、つくりあげました。

信州という風土が生み出したりんごを素材に、

独自のレシピを書き上げ、りんごに最適な麦芽とホップを厳選。

素材がハーモニーを奏で、コクがあるのに爽やかさを感じる

贅沢なおいしさ、アップルホップの誕生です。

果実の発泡酒開発

エフプロジェクト
Fproject

プロモーション:アド・コマースナル(株)

開発チーム「エフプロジェクト」のブログで

アップルホップ製品化までの軌跡がご覧いただけます。

Female Farm Fruit Friendship Factory Fairness

www.ms-beer.co.jp

この発泡酒の開発事業は、平成20年度 長野県地域産業活性化基金事業の採択を受けています。

実り豊かな南信州から

あんしんとおいしさをお届け。

農家

+

ジュース加工

+

メーカー

アップルホップは、作り手の顔が見え、
安心して美味しい、お酒をお届けするため
3つの分野のプロフェッショナルが力を合わせ
信州の伊那谷で誕生した
こだわりの発泡酒なのです。

果実の発泡酒開発

エフプロジェクト
Fproject

プロモーション・アド・コマースナル(株)

農家

農家の励みは、食べていただいた方の評価です。「おいしかった、また食べたい」その一言が一番励みになります。りんご作り何十年とありますが、栽培回数で言えば何十回です。毎年、毎年が一年生です。同じことが二度と繰り返せないのです。それだけに経験を頼りに栽培に励んでいるのが実態です。有機、減農薬栽培と一言で言いますが大変な努力と経験が必要です。私達は、失敗を恐れず工夫を凝らし、次への取り組みをしていきます。

ジュース
加工会社

小池手造り農産加工所(有)

当社は、南信州の大地で育った農産物の加工と販売を行っている手造りが基本の加工所です。私たちは、素材の味を第一に考え、不要な添加物を使うことで増量したり、香りをつけたりはしません。未来を担う子供たちにも、安心して口にしてもらえる食品作り、安全なものが簡単に手に入る環境づくりが大切と考えます。確かな原料をふんだんに使って手づくりする時、必ず美味しい加工品が生まれてきます。

南信州ビール(株)

南信州ビールは中央アルプス駒ヶ岳山麓、標高800mに位置する、澄んだ空気と唐松林に囲まれた大自然の中で醸造されています。南信州の豊かな恵み、中央アルプスの伏流水から造られるビールは、香り高く、優しい口当たりです。伊那谷産のリンゴから生まれた発泡酒。南信州ビールの進化した逸品をお届けします。

メーカー

「ジャパンビークランプリ2003」にて
当社製品が金賞と銀賞を受賞



開発の軌跡はブログをチェック

www.ms-beer.co.jp

この発泡酒の開発事業は、平成20年度 長野県地域産業活性化基金事業の採択を受けています。

南信州ビール株式会社

◎駒ヶ岳醸造所 〒399-4301 長野県上伊那郡宮田村4752-31 TEL:0265-85-5777 FAX:0265-85-5630

◎直営レストラン味わい工房 〒399-4117 長野県駒ヶ根市赤穂759-447 TEL:0265-81-7722 FAX:0265-81-7755

お酒は二十歳を過ぎてから