

信州須坂フルーツエールについて

背景

長野県須坂市は昼夜の寒暖差を活かした良質な果物の産地です。農業生産額の約80%を果樹で占め、特に、ぶどうやりんご、プルーンは県内トップクラスの生産量です。須坂市では、須坂産の果物と近年再注目されているクラフトビールを組み合わせた信州須坂フルーツエールの開発・販売を通じて、須坂産果物のブランド力向上や新規就農者の増加などに取り組んでいます。この事業は、国の平成28年度地方創生加速交付金及び平成29～31年度地方創生推進交付金を活用しています。

- ・農業者の高齢化、後継者不足
- ・果樹産地としての全国的知名度向上
- ・人口減少



フルーツエールの開発販売



- ・新規就農者・後継者の増
- ・須坂産果物のブランド力UP
- ・まちの賑わい創出



将来性

外国では、地域のクラフトビールが人気→地産地消、オーガニックへのこだわり
日本でも若者、女性を中心に人気（日経記事）
旅行客も地域の飲食を味わいたいというニーズ

開発経過と今後の展開

- ① 樽詰商品（平成29年10月）、瓶詰商品（平成30年4月）の販売開始
- ② 須坂産カシスやぶどうを使ったフルーツエールの販売開始（平成30年7月、11月）
- ③ インターネット販売の開始（平成30年12月）
- ④ ペールエール（ビール）の発売（令和元年7月）
- ⑤ 須坂産白桃を使ったフルーツエールの販売開始（令和元年9月）
- ⑥ 小規模醸造所のメリットを活かした各店舗等オリジナルのフルーツエールの開発
- ⑦ 須坂市、長野市などでの販売⇒首都圏など県外での販路拡大



信州須坂フルーツエールの販売店を募集しています。

1. 瓶詰め商品について

信州須坂フルーツエールは、麦芽とホップ、100%須坂産の果物を使っています。
 遠方に北アルプスを望む須坂市内豊丘地区のブルワリー（醸造場）で、果汁感とビール感の調和を目指し、職人により1つ1つ丁寧に作られています。

| 商品名 | りんご | りんご・カシス ミックス | りんごDRY辛口 | りんご・ぶどう・カシス ミックス | ペールエール | もも・カシス ミックス | 完熟シャイン マスカット |
|--------------|------------|-----------------|------------|-----------------------------|------------|----------------|------------------|
| 原材料 | 麦芽、りんご、ホップ | 麦芽、りんご、カシス、ホップ | 麦芽、りんご、ホップ | 麦芽、ホップ、りんご、カシス、ぶどう | 麦芽、りんご、ホップ | 麦芽、もも、カシス、ホップ | 麦芽、シャインマスカット、ホップ |
| 使用果実 (果汁) | りんご(ふじ) | りんご(ふじ)、カシス | りんご(ふじ) | りんご(ふじ)、カシス、ぶどう(巨峰・ナガノパープル) | りんご(ふじ) | もも(川中島白桃)、カシス | シャインマスカット |
| 果汁割合 | 30% | 30% | 20% | 30% | 5%以下 | 25% | 30% |
| アルコール度数 | 3% | 3% | 5% | 3% | 5% | 4% | 3% |
| 内容量 | 330ml | 330ml | 330ml | 330ml | 330ml | 330ml | 330ml |
| 希望小売価格 | 税抜565円 | 税抜610円 | 税抜570円 | 税抜650円 | 税抜570円 | 税抜695円 | 税抜830円 |

賞味期限 8か月(常温保存可)

| 特徴 | りんご果汁と 麦汁の ハーモニー | カシスの ほんのりと した酸味で 爽やかに | 甘さ控えめ でビール党 にも おすすめ | ぶどうの 濃厚な甘みと 華やかな色味 が特徴 | シリーズ初の 本格ビール、 ほのかに香る りんご | 桃の香りを 活かしつつ ビール感も 楽しめる | マスカットの 上品な甘 みと爽やか な香り |
|----|---|---|---|--|---|---|---|
| |  |  |  |  |  |  |  |

2. 樽詰め商品について

樽詰め商品のご注文は、信州須坂フルーツブルワリーへ直接お願いいたします。

樽詰商品の概要

| | |
|---------|--|
| 商品一覧 | ①りんご ②りんご・カシスミックス、 ③りんごDRY辛口 ④りんご・ぶどう・カシスミックス ⑤ペールエール ⑥もも・カシスミックス |
| 内容量 | 1樽(14.1リットル) |
| 希望小売価格 | 税抜15,510円(税込16,750円)から (商品によって価格が違います) |
| 賞味期限 | 開封してから約1カ月(要冷蔵) |
| ビールサーバー | 無償レンタル (ただし、台数に限りがあります) 【ビールサーバーサイズ】 高さ84.5cm×幅37cm×奥行57.1cm |
| 配達について | 別途ご相談させていただきます |



冷蔵機能付
ビールサーバー

3. 瓶詰め商品のご注文は下記までお問い合わせください。

(1) 須坂市及び長野市近郊の小売店様は下記卸業者様へお問い合わせください。

田中酒類販売(有)

電話 026-245-2800 FAX 026-248-4288

住所 須坂市大字須坂(立町)1454

長野県酒類販売(株)長野支店

電話 026-221-1252 FAX 026-221-2097

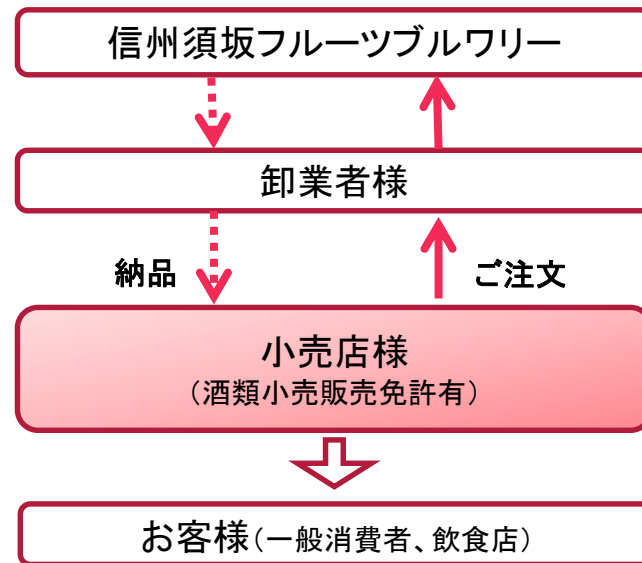
住所 長野市大字稲葉1414

(株)酒のスーパー タカギ

電話 026-221-7155 FAX 026-221-6336

住所 長野市大字稲葉2777-1

【流通方法】



(2) その他地域のお客様

納品方法についてご相談させていただきますので、信州須坂フルーツブルワリーもしくは信州須坂フルーツエール協議会事務局までご連絡をお願いいたします。

4. 信州須坂フルーツエールが飲めるお店・買えるお店

須坂市内外の飲食店・小売店で販売中。詳しくは、右記のQRコードからご覧ください。

<https://www.city.suzaka.nagano.jp/contents/item.php?id=5a30c170bd5a0>



5. お問い合わせ

事業全般について

信州須坂フルーツエール推進協議会

(事務局：須坂市役所 産業振興部 産業連携開発課)

TEL 026-248-9033(課専用)

住所 長野県須坂市大字須坂1295-1シルキービル2階

担当 村石 保

e-mail sangyo@city.suzaka.nagano.jp

製造・販売について

信州須坂フルーツブルワリー (株)クルークダイニング

TEL・FAX.026-214-6225

住所 長野県須坂市大字豊丘670-5

担当 醸造場長 深井 洋一

携帯電話 080-1010-5816

e-mail fukai@cloocdining.co.jp