

ENGLISH 日本語

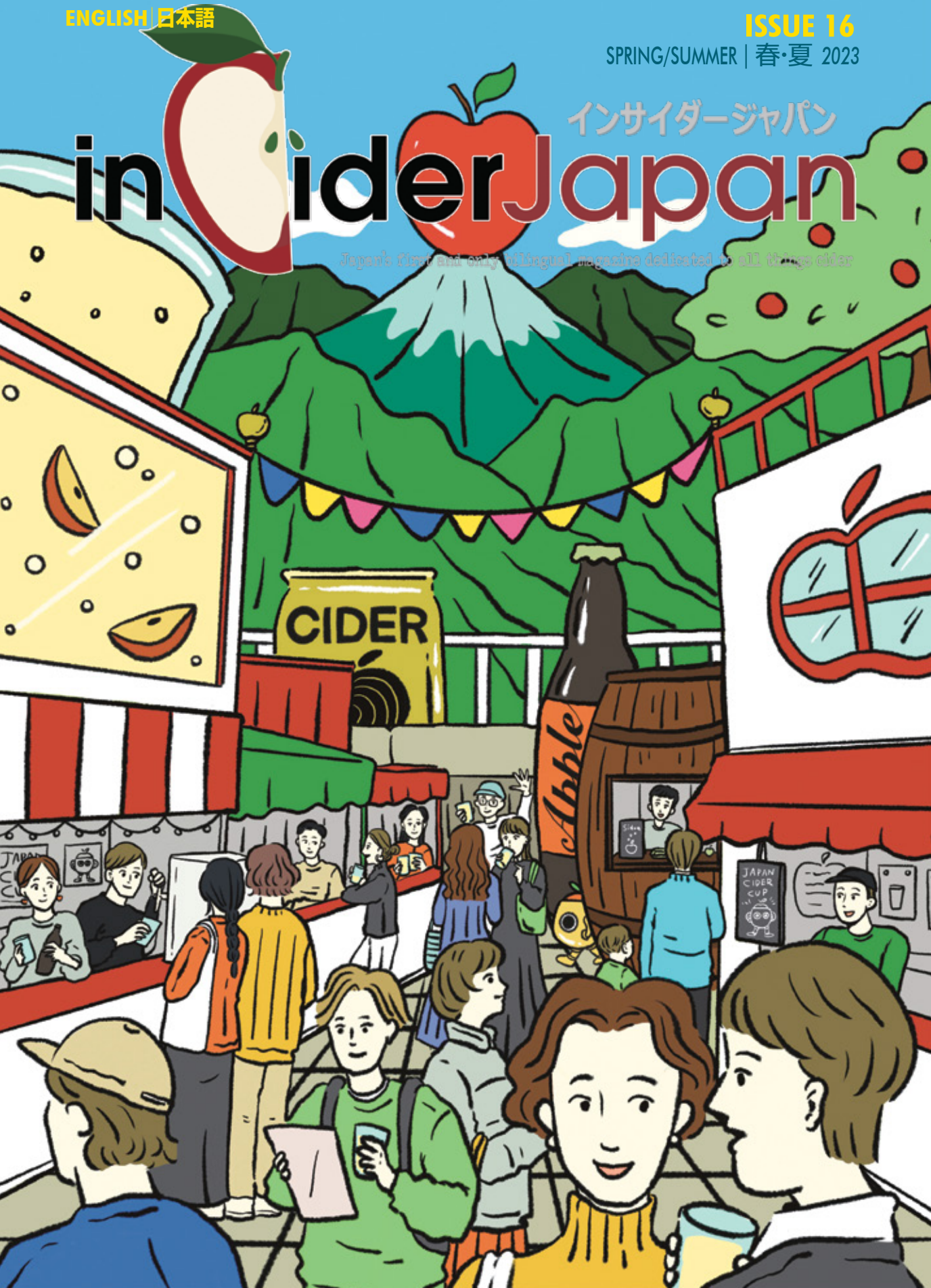
ISSUE 16

SPRING/SUMMER | 春・夏 2023

in CiderJapan

インサイダー・ジャパン

Japan's first and only bilingual magazine dedicated to all things cider



VIGO PRESSES

Vigo Presses is the market leader in quality juicing and cider equipment and is now available in Japan exclusively through **Japan Cider Market**.

Vigo Pressesはジュース及びサイダー醸造の器材を販売しているトップメーカーであり、日本国内では**Japan Cider Market**を通して独占販売しております。

長年の知識と経験を活かし、お客様のニーズに合った商品をご提案するサービスも行っております。



WWW.JAPANCIDERMARKET.COM

WWW.VIGOPRESSES.CO.UK

Best Variety CIDERS AND CRAFT BEER

are available here, in Shimokitazawa



BOTTLE SHOP
北沢小西
KITAZAWAKONISHI

MinamiShinshu Premium Craft Cider
N35 Terroir Brut Nature
Traditional Method

35
Terroir



KIKUSUI Brewery Co.,Ltd.
E-mail shinshu@kikusuisake.co.jp
URL <https://kikusuisake.co.jp/>



目次 | CONTENTS

KANPAI! <i>Introducing the Japan Cider Cup</i>	4	乾杯! Japan Cider Cup始動
SPONSORS <i>Japan Cider Cup 2023 Sponsors</i>	6	スポンサー Japan Cider Cup 2023のスポンサー
CIDER IN JAPAN <i>OK, ADAM HARD CIDER</i>	8	サイダーINジャパン OK, ADAM HARD CIDER
THANKS <i>Judging Sites & Participating Vendors</i>	12	THANKS 審査会場 & 出店者一覧
HIGHLIGHT <i>Sobatorigoto</i>	14	ハイライト 蕎麦と林檎と
CONGRATULATIONS <i>Japan Cider Cup 2023 Winners</i>	16	CONGRATULATIONS Japan Cider Cup 2023 アワード受賞者
CLOSING <i>A Few Words Before the Event</i>	20	おわりに イベント前にひとこと

PUBLISHER and EDITOR: LEE REEVE

COVER: Japan Cider Cup 2023 Poster, Design by Chiyoko Oishi | BACK COVER: Design by Ayaka Okamura

CONTRIBUTORS, WRITERS, and TRANSLATORS: CHRIS RAMSAY, KANAKO CHONO, KUNIKO SAKAINO, MAIKO YOSHIOKA-REEVE, MITCH YO.

広告のお問い合わせ | SPONSORSHIP INFO

contact@inciderjapan.com

©2017-23 inCiderJapan G.K.

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, distributed, or transmitted in any form or by any means, including photocopying, recording, or other electronic or mechanical methods, without the prior written permission of the publisher, except in the case of brief quotations embodied in critical reviews and certain other noncommercial uses permitted by copyright law. For permission requests, please email the publisher at contact@inciderjapan.com

The opinions herein are those of the respected authors and not necessarily those of the publisher, inCiderJapan, or inCiderJapan G.K.

inCiderJapan is a proud member of



Follow us on social media @inCiderJapan



サイダーって何?

「サイダー」と聞くと、あのシュワッと爽やかな炭酸飲料を思い浮かべるかもしれないが、実はサイダーの語源は、英語圏でりんごを醗酵させて造るりんご酒、「cider」(サイダー)なのだ。

国によって、ハードサイダー、シードル、シードラ、サイドロなど、呼び名はさまざまだが、本誌で紹介する「サイダー」はりんごから造られるアルコール飲料のことである。

サイダーの人気上昇とともに、その定義もますます多様化しており、馴染みの無い方にはわかりづらいかもしれない。

我々inCiderJapanは本誌を通して、多くの方に、サイダーについて学び、楽しみ、単なる飲み物ではないということを知って欲しい。サイダーとはコミュニティであり、パッション、そしてライフスタイルそのもののものだ。



WHAT IS CIDER?

Cider is an alcoholic beverage made from the fermented juice of apples. Depending on what part of the world you're in, you may also hear it called *hard cider*, *cidre*, *sidra*, *sidro*, *cyder*, or (in Japan) *shiidoru*.

Because of cider's ever-growing popularity, the definition of cider is also continually growing more diverse, which can sometimes make things confusing for those new to the drink.

Our goal at inCiderJapan is to share with you all that we can to help you learn about, enjoy, and appreciate what we believe is so much more than just a drink. Cider is a community, a passion, a way of life.

KANPAI! 乾杯!

inCiderJapanを定期的に読んでくださる読者の皆さまは、今号に驚かれたのではないのでしょうか。紙はどこ？ページは？記事は？なぜこれらの変更を行ったのか、理由は1つではありませんが、紙媒体の制作費の増加や、一度読んで捨てられてしまうことによる環境問題への懸念、さらには、読者の閲覧習慣などが影響し、全てが紙媒体からデジタルへ移行する決断の後押しとなりました。その中でも最大の理由は、Japan Cider Cupの開催です。

Japan Cider Cupは2022年11月に、国内随一のピープルズチョイス形式のテイastingコンペティション及び国際的なサイダーイベントとしてローンチされました。

Japan Cider Cupテイastingコンペティションへは、国内の生産者並びにインポーター、さらには海外からもエントリーが可能。エントリーされたサイダーは、国内の一般消費者及び飲食業界の専門家、そして海外から来日する数名のサイダーエキスパートによって、数回に渡って審査を受けます。

今年のアワード受賞式は、4月22日に東京都八王子市の東京たま未来メッセで開催されるJapan Cider Cupイベント内で行われ、受賞者へは受賞記念品が授与されます。来場者はイベント会場で、受賞サイダーを飲んだり買ったり、その他のサイダー、ビール、フードのブースを回ることが出来ます。また、抽選会やトークショーなどの催し物もあり、さらには、スペシャルゲストとしてアメリカ合衆国イリノイ州シカゴから、Right Bee Cider社の生産者が来場します。

実はJapan Cider Cupは、inCiderJapanの創刊前からの私の夢でした。ようやくキックオフされた今、inCiderJapanがJapan Cider Cupテイastingコンペティション及びイベントの、スポンサーや後援団体、エントリー事業者、出店者の皆さまのことを発信するのに大切な役割を果たします。もちろん、より多くの方とサイダーを繋ぐという最終的な目標はブレず、今後も掲げていく予定です。

形式が変わり内容もその時々によって多少変動しますが、inCiderJapanはこれからも皆さまの情報源として価値のある記事やページを提供いたします。定期購読者様には、特別な記事を公開する予定もあります。この変化がinCiderJapanをより時代にマッチした良いものにしてくれると信じています。

さて、乾杯するのにこれ以上の理由は思いつきません。皆さまと、今月開催されるJapan Cider Cupのイベントでお会いできることを楽しみにしています。参加できない方もご安心を。当イベントは来年以降も行いますので、また次回お会いしましょう(詳細は次号)!

さあ、いつものように皆さまと皆さまの大切な人たちを想って、グラスいっぱいサイダーを注いで、Cider on!

Regular readers of inCiderJapan will undoubtedly be surprised by the several changes in this issue: *Where is the paper? Where are the pages? Where are the articles?* The answers are many: increasing operating costs, wanting to be more environmentally conscious after seeing issues thrown out after a single reading, and reader viewing habits all contributed to the decision to switch to a digital format for the magazine. But the most important reason, however, has been because of the launch of our Japan Cider Cup.

The Japan Cider Cup was launched in November 2022 to create the country's premier people's choice awards tasting competition and international cider event.

The tasting competition segment of the Japan Cider Cup is open to all domestic cider producers and importers, and also accepts international entries. Entered ciders are scored across independent rounds of judging by various members of the general public in Japan, food and drink professionals, and a handful of notable guest cider experts invited from across the globe.

This year's winners will be announced and awarded prizes at the Japan Cider Cup event on April 22 at the Tokyo Tama Mirai Messe in Hachioji, Tokyo. In addition to the awards ceremony, the Japan Cider Cup event offers attendees the opportunity to taste and purchase some of the winning ciders as well as a collection of other assembled vendors' ciders, beers, and food. During the event, attendees can participate in various entertaining activities including games, raffles, and presentations. We even have a special cidemaker guest, Right Bee Cider from Chicago, Illinois in the United States, who will be in attendance.

The Japan Cider Cup has been a dream of mine since even before the creation of inCiderJapan, and now the magazine will play a major part in promoting the tasting competition and event, its sponsors, entrants and participants, all with the continued goal of connecting the general public with as much cider as we possibly can.

There are still plenty of pages and articles, which will vary from issue to issue, and [paid subscribers](#) get access to at least one special feature, so we hope that despite the overhaul in format, you will still find interest and value. In fact, we believe the changes will make inCiderJapan even more relevant and meaningful.

I can't think of a better reason to KANPAI! and look forward to seeing you at the Japan Cider Cup event this month. If you can't make it this year, no worries, we will be back next year - more details in our next issue.

As always, cheers to you and yours and with our glasses filled to the top, "Cider on!"

リー・リーブ、出版者兼編集長

Lee Reeve, Publisher and Editor

SafCider™

A NEW RANGE OF 4 YEASTS
SPECIFICALLY DEDICATED TO CIDERS



SafCider™ AB-1
バランス重視のサイダーに



SafCider™ AC-4
すっきり爽快なサイダーに



SafCider™ AS-2
甘さと複雑さを加えたいなら



SafCider™ TF-6
果実感を最大限に引き出したいなら



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



サイダーのために開発された
4種類の新たな酵母

inCiderJapanよりご購入いただけます。
お問い合わせ: contact@inciderjapan.com



協賛企業/後援団体様

イベントパートナー及びスポンサー/後援団体様の寛大なサポートにより、Japan Cider Cupが実現できたことに厚く御礼申し上げます。

We Appreciate our Event Partners and Event & Patron Sponsors

Please join us in thanking our Event Partners and Event Sponsors for their generous support and for helping make the Japan Cider Cup possible.

イベントパートナー | EVENT PARTNER



イベントスポンサー | EVENT SPONSOR



後援 | PATRON SPONSOR



後援 | PATRON SPONSOR



広告主様

Japan Cider Cupの主催者として、inCiderJapanマガジンの発展に貢献して下さる方々に心より感謝しております。

inCiderJapan also appreciates its Advertisers

As the organizer of the Japan Cider Cup, we would especially like to thank those who have contributed to inCiderJapan magazine over the years.

Akiu Winery

Farm & Cidery Kaneshige

Kikusui Brewing Co., Ltd.

Marukame Cidery

Moriyamaen

Kitazawa Konishi

Pomme/Marché

Phoenix Brewing

Sobatoringoto

VinVie Winery & Cidery

美しい郷土に豊かな食文化を。
食卓で採れたりんご・ぶどうから
シードル・ワインを生産しています。

Spiced Cider
Pear Cider
VinVie Cider
Wasp Cider
Honey Cider
Grape Cider
and more

株式会社 VinVie 長野県下伊那郡松川町大島 3307-7

Facebook, Twitter, Instagram icons

キレ味爽快！
ライトな新感覚シードル
TEKIKAKA CIDRE
ーテキカカシードルー

甘くないから
食事にあう！

***ΔO
MORI-YAMA-EN

QR code

もりやま園株式会社
青森県弘前市緑ヶ丘 1-10-4
TEL: 0172-78-3395 / FAX: 0172-78-0865

三陸の魚介にぴったりのシードルできました。

AKIU CRAFT CIDER
Brut

三陸のホヤ、カキ、ホタテ、ワカメなどの
魚介と相性抜群の辛口なシードルです。

Akiu Winery Co., Ltd.

WE GROW APPLES AND MAKE CIDER

FARM & CIDER KANE SHIGE

since 1974
NAGANO, JAPAN
<https://www.kaneshige.jp>

[éffrie エフリ] シードル

津軽弁で「見栄っ張り」を意味する『えふりこぎ』。

これからのシードルは、
気取らず 格好つけず 身近に

cider & café POMME/MARCHÉ -ボム・マルシェ-

〒036-8035 青森県弘前市百石町47-2 HIROSAKI ORANDO内

QR code

サクッモチッのガレットと
国内外のシードルが待ってます

蕎麦と林檎と

東京都三鷹市下連雀 3-16-17
TEL: 0422-29-9386

QR code

Phoenix Brewing
CRAFT BEER & HARD CIDER

@MIYAZAKIPHONIXBREWING
@phoenix_brew

HAMADATTEPPEI
LIVE & KOTEN
PHOENIX BREW

https://phoenix-brewing.stores.jp

〒880-0805 宮崎県宮崎市橘通東4-6-14
宮崎フェニックスブルーイング

長野県で醸す、「りんご農家の」シードル

マルカメ醸造所

QR code



OK, ADAM Cidery & Taproomは、国内の新たなサイダリーとして秋田県で今年オープンしたばかり。米国オレゴン州のBauman's Cider社と2つのコラボレーションサイダー「Fuji & Friends」と「Hop to Hood」のリリースを経た直後のオープンであった。1つ目のコラボレーションサイダーはオレゴン州で、2つ目は秋田県で造られ、どちらもOK, ADAMにとっては自社サイダリーのオープンに向けての足掛かりともいえるコラボだった。

この記事では、最初にBauman's Cider社のクリスティーン・ウォルター氏の話、次にOK, ADAMの阿部円香氏と松橋真美氏の話を紹介する。

クリスティーンさん、初めてOK, ADAMに会った2019年ことを教えてください。

その年の11月に彼女たちからアプローチがあり、年明けの2020年の1月の1週目にマドカとマミが日本からオレゴンに来る計画を立てました。彼女たちには自社畑の近くに滞在してもらい、サイダー醸造を経験してもらうというプランでした。実は例年1月までに搾汁などは殆ど終わってしまっていますが、発酵の仕上げやブレンディング、パッケージングはまだ作業として残っています。冬は寒くて雨も多く、さらに収穫と搾汁が終わっているため、あまり魅力的な時期ではありませんが、その分彼女たちと、弊社のサイダー醸造の手順について広い視野を持って話をすることができました。

コラボレーションのアイデアはどうやって生まれたのですか？

当初の予定は、マドカとマミがここで身につけた新たな経験と知識を日本に持ち帰って、秋田でサイダリーを立ち上げることでした。しかし、彼女たちが日本に戻った数週間後にコロナ禍によって世界が変わってしまい、その後、彼女たちが日本でどのように過ごしていたかは分かりませんが、世界中で色々なことの優先順位が変わってしまったのは事実です。しばらくして彼女たちがサイダリーの立ち上げに再び集中できるタイミングが訪れたときには、政府からの補助金を受けることができたと思っています。そのおかげで、ようやくコロナ前の米国での経験と学びを探究する余裕ができ、コラボレーションのアイデアが生まれたんだと思います。

どのようなコラボサイダーを造るか、またその方法をどう決めたかを教えてください。

マドカとマミと、彼女たちが新たに迎えた醸造家のケンタロウの3人が、再度ポートランドを訪れることになりました。コラボサイダーには私たちの地元のりんごと彼女たちの地元のりんごの両方を使うことにしたので、早速秋田から95Lの果汁が発送されました。しかし、まだその頃は、物流が国内でも国外でもカオスでした。果汁が到着するのを楽しみに待っていたのですが、カリフォルニア州の通関で一時的に止まってしまいました。

到着を待つ間には、テイスティングをたくさんしてコラボサイダーについて様々な意見を出し合いました。ドライにするか、スイートにするか。タンニンは？酸度は高め？低め？ヘイジーが良いか、クリアが良いか。発酵は培養酵母を使う？それとも野生酵母で自然に？などと、基本的にはいつも自社でサイダー醸造前に行う話し合いを彼女たちともしました。私たちとしては、コラボサイダーが日本の市場に最も良い売り出され方をして欲しいと思っていました。

サイダー生産者としての自分たちの役目は、消費者の信頼を獲得し、サイダーの旅にいきなうことです。彼らには、その旅路で数多くのサイダーのフレーバーやテクスチャーを口にして、その経験から各々の中のサイダーポートフォリオに、それらを追加して欲しいと思っています。そうすることで、今後そのポートフォリオを参考に、サイダーを選び、飲み場やペアリング、ムードをより良くさせることができるでしょう。今回のコラボレーションサイダーには、それ以上のことを期待しています。OK, ADAMのファンの皆さんにとってのサイダーの旅は、オレゴン州からスタートです！

日本の若い生産者とのコラボはいかがでしたか？

個人的に、サイダーを造ったり飲んだりすることにワクワクしている人を見るのが大好きです！このコラボも最高でした。彼女たちは米国市場に興味があり、特に、ここ北西部の(客観的に見ても)世界的に最強なサイダー市場に注目していました。私たちは、できるだけ多くの生産者や地元のサイダーを紹介できるように最善を尽くしました。

もちろん、日本の市場には、サイダーに対する消費者の認識や歴史的にサイダーとの関わりが薄いなど、ことは全く異なる一連の課題があります。それでも、飲み手を増やそうと努力をする、しっかりと経験を積んだ日本の生産者たちが増えれば、課題解決は楽になっていくでしょう。彼女たち(と彼女たち以外の情熱と才能を持った日本の生産者)がこれからさらに多くの生産者に影響を与えることに期待しています。そして自分がそのムーブメントに関わっていることがとても嬉しいです。

OK, ADAM HARD CIDER

Bauman'sとの出会いは2019年でしたっけ？当時について教えてください。(どのように出会ったか/なぜBauman'sだったのか/etc.)

Bauman's Ciderのクリスティーンが学生時代日本語を学ん





OK,ADAM Cidery & Taproom opened this month in Akita Prefecture, making it the latest in a welcome spurt of new cideries in Japan. This is coming after the release of “Fuji & Friends” and “Hop to Hood”, two collaboration ciders OK,ADAM did with Bauman’s Cider of Oregon, USA. The first was made in Oregon and the second was made in Akita, and both were essentially training exercises for OK,ADAM while preparing for their cidery to launch.

In this article, we spoke first with Christine Walter of Bauman’s Cider and then with Madoka Abe and Mami Matsushashi of OK, ADAM Hard Cider about their collaborations.

Christine, can you tell us about how you first met OK,ADAM back in 2019?

We were contacted in November of that year; the plan was for Madoka and Mami to travel from Japan to Oregon the first week of January 2020. They would stay locally and come to the farm for some good hands-on experience with making cider. Most of the apple pressing is done by January, but we spend a decent amount of time finishing fermentations, blending, and packaging. While winter isn’t the sexiest time to be in a cidery, both because it is cold and rainy and because the excitement of harvest and pressing is past, we had extra time to talk with them about our process from a broader perspective.

How did the idea for collaboration come about?

The initial idea was for Madoka and Mami to take their new experiences and knowledge back home and start a cidery in Akita. But of course, the world changed within a couple of weeks of their return to Japan. While I don’t know the details of what they went through during Covid in Japan, I know that priorities changed for all of us. So, when they could come back to focusing on starting the cidery, I believe they were able to access a government grant that helped them to further explore the lessons they learned from their previous US experience. And in this, they conceived of doing a collaboration.

What was the process for deciding what kind of cider would be made (and how)?

Madoka and Mami, along with their newly hired cider maker, Kentaro, planned to travel back to Portland. They shipped over 25 gallons (95 litres) of juice from Akita that together we would use to make a cider, blending our local

apples with their local apples. At the time, shipping was still a bit chaotic, both foreign and domestic. We were eagerly tracking the juice shipment’s progress, but it appeared to get stuck in customs in California.

In the meantime, we did a lot of tasting and discussed the different options for our collaboration cider. Did we want it to be dry or sweet? Tannic? High or low acid? Hazy or bright? Clean fermentation with pitched yeast or spontaneous and wild? Any barrel time? Basically, the same conversations my team has with every cider. But we really wanted this cider to hit the Japanese market in the best of ways.

I believe that as cider makers, it is our job to garner the trust of our consumers, and then take them on a journey of experience, to taste an expanding portfolio of flavours and textures until they have an entire portfolio of ciders to draw upon, to meet and elevate the occasion, the pairing, the mood of whatever they are enjoying with it. We wanted this and more for the collaboration cider: the beginning of a cider journey for the OK,ADAM cider fans, with the first stop in Oregon!

What was it like working with new cidermakers from Japan?

I always love to see people who are excited about making and drinking cider! It was wonderful. The girls were so curious about the US market, particularly here in the Northwest, which is undeniably the greatest cider market (no bias here) on the planet. We did our best to introduce them to as many makers and local ciders as we could.

Of course, the Japanese market has a whole different set of challenges regarding consumer perception and historical cider experience than we do here. But I feel strongly that the more well-trained cider makers there are trying to move the needle and put cider in more consumers’ glasses, the easier the job is. I’d love to see them (along with the other passionate and talented cider makers in Japan) inspire many more cider makers to take up the yoke. And I love being part of that movement.

OK,ADAM HARD CIDER

So you met Bauman’s Cider in 2019? How did that happen?

We were introduced to Christine from Bauman’s Cider be-

でいたというご縁もあり、知人に紹介していただきました。研修に行くまでBauman's Ciderのサイダーを飲んだことがなかったのですが、彼女の親族が代々営む農園に工場があり、そこで採れるベリーなどを使った商品づくりを行なっていること、そして女性社長を筆頭に少人数のチームで運営していることなど、私達にとって学びの多い場所であることを確信しつつ2020年1月(本当に海外渡航ギリギリセーフのタイミング)に渡米しました。

予想以上に冬のオレゴンでは寒かったのですが、Bauman'sのチームの皆さんは右も左も分からない私達に常に温かく接してくださいました。この研修は1ヶ月間というとても短い間でしたが、クリスティーンはじめBauman'sの皆さんのサポートのおかげで、濃密な経験と繋がりに満ちたとても充実感のあるものでした。

Fuji & Friendsに対するお客様やファンの皆様からの反応はいかがですか？

初めてハードサイダーを飲むという方や、あまり馴染みのない方にとっての入門編としても、よく飲んでいるという方にとっても、すごく好評をいただいています。Bauman'sのサイダーは絶対日本でも愛されるだろうと確信していたので、これをきっかけにサイダーの美味しさに触れてもらえていたら嬉しいです。そして今回の商品をきっかけに新規のお取引先様も増えたことともありがたいので、今後も飲みたい!と思ってもらえるような商品づくりに動んでいきたいですし、皆さんの予想をいい意味で裏切るような新しい美味しさを提供し続けたいです。

OK, ADAMの次のステップは何でしょうか？

これまでの2年は設備をお借りして商品を作らせてもらっていたのですが、2023年、いよいよ自社のサイダリーでの醸造がスタートします。工場としての機能はもちろん、その場で出来立てのサイダーが楽しめるタップルームやボトルショップを併設しているので、人と人が交わる場としても利用していただきたいです。さらに工場部分の奥には蔵があり、その一階をサウナ、二階を一棟貸しの宿としてオープンします。サウナでととのって、サイダーをぐびっとして、寝る!という最高のサイクルをご堪能いただければ幸いです。弊社がもともと運営してきた宿のスキルや町のコミュニティを活かして、地元の人にも訪れる人も気持ちよく新しい美味しい体験ができる、そしてそれがいずれ日常の一部として流れていくようになったら幸いです。

現在の日本のサイダーシーンについてどう思っているか教えてください。

日本の場合はサイダー＝お酒という感覚がメジャーではないので、“ハードサイダー”というものが何なのかを伝えるのも簡単ではなかったのですが、年々その認知度は加速気味で上がっている印象です。別の酒類をメインでつくっているところがサイダーをつくり始めたり、サイダー専門店が各地で賑わいをつくってくれていることなどが後押ししてくれているなと思います。例えばクラフトビールからのサイダー、ナチュラルワインからのサイダー、と入り口が違って、そのどちらをも受容してさらに世界を広げてくれる懐の広さを持ち、原料の組み合わせ次第で底なしの可能性があるのでサイダーの面白さだと私は思っています。

元々“りんご”自体、甘くて美味しいものという感覚が植え付けられている日本人にとって、そのお酒も(甘くて)美味しいんだろうというイメージが良くも悪くも作用しているかと思っていて、その想像上の美味しさをいかに超えていけるか、その中で日本のりんごの良さをいかに引き出せるか、常に念頭に置いてお酒づくりをしていきたいです。

cause she had a connection with Japan since she had studied Japanese in school. We had never tried Bauman's Cider until we started training, but we learned that their cidery was in an orchard that had been passed down for generations in her family. They use fruits such as blueberries that they grow on their own farm in their products, and they are a small team working under a female CEO. Certain that there was so much we could learn from them, we flew to the US in January 2020 - just before travel restrictions were put into place.

Oregon in the winter was a lot colder than we imagined, but everyone at Bauman's interacted with us with so much warmth even though everything was new to us. We only trained with them a month, but because of the support from Christine and her team, we had a super satisfactory time through rich experience and connections.

How was the response to the Fuji & Friends release?

The response was very positive from both new and regular cider drinkers. We were certain that Bauman's Ciders would be loved in Japan so we are hoping this will be a good first-time experience for new drinkers. We are also very thankful for our new customers who the collaboration cider brought us, we are eager to keep producing ciders that make people think “I want to drink that!” but at the same time looking forward to continuing surprising people by creating new delicious tastes.

What is the next step for OK,ADAM?

For the past two years, we have been making our products in a rented facility, but in 2023, our cidery is finally going to be ready so we will be making cider in our own location. In addition to it functioning as a cidery, there will also be a taproom and a bottle shop, so we hope that people will come and enjoy it as a place to meet and interact with others. On top of that, there is a storage space in the back of the cidery and the first floor of this space is going to be a sauna and the second floor a rental inn. People can enjoy the ultimate cycle of relaxing in the sauna, drinking cider, and then going to bed! We hope that our hostel managing skills and connections with the local community will draw locals and visitors alike to enjoy this new and delicious experience.

What are your thoughts on the current cider scene in Japan?

In Japan, “cider” is not commonly associated with alcohol, so it isn't easy to convey what “hard cider” is, but we get the impression that awareness of it is increasing year by year. The boost seems to come from the fact that producers who make other alcoholic beverages are now starting to make cider and more cider-focused bars, pubs, and shops are opening and creating cider communities in various locations. Even if people discover cider through different channels, like craft beer or natural wine, cider has the berth of accepting everyone and will expand their world because depending on the combination of ingredients, the possibilities that cider can offer are endless. That's what makes cider so interesting.

Japanese people are instilled with the image that apples are sweet and delicious, so they tend to think that alcohol made from apples will also be sweet and delicious, which works for us both negatively and positively. So in our cidermaking, we always want to aim to produce something beyond people's imaginations while still bringing out the goodness of Japanese apples.

サイダーの時間です



Cedar Creek Ciderは、オーストラリアのCedar Creek果樹園のりんごを100%使用し、愛情を込めて手作りされています。水、砂糖、香料は一切加えておらず、防腐剤も最小限に抑えているため、りんご本来のサクッとフレッシュな味わいが存分に楽しめる最高に格好良いサイダーに仕上がっています。原料は、Cedar Creek果樹園の新鮮なりんごのみです。

Cedar Creek Classic & Cloudy: 375ml瓶・20Lケグ

飲食店、酒販店様のお問い合わせ、ご注文はこちら: sales@japancidermarket.com
一般の方もネットで購入可能: www.japancidermarket.com

広告主様

Japan Cider Cupの審査会場としてご協力くださった皆さまに心より感謝申し上げます。
読者の皆さまも、是非店舗を訪れてみてくださいね。

inCiderJapan wishes to thank the following friends and businesses who helped our Japan Cider Cup by hosting judging sessions at their locations. Please support them by visiting, we can't recommend them enough!

Adam's awesome PIE

<https://adamsawesomepie.owst.jp>

Cactus Burrito

<https://www.cactus-burrito.com>

Cidernaut

https://www.instagram.com/cidernaut_shibuya

Full Monty British Pub and Cidery

<https://www.instagram.com/ckfullmonty>

Minokichi

<https://www.facebook.com/odenminokichi>

Pintology

<https://www.pintology.tokyo>

Rin5 Life

<https://rin5life.shopinfo.jp>

Shiokaze BrewStand Soga

https://www.instagram.com/shiokazebrewlab_stand

Shiokaze BrewStand Kemigawahama

https://www.instagram.com/shiokazebrewstand_kemigawahama

Sobatoringoto

<http://www.sobatoringoto.com>

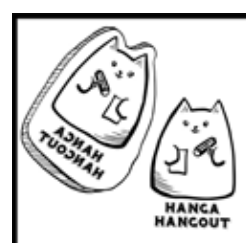
TDM 1874 Shimokitazawa

<https://www.facebook.com/tdm1874shimokitazawa>

Tokyo Aleworks

<https://tokyoaleworks.com>

JAPAN CIDER CUP 2023 出店者 | VENDORS





蕎麦と林檎と ガレット & シードル食堂

サイダーが新たにバーのメニューに仲間入りを果たすと、単純に嬉しい。しかし、それ以上に心躍らされるのは、飲食店のそもそものテーマがサイダーのときだ。蕎麦と林檎と。その遊び心ある名前も、扉の向こう側に何が待っているかのヒントとなっている。

東京都の西側にある、三鷹駅から徒歩5分圏内に店を構える「蕎麦と林檎と」。オーナーの中田氏が情熱を注ぐのは、フランスのブルターニュ地方で昔から親しまれているガレットとサイダーだ。この店のガレットは季節ごとに入れ替わり、その時々インスピレーションや気分に応じて洋風にするか和風にするか、そしてどのような食材を使うかが決められている。また、ガレット以外のメニューも多く、全アイテムグルテンフリー。食材にこだわりがある方にも安心だ。

さて、サイダーのラインナップはというと、国産もあれば輸入品もあり、サイズもおひとり様用から750mlのフルボトルまで豊富に揃っている。さらにはワインやカクテルも充実(レモンサワーのシロップは中田氏の手作り)。ビール好きには申し訳ないが、店のメニューは全てグルテンフリーなので、ここでビールを飲むことができないのはご了承いただきたい。

店内は広々と居心地が良く、2人掛け、4人掛けのテーブル席とカウンター4席。通行人を眺めることができる大きなガラス窓から、日中は光が差し込む。軽食をとったり、友人同士で良質な時間を過ごしたりするのに最適な場所だ。とても親切で気配りの行き届いたスタッフが、そこでの食事を楽しく思い出深いものにしてくれる。

蕎麦と林檎とがオープンした2021年11月は、コロナウィルスが日本中の中小企業に大きなダメージを与えていた頃で、その時期を乗り越えたのは奇跡に近いのでは。また、驚く

べきことに、店を構える前の中田氏は、飲食業界での経験がゼロだった。彼は高校を卒業するとき、飲食業界かIT業界のどちらに進むか考え、後者を選んだのだ。その後、海を渡り3年間カナダでテクノロジーを学んだ(それ故中田氏は英語も話せる)。

留学後、最初に就いた職が一番長く、エンジニアとして働いていた中田氏。その後、転職してウェブデザイナーになり、すぐにパリに赴任が決まったそうだ。

彼は、2年間のフランス生活でフランスの食文化への理解を深めた。生鮮食品や農産物が多彩に並び市場に圧倒され、いつか自分の店を開きたいという長年の野望が再燃したきっかけとなった。

彼が特に感銘を受けたのは、フランスのカフェの雰囲気とガレットの価格の手頃さ、そして一緒に出てくるサイダーだった。現地では、ガレットは「庶民の食べ物」で、「ハイエンドな食べ物」とされている日本とのイメージの違いに驚いたと中田氏。そこで、あるアイデアが浮かんだのだ。日本で「庶民」向けのガレットレストランを始めようと思い立った。

やがて日本に帰国したが、昇進して責任が増したため、中田氏は会社を辞めるタイミングを見つけるのに苦労したという。しかし、ついに40代半ばになって「今しかない」と思い、安定した職を手放し、新たなスタートを切るために果敢に飛び出した。

それまで飲食業経験が何もなく中田氏。東京都内のガレットショップで2週間の研修を受け、着々と店舗オープンに向けて事業計画を練った。

今では、レストランを運営している友人から当時受けた沢山のアドバイスに感謝しており、職場の素晴らしいスタッフをはじめ、良い人たちに囲まれていて幸せだという。

我々も、中田氏が夢を追い、日本でサイダーを広めるために励んでいることを嬉しく思っている。次に皆さんがサイダーと食事を楽しみたいと思ったら、是非蕎麦と林檎とで。

蕎麦と林檎と 営業時間

平日	11:30~15:00(ランチ) 17:30~22:00(ディナー)
水	定休日
土・日・祝	11:30~22:00





It's always pleasing to hear of another bar adding cider to its menu, but it's downright amazing to discover a restaurant that's devoted its entire theme to cider. Even its name, *Sobatoringoto* (buckwheat and apples), playfully hints at what you will find upon entering its doors.

Located less than a five minutes walk from Mitaka Station in western Tokyo, Sobatoringoto specializes in the classic Brittany France combination of galettes and cider, and its owner, Daisaku Nakada, is someone who is passionate about both. The galettes Nakada-san makes are seasonal, changing once every few months, using inspiration and mood to dictate whether the style will be Western or Japanese as well as what ingredients to use. There are other dishes on the menu, too, and for those are particular about what they eat, they can rest assured that all the food is gluten-free.

The ciders range from domestic to imports and come in varying sizes, from single-servings to full 750ml bottles, and there is also a selection of wines and cocktails (Nakada-san even makes his own lemon sour syrup!) Apologies to beer drinkers, however, that is not on the list because of the gluten-free policy.

The interior is roomy and very comfortable, with tables that can seat two and four, and a counter that can manage another four. Well lit with large glass windows offering a view of the street and passersby, it's a great place to grab a quick bite or enjoy some quality time with a friend or friends over a delicious lunch or dinner - with plenty of cider to choose from! And let's not forget the incredibly kind and attentive staff that make dining there a fun and memorable experience.

Considering Sobatoringoto opened in November of 2021 when Covid was ravaging small businesses all across Japan, it's not an understatement to say that it's a miracle that it survived. As it turns out, prior to opening, Nakada-san had no experience in the food and drinks industry. After high school, he chose a career in IT over restaurantering, and wound up studying technology in Canada for three years (Nakada-san speaks conversational English).

His first job was as an engineer, which he did for many years before becoming a web designer and then being almost immediately relocated to Paris for work.

Nakada-san lived in France for two years, during which time he cultivated an appreciation for French food culture. Astonished by vivid markets full of fresh food and produce, including plenty of organic options, his longstanding interest in one day opening his own restaurant was rekindled.



He was especially taken by the atmosphere and affordability of galettes in French cafés, not to mention the ciders that came with them. He was surprised to learn that galettes were "food for the common people". The image was a stark contrast to Japan, where galettes have been elevated into a high-end item, and that's when the idea struck: Nakada-san could start a galette restaurant for "common people" in Japan.

When he finally returned to Japan, his position and responsibilities at work had increased, and Nakada-san had a hard time finding a good time to quit. But finally, in his mid-forties, thinking, "It's now or never", he bravely made the leap to leave a secure, stable job to start something new from absolute zero.

Without any experience to speak of, he wound up getting two weeks' worth of training from a galette shop in another part of Tokyo while he formulated a business plan for launching his own.

Nakada-san says he is grateful for all the advice he's received from friends who own restaurants and also fortunate for all the wonderful staff and people he's surrounded by.

We certainly feel grateful and fortunate that Nakada-san followed his dream and is doing his best to promote cider in Japan. Do yourself a favour and get your next cider and food fix at Sobatoringoto!

SOBATORINGOTO's hours of operation:

Weekdays:	11:30~15:00 (Lunch) 17:30~22:00 (Dinner)
Wednesdays:	Closed
Weekends & Public Holidays:	11:30~22:00



蕎麦と林檎と

〒181-0013 東京都三鷹市下連雀 3 丁目 1 6 - 17

三鷹オリエンタルプラザ 101

TEL: 0422-29-9386

<http://www.sobatoringoto.com/>

SOBATORINGOTO

〒181-0013 Tokyo, Mitaka-shi, Shimorenjaku 3-16-17

Mitaka Oriental Plaza 101

TEL: 0422-29-9386

<http://www.sobatoringoto.com/>

受賞者 | 国内

WINNERS | DOMESTIC

金 GOLD



モダンサイダー (甘口)
MODERN CIDER (SWEET)

喜久水酒造株式会社
Cidre Viento Vasco (バスクの風)
500ml ABV 4.0% 中甘口
(長野県)

<https://kikusuisake.co.jp>



モダンサイダー (辛口)
MODERN CIDER (DRY)

弘前銘醸株式会社
弘前城しいどろ・ドライ
500ml ABV 6.0% 中辛口
(青森県)

<https://www.hirosakimeijo.com>



トラディショナルサイダー (甘口)
TRADITIONAL CIDER (SWEET)

株式会社 VINVIE
Bitter Sweet
330ml ABV 6.0% 中甘口
(長野県)

<https://vinvie.jp>



トラディショナルサイダー (辛口)
TRADITIONAL CIDER (DRY)

カモシカシードル醸造所
President 2022
750ml ABV 8.0% 辛口
(長野県)

<https://kamoshikacidre.jp>



トラディショナルペリー
TRADITIONAL PERRY
BEST IN SHOW

カモシカシードル醸造所
Poire 2021
750ml ABV 5.0% 甘口
(長野県)

<https://kamoshikacidre.jp>



フルーツサイダー
FRUIT/BLENDED CIDER

喜久水酒造株式会社
Posh Lemon Lime
275ml ABV 6.0% 中甘口
(長野県)

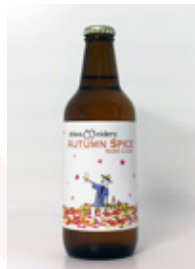
<https://kikusuisake.co.jp>



ホップサイダー
HOPPED CIDER

株式会社 VINVIE
Hopped Cider
330ml ABV 7.0% 辛口
(長野県)

<https://vinvie.jp>



スパイスサイダー
SPICED/BOTANICAL CIDER

紫波サイダリー
Autumn Spice Hard Cider
330ml ABV 7.0% 甘口
(岩手県)

<https://shiwacider.com>



ウッド/樽熟成サイダー
WOOD/BARREL-AGED CIDER

ジオヒルズワイナリー
Pha Trộn Cider
750ml ABV 9.0% 辛口
(長野県)

<https://giohills.jp>



スペシャリティサイダー、ペリー
SPECIALTY CIDER OR PERRY

and CIDER
ROCK TRIP
330ml ABV 6.0% 中甘口
(長野県)

<https://andcider.jp/>

銀SILVER

モダンサイダー(甘口)
MODERN CIDER (SWEET)

ひかるの畑
リップシードル・スイート
500ml ABV 7.0% 中口
(長野県)

<https://hikarumarche.stores.jp>

モダンサイダー(辛口)
MODERN CIDER (DRY)

THREE PEAKS
りんご屋まち子のアップルシードル
750ml ABV 8.0% 辛口
(岩手県)

<https://3peaks.shop/>

トラディショナルサイダー(辛口)
TRADITIONAL CIDER (DRY)

株式会社 VINVIE
Bitter Sharp
330ml ABV 6.0% 中辛口
(長野県)

<https://vinvie.jp>

フルーツサイダー
FRUIT/BLENDED CIDER

Izumi Brewery
Tart Cherry Cider
330ml ABV 5.5% 辛口
(東京都)

<https://www.izumi-brewery.com>

ホップサイダー
HOPPED CIDER

紫波サイダリー
Split Water Hopped Cider
330ml ABV 5.0% 中辛口
(岩手県)

<https://shiwacidery.com>

スパイスサイダー
SPICED/BOTANICAL CIDER

喜久水酒造株式会社
Posh Ginger
275ml ABV 6.0% 中辛口
(長野県)

<https://kikusuisake.co.jp>

ウッド/樽熟成サイダー
WOOD/BARREL-AGED CIDER

中田農園
MOZU Nakata Orchard Cider
330ml ABV 8.0% 辛口
(青森県)

<https://nakataringo.thebase.in>

スペシャリティーサイダー、ペリー
SPECIALTY CIDER OR PERRY

Izumi Brewery
Sakura Opening Game
330ml ABV 6.0% 中辛口
(東京都)

<https://www.izumi-brewery.com>

銅BRONZE

モダンサイダー(甘口)
MODERN CIDER (SWEET)

子白農園
子白農園シードル・ピンクブレンド
750ml ABV 7.0% 甘口
(長野県)

モダンサイダー(辛口)
MODERN CIDER (DRY)

HOCCA WINERY
HOCCA Cidre Dry
750ml ABV 7.0% 中辛口
(山形県)

<https://hocca.jp/>

フルーツサイダー
FRUIT/BLENDED CIDER

株式会社 VINVIE
ロゼシードル
375ml ABV 6.0% 中甘口
(長野県)

<https://vinvie.jp>

受賞者 | 海外

WINNERS | INTERNATIONAL

金 GOLD



モダンサイダー (甘口) MODERN CIDER (SWEET)

Dancing Cider Company
Sweet Mama
330ml ABV 5.2% 甘口
(韓国 | South Korea)

<https://www.dancingcider.com>



モダンサイダー (辛口) MODERN CIDER (DRY)

Right Bee Cider
DRY
355ml ABV 6.0% 辛口
(米国 | USA)

<https://www.japancidermarket.com>



トラディショナルサイダー (甘口) TRADITIONAL CIDER (SWEET)

Courtney's of Whimble
Whimble Orchard's Cider
500ml ABV 4.5% 中甘口
(イギリス | England)

<https://www.japancidermarket.com>



トラディショナルサイダー (辛口) TRADITIONAL CIDER (DRY)

Courtney's of Whimble
Silly Cow
500ml ABV 4.5% 中辛口
(イギリス | England)

<https://www.courtneysdrinks.co.uk>



トラディショナルペリー TRADITIONAL PERRY

Small Acres Cyder
Sparkling Perry 2021
750ml ABV 6.6% 辛口
(オーストラリア | Australia)

<https://www.smallacrescyder.com.au>



フルーツサイダー FRUIT/BLENDED CIDER

Dancing Cider Company
Rude Berry
330ml ABV 4.5% 中甘口
(韓国 | South Korea)

<https://www.dancingcider.com>



ホップサイダー HOPPED CIDER

TĀLAVA SIDRS
ABOLU SIDRS AR APINIEM
440ml ABV 5.5% 中辛口
(ラトビア | Latvia)

<https://www.talava.lv>



スパイスサイダー SPICED/BOTANICAL CIDER

BEST IN SHOW
Right Bee Cider
CLEMENTINE

355ml ABV 6.0% 中辛口
(米国 | USA)

<https://www.japancidermarket.com>



スペシャリティーサイダー、ペリー SPECIALTY CIDER OR PERRY

Dancing Cider Company
Apple Sangria
330ml ABV 6.3% 甘口
(韓国 | South Korea)

<https://www.dancingcider.com>

銀SILVER

モダンサイダー (甘口) MODERN CIDER (SWEET)

The Walnut House Sarl
Wata Lebanese Cider Doux
750ml ABV 4.5% 甘口
(レバノン | Lebanon)

<https://www.wata.com.lb>

モダンサイダー (辛口) MODERN CIDER (DRY)

Spreyton Cider Company
Kingston Black
330ml ABV 5.7% 中辛口
(オーストラリア | Australia)

<https://www.japancidermarket.com>

トラディショナルサイダー (辛口) TRADITIONAL CIDER (DRY)

株式会社カネカ
ウイニャック シードル ナチュラル
330ml ABV 4.5% 中辛口
(フランス | France)

<https://www.kaneka.co.jp/>

フルーツサイダー FRUIT/BLENDED CIDER

Dancing Cider Company
Honeymoon Bae
750ml ABV 4.5% 甘口
(韓国 | South Korea)

<https://www.dancingcider.com>

スパイスサイダー SPICED/BOTANICAL CIDER

Saigon Cider
Apple & Chilli
330ml ABV 4.8% 中辛口
(ベトナム | Vietnam)

<https://www.saigoncider.com>

銅BRONZE

モダンサイダー (甘口) MODERN CIDER (SWEET)

Neon Cider
Auntie Apple Cider
330ml ABV 5.6% 中甘口
(香港 | Hong Kong)

<https://www.neonotic.com>

モダンサイダー (辛口) MODERN CIDER (DRY)

Right Bee Cider
SEMI-DRY
355ml ABV 6.0% 中辛口
(米国 | USA)

<https://www.japancidermarket.com>

トラディショナルサイダー (辛口) TRADITIONAL CIDER (DRY)

SAXBY'S CIDER
SAXBY'S ORIGINAL CIDER
500ml ABV 5.0% 中辛口
(イギリス | England)

<https://www.saxbycider.co.uk>

フルーツサイダー FRUIT/BLENDED CIDER

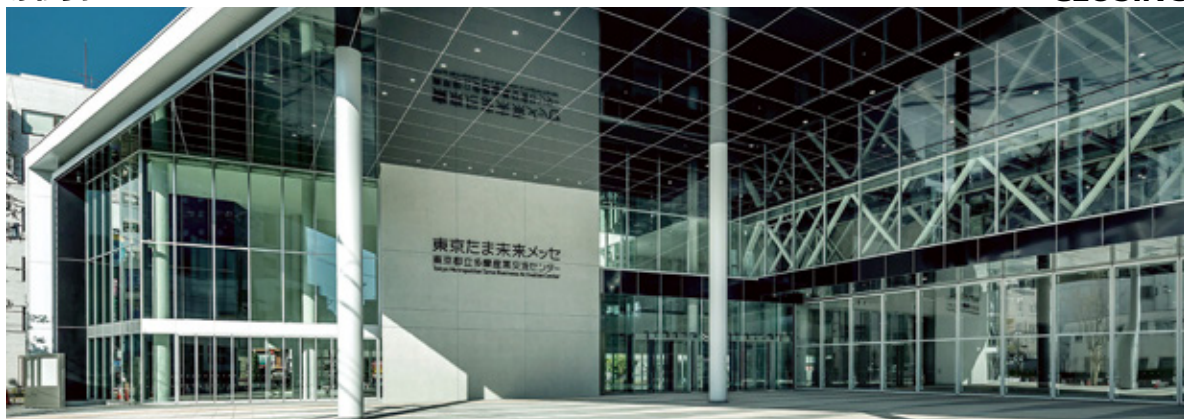
JK's Farmhouse Ciders
JK'S Traverse City Cherry
440ml ABV 4.5% 中甘口
(米国 | USA)

<https://jksfarmhouseciders.com>

スパイスサイダー SPICED/BOTANICAL CIDER

SAXBY'S CIDER
SAXBY'S RHUBARB CIDER
500ml ABV 3.5% 中甘口
(イギリス | England)

<https://www.saxbycider.co.uk>



4月22日のちょうど1週間前の寒くて雨がザーザー降っている土曜日の朝、筆を執っています。今頭に浮かぶことは、来週も同じような天気だろうか？お客様は来てくれるだろうか？サイダーは足りるだろうか？あれはどうだろう、これはどうだろう…？

このように、答えが分からないことによるプレッシャーと、今後を大きく変える可能性がある、ユニークで新しいことを始める前のワクワク感が相まっている状況です。*inCiderJapan*を創刊した2017年当初から、日本国内でサイダーが成功するには、時間が重要だと感じていました。10年ほど前から活発になっているクラフトビール業界と同じように、サイダーもいくつかのトライアル&エラーの波を乗り越えて初めて成功するだろうと。生産者は経験を重ね、醸造の技術을上げ、何が良くて何がダメなのかを学び、やがて自分自身はもちろんのこと一般消費者にも気に入られるサイダーに辿り着くでしょう。

Japan Cider Cupテイスティングコンペティションは、サイダー生産者が日本の市場をテストし、結果次第ではアワードを受賞できる機会として立ち上げました。消費者と生産者、さらには生産者同士を結びつる手段(インビテーション)になれば良いと思っています。日本国内だけでなく世界中の人々が繋がることを願って。

大それたことを言いましたが、前ページまでにスポンサーや後援団体の皆さまに感謝を述べたのと同様に、この度、率直な意見がダイレクトに反映されるピープルズチョイス形式のコンペティションに勇気を持ってエントリーしてくださった事業者様に厚く御礼申し上げます。

アワードを受賞された皆さま、おめでとうございます。そして今回受賞できなかった方々は、気を落とさないでください。結果を受けて、是非また挑戦するモチベーションにさせていただきたいと思います。味覚もサイダーも変化します。今大会のフィードバックを、新たなものを生み出すインスピレーション、あるいは今のものをより良くするきっかけにいただければ幸いです。

最後に、私たちが愛してやまないサイダーを通じて、人と人、そして地域を繋ぐというビジョンに希望を見出しサポートしてくださった八王子市にも心より感謝申し上げます。

それでは、来週のイベントにいらっしゃる皆さまには、お会いできることを楽しみにしています。きっと皆さまがこの文を読むのはイベントの後でしょうから、良い時間であったと願っています。また来年お会いしましょう！

I write this article a week from April 22 on a cold and rainy Saturday morning, and the questions and concerns for our first Japan Cider Cup event are many. *Is the weather going to be like this next week, too? Are people going to show? Will we have enough cider for everyone? What if..?*

The stress from not knowing the answers is coupled with the excitement of doing something unique and potentially game-changing. When I started *inCiderJapan* in 2017, I knew that time would be a significant factor in the success of cider in Japan. Like the craft beer industry here a decade before, several waves of trial and error are inevitably required for domestic cidemakers to figure out what works and doesn't, to hone their craft, and to create ciders that both they and the public enjoy.

The Japan Cider Cup tasting competition was set up as a means for cidemakers to test the Japanese market and be rewarded for outstanding results. The event is our way (and invitation) to bridge consumers with cidemakers, as well as cidemakers with each other. And not just those in Japan, but everyone around the world.

Having said that, and after thanking our sponsors and vendors in previous pages, I save an especially sincere appreciation to the cidemakers who were courageous enough to submit their ciders to our people's choice tasting competition's brutally honest scrutinisation.

To those who won awards, congratulations on the well-deserved recognition. And to those who didn't, please don't be discouraged. In fact, let it motivate you to try again. Tastes change. Ciders do, too. Let the feedback that you receive help inspire and guide you to something new and perhaps even better.

I would also like to express my deepest gratitude to our fine city of Hachioji which has demonstrated belief in our vision of connecting people and communities through the drink we love above all, cider.

To those who will be attending our event next week, I look forward to seeing you there. And since you will no doubt be reading this after the day is done and dusted, I hope the event was a memorable one - see you again next year!



シカゴ初のサイダリー、Right Bee Ciderは2014年に創設されました。彼らにとってサイダー醸造は芸術といっても過言ではありません。ナチュラルな材料を使い、サステナブルな造りを自らの手で行っています。

Right Bee Cider Dry・Semi-Dry・Rosé・Clementine・Blossom: 355ml瓶・20Lケグ

飲食店、酒販店様のお問い合わせ、ご注文はこちら: sales@japancidermarket.com
一般の方もネットで購入可能: www.japancidermarket.com

ENJOY

WORLD CLASS CIDER

at home

くつろぎの時間に、CIDERを



From our online shop to your home,
we deliver world class ciders to your door.

オンラインショップよりご自宅へ
世界トップクラスのCIDERをお届けします



WWW.JAPANCIDERMARKET.COM

