

ENGLISH | 日本語

ISSUE 17

AUTUMN/WINTER | 秋・冬 2023

インサイダージャパン

in CiderJapan

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



GET READY FOR

いざ、2024年へ!

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が実現できる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





目次 | CONTENTS

乾杯! 過去を振り返る	4	KANPAI! <i>Looking Back to the Future</i>
ジャパンサイダーカップ JCCって何? 来年への期待...	6	JAPAN CIDER CUP <i>What Is It? And What to Expect...</i>
ジャパンサイダーカップ2024 イベント詳細	8	JAPAN CIDER CUP 2024 <i>Event Details</i>
ジャパンサイダーカップ2024 エントリー募集	10	JAPAN CIDER CUP 2024 <i>Call for Entries</i>
スポットライト 東京都八王子市: 桑都	12	SPOTLIGHT <i>Hachijoi, Tokyo: The Mulberry City</i>
ハイライト サイダーができるまで	14	HIGHLIGHT <i>How Cider is Made</i>
サイダーの基本 サイダーとフードの合わせ方	18	CIDER BASICS <i>Matching Food & Cider</i>
スポットライト ノースウェストサイダー協会	22	SPOTLIGHT <i>Northwest Cider Association</i>

PUBLISHER and EDITOR: LEE REEVE

COVER: Japan Cider Cup 2024 | BACK COVER: Design by Ayaka Okamura

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

スポンサーについて 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.

Follow us on social media @inCiderJapan



ENGLISH日本語

ISSUE 17

AUTUMN/WINTER | 秋冬 2023

inCiderJapan

インサイダージャパン

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なのだ。



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, and a way of life.



KANPAI! 乾杯!

信じられないほど長く続いた、茹だるような2023年の夏が終わりを迎え、とてつもなくホッとしています。少なくとも今は、そう感じています。実際には気候変動が陰謀論ではないことが明らかになり、気候混乱がもたらす気温の上昇に嘆く日々がまた来年戻ってくるにおぞましさを感じています。

これは地球規模でのバッドニュースですが、サイダー業界でいうと、極端な気候変動が世界各地のりんご畑に被害を及ぼしていることが非常に気がかりです。しかしながら、今は暑さがひと段落したことに安堵して解決策が見つかることを信じてみましょう。

さて、明るい話題もあります。僭越ながら今年4月に開催した第1回Japan Cider Cup(ジャパンサイダーカップ)が大成功に終わったことを大変嬉しく思っております。

Japan Cider Cupは、まずテイastingコンペティションからスタートを切り、これには世界12カ国から100以上のエントリーがあり、一般消費者及び飲食業界関係者によって審査が行われました。その後、4月に東京都八王子市の東京たま未来メッセにてメインイベントが行われ、さまざまなサイダーや生産者らの来場を楽しみに1,000人以上の来場者が足を運びました。**inCiderJapan**は、Japan Cider Cupが、国内最大のサイダーイベントであると言えることがとても嬉しく、光栄です。

それだけではなく、来年のJapan Cider Cupがさらに大きく、より良いものになるであろう、素敵なサプライズも控えていますので、その発表ができることにもワクワクしています。

今号を読み進めていただくと、Japan Cider Cupについて、より詳しく知ることができますので、詳細をお見逃しなく!そして、忘れる前に・・・**2024年4月13日の予定は空けておいてください。**楽しい日になること間違いなしです。

最後になりますが、サイダーを好きでいっただきあって、変わらずサポートをしてくださる読者の皆さまへ、大きな感謝を送ります。今後イベントでお会いできることを楽しみにしています(Japan Cider Cup 2024で!?)。それでは、その時までグラスいっぱいサイダーを楽しんでくださいね。Cider on!

リー・リーブ、出版者兼編集長

I, for one, am sighing massive relief that the unbelievably long, hot, and humid summer of 2023 is over and done with. For the time being, at least. Because surely, now that it has become patently clear that climate chaos isn't some made up conspiracy theory, the higher temperatures and the grief they bring will inevitably return.

And that's bad news for everyone, and particularly worrisome for those in the cider industry as the extreme changes to global weather patterns are already taking a toll on apple orchards around the world. But let's appreciate the respite we have at the moment and put our faith in that solutions are being worked on and eventually found.

To shift to a more encouraging topic, it is with great joy that I share with you: our inaugural Japan Cider Cup was a resounding success.

Starting with the tasting competition which saw over 100 entries from 12 countries, to the months of judging by the general public and food & beverage professionals alike, and then finally culminating with the main event that took place in April at the Tokyo Tama Mirai Messe in Hachioji, Tokyo, a day where over 1,000 people came to celebrate cider and cidemakers, **inCiderJapan**, is both elated and proud to be able to confidently call the Japan Cider Cup the country's largest cider event.

If that's not incredible enough, then it is with even greater joy and exhilaration to announce that next year's Japan Cider Cup is going to be bigger and better and with a few spectacular surprises.

Want to know more? Well then, read on this issue to discover all the delightful details for yourself! But before I forget - **SAVE THE DATE: APRIL 13, 2024** - because that's when the good times are going to roll again.

As always, thanks to you and all our readers for your continued interest in cider and support. I look forward to seeing you at a future event (Japan Cider Cup 2024? *Wink, wink, nudge, nudge...*), until then - keep your glasses filled to the top and "Cider on!"

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



JCCって何? 来年への期待・・・

2022年の秋にローンチされたJapan Cider Cup (ジャパンサイダーカップ)は、国内最高峰のピープルズチョイス形式のサイダーテイस्टングコンペティションで、国際的なサイダーのイベントでもある。

まず、テイस्टングコンペティションがどのようなものかという、10月から翌年3月まで行われるサイダーの審査会の中で、国内外の生産者及び日本へ輸入しているインポーターが挑める大会だ。

エントリーされたサイダーの審査をするのは、一般消費者及び飲食業界の専門家、海外のサイダーエキスパートが加わることも。結果発表とアワード授賞式は、4月のJapan Cider Cupイベントで行われる。

また、イベントでは、アワード授賞式の他にも、サイダーやビール、フードなどを販売する出店者からバリエーション豊富なアイテムを購入することができる。さらに、ライブエンターテイメントなどの催し物や、お子様向けのアクティビティも。



初年度のJapan Cider Cupイベントは、1日を通して1,000人以上の来場者があり、おかげさまで大成功に終わった。東京での開催だったにも関わらず、都外から多くの来場者が訪れた。中には、このイベントのために香港から来日したグループもいた(テイस्टングコンペティションに数種類のサイダーをエントリーした生産者もそのうちの1人)。

都外からの参加といえば、初年度のスペシャルゲスト、アメリカ合衆国イリノイ州シカゴの生産者、Right Bee Ciderのチャールズ・デビス氏とケイティー・モーガン氏夫婦のことも忘れてはならない。来場者と交流をしながら直接サイダーを紹介できたことが楽しく、皆さんのエネルギーと熱意

に圧倒されると、彼らは語った。我々も、同じように感じたイベントだった。

今年、これほどまで盛り上がったJapan Cider Cupだが、来年はさらに大きく、より良く、盛りだくさんなイベントになると思われる。会場のスペースを2倍に広げ、出店者数も倍以上にし、家族連れも楽しめるような多様性に富んだイベントになるように計画を進めている。

そして、来年のイベントに関するとても嬉しい重大発表をここでさせていただこう。なんと、アメリカ合衆国から生産者が来日することが決まった。それも、1人や2人ではなく、合計10軒のサイダリーから生産者が参加することになっており、彼らは皆、来場者との交流を楽しみにしている。彼らの来日や各サイダリーに関する詳しい情報は、p20のスポットライト記事に。

Japan Cider Cup 2024は、サイダーファンにとっても、初心者にとっても、絶対に見逃したくない一大イベントになるだろう。新たな出会いや国内外の生産者との交流、試飲やショッピング、そしてここでしか手に入らないサイダーを味わうことができる、ワクワク感満載の1日限りのサイダーの祭典だ。

参加するための事前予約などは必要無く、当日会場に足を運べば、おひとりさまでも、友人や家族と一緒にでも(お子様もOK!)誰でも入場できる。忘れられない体験をする準備はできているだろうか?皆様のご来場をお待ちしています! Japan Cider Cup 2024の詳細は次ページに。



最後に、当イベントのパートナー、Fermentis by Lesaffre及び、スポンサーのVigo Presses並びに後援団体の(公社)八王子観光コンベンション協会、八王子市には心より感謝申し上げます。

What Is It? And What to Expect...

The Japan Cider Cup was launched in the autumn of 2022 by **inCiderJapan**, and is the country's premier people's choice awards tasting competition and international cider event.

The tasting competition, which starts in October and runs through March of the following year, is open to cider producers in Japan and around the world, and domestic cider importers may also enter.

Entered ciders are scored across multiple rounds of judging by various members of the general public, food and drink professionals, and also a handful of notable guest cider experts invited from across the globe. Winners are announced and awarded prizes at the Japan Cider Cup event in April.

Along with the awards ceremony, the Japan Cider Cup event offers attendees the opportunity to taste and purchase a variety of items from a collection of vendors whose products range from cider, beer, food, and more. The event also features live entertainment, fun things to do, and is children friendly.



Our inaugural Japan Cider Cup event was a resounding success, thanks to the 1000+ people who attended throughout the day. While taking place in Tokyo, there were many out of town visitors, including a small group from Hong Kong who came just for the Cup (one among them was a cidemaker who had entered several ciders into the tasting competition).

Speaking of out of town, this year's Japan Cider Cup event was proud to welcome special guests Charles Davis (pictured above) and Katie Morgan, the husband and wife team of Right Bee Cider in Chicago, Illinois in the United States who also flew out especially for the event. They had



a fantastic time meeting the crowds and introducing their ciders and said their minds were blown by all the energy and enthusiasm - we couldn't agree more!

If this year's Japan Cider Cup proved popular, next year's promises to be even bigger, better, and with a lot more of everything. We've doubled the space of the venue, more than doubled the number of vendors involved, and plan to increase the diversity of things for people and families to do.

But the real juicy tidbit that we are all too happy to share is who else is coming to the party. Not one, not two, not three, but ten - that's right - TEN cideries from America will be in the house and eager to interact with attendees. Further information about the cideries and their visit to Japan can be found in the spotlight article on page 20.

Whether you are new to cider or an aficionado, Japan Cider Cup 2024 will arguably be the event of the year and not to be missed. It's a one-day pleasure-packed cider-fest granting those who come a chance to meet new people, talk directly with domestic and international cider makers and sample and buy their products, as well as savor a few ciders that will only be available in Japan on that day.

There are no advanced tickets to buy, no pre-registrations to deal with. Simply show up alone or with friends or family (again, the event is children friendly!), and prepare to have an unforgettable experience. We hope you can come! For details about Japan Cider Cup 2024, see the next page.

In closing, we would like to express our gratitude and appreciation for our event partner, Fermentis by Lesaffre; event sponsor, Vigo Presses; and event patrons, the Hachioji Visitors & Convention Association, and the city of Hachioji.

JAPAN CIDER CUP 2024

日時

2024年4月13日(土)
11:00~18:00

会場

東京たま未来メッセ
(東京都八王子市)

[メーリングリストへの登録はこちら](#)

DATE & TIME

Saturday, April 13, 2024
11:00 - 18:00

LOCATION

Tokyo Tama Mirai Messe
(Hachioji, Tokyo)

[Click here and sign up to our mailing list](#)

WWW.JAPANCIDERCUP.COM



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

VIGOPRESSES.CO.UK



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でされています。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

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

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/>



サイダー生産者並びにインポーターの皆さんへ

第2回Japan Cider Cupのエントリーを受付開始いたしました。当コンペティションは、国内初で唯一の、ピープルズチョイス形式の大会です。エントリーの締切は**2024年1月31日**ですが、**2023年10月31日**までは、**早期エントリー割引がある**のでお得になっています。

テイastingコンペティションへのエントリーは、国内のサイダー生産者とインポーターに限らず、海外からも募集いたします。エントリーされたサイダーは、日本国内の一般消費者及び飲食業界の専門家、そして海外のサイダーエキスパートによって、複数回の審査を受けます。

Japan Cider Cupで入賞したサイダーは、日本で最も「美味しい」味わいに選ばれたことが名誉となります。結果発表は**2024年4月13日(土)**に東京で開催されるJapan Cider Cup授賞式及びイベントで行われ、入賞者にはアワードが授与されます。また、アワード受賞サイダーは年間を通して国内外で定期的にプロモーションされ、さらに、GOLD賞を受賞したサイダーは翌年のJapan Cider Cup (2025)に無料で再エントリーができます。

Japan Cider Cupテイastingコンペティション及びイベントは、**inCiderJapan**主催、イベントパートナーを務めるのは**Fermentis by Lesaffre**、後援には**Vigo Presses**。また、(公社)八王子観光コンベンション協会と八王子市もイベントを後援してまいります。

詳細/エントリー情報
INFORMATION/REGISTRATION DETAILS

contact@japancidercup.com
<https://www.japancidercup.com>

INSTAGRAM & X

[@japancidercup](https://www.instagram.com/japancidercup)

Attention all cidermakers and importers! Call for entries for the second annual Japan Cider Cup, the nation's premier people's choice awards cider tasting competition, is now officially open. **Deadline for entries is 31 January 2024**, but register now **through 31 October and take advantage of our special early entry discount**.

The tasting competition is open to all domestic cider producers and cider importers, as well as international entries. Ciders that are entered are scored across multiple rounds of judging by various members of the general public in Japan, food and drink professionals, and a handful of special-guest cider professionals invited from across the globe.

Enter the Japan Cider Cup for the opportunity to have your cider(s) recognized as a best tasting cider in Japan. Winners will be announced and receive prizes at the Japan Cider Cup awards ceremony and event on **Saturday, 13 April 2024**, in Tokyo. Furthermore, winning ciders will be regularly promoted both domestically and internationally throughout the year - and gold medal winning ciders can be re-entered for free in the following Japan Cider Cup (2025).

The Japan Cider Cup is produced by **inCiderJapan** with our event partner, industry yeast and fermentation solutions experts, **Fermentis by Lesaffre**, our event sponsor, the UK's leading independent specialist supplier of fruit juicing equipment, **Vigo Presses**, and event patrons the **Hachioji Visitors & Convention Association**, and the **city of Hachioji**.

Bittersweet

C I D E R

Bittersharp



Muscat de Bernay



Michelin



Dabinett



Foxwhelp



Niedzwetzkyana Crab



Brown Snout



Ellis bitter



Yarlington Mill



Robert's Crab



Porter's Perfection



Stoke Red



Harry Masters Jersey



Muscadet de Dieppe



Chisel Jersey



Tremlett's Bitter



Callaas



Somerset Redstreak



Nehou



Medaille d'Or



Dolgo Crab



Manchurian Crab



Court Pendu Plat



Bulmer's Norman



Akane



Wickson Crab



Siberian Crab



Kingston Black



Cox's Orange Pippin



Virginia Crab



Karmijn de Sonnaville



Harrison



Ashmead's Kernel



Newtown Pippin



Northern Spy



Baldwin



Roxbury Russet



Esopus Spitzenburg



Golden Russet



Jonathan



Zabergau Reinette



Arkansas Black



Bramley's Seedling

Sweet

A P P L E S

Sharp

Design & illustrations by Eric Lewandowski

www.ericlewandowski.com

JAPAN CIDER MARKET 限定販売「サイダーりんご」のポスターはオンラインショップでご購入いただけます。
数量限定商品あり。[こちらをクリック](#)で今すぐご購入。

CIDER APPLES posters are available in Asia exclusively through **JAPAN CIDER MARKET**.
Select items are limited so [click here to order now!](#)

東京都八王子市： 桑都

Japan Cider Cup (ジャパンサイダーカップ) が東京都八王子市で開催される理由は、**inCiderJapan** が八王子に拠点を置いているという理由に加えて、市とその観光コンベンション協会が後援をしてくれているからでもある。そんな「桑都(そうと)」としても知られている八王子市のことをこの記事で紹介しよう。

八王子市は、東京23区から西に約40キロメートル程の距離で、東京西部、奥多摩山麓に位置する。市内では23区外で最も人口が多く、57万9,000人を越えている。市の三方を山に囲まれ、東側の東京方面に広がる八王子盆地を形成している。そして、これらの山々で最も有名なものが、高尾山(標高599m)と陣馬山(標高857m)で、どちらも人気のハイキングスポットだ。

登山や自然豊かな公園、優れた芸術で知られる八王子だが、その誇らしい歴史も注目ポイントだ。現在の八王子は古代武蔵国の一部で、江戸(現在の東京)とを結ぶ重要な中継点及び宿場町だった。



東京たま未来メッセ | Japan Cider Cup 会場

Tokyo Tama Mirai Messe, venue for the Japan Cider Cup

また、かつて市には有名なランドマークがあった。1584年に武士の北条氏輝によって築かれた八王子城だ。しかし、1590年には、国の2番目の「偉大な統一者」とみなされていた豊臣秀吉によって破壊されてしまった。

やがて、明治時代(1869~1912年)の初めに日本が国際貿易のために強制的に開国された後、八王子は絹生産の中心地として発展した。エキゾチックな日本の絹に対する国際的な需要は当然のことながら高く、すぐに八王子の主要産業となった。そのため、当時から養蚕に必要な桑栽培が盛んな八王子は「桑都」と呼ばれていたことが、現代の呼び名の背景である。市が急速に発展したことから、1889年には鉄道が開通し、国内でもかなり早い段階で電車が通るようになった市の1つだった。

その後、1964年の夏季オリンピックの際、八王子ではロードレースと市内の競技場でトラックレースが行われた。現在

でも、多くの国際的なスポーツイベントがここで開催されている。

東京都心から少し距離がある八王子は、不便な場所だと軽視されることもあるが、そのイメージは徐々に変わりつつある。大都市から少し離れている印象があるかもしれないが、JR中央線や京王線、さらにはJR横浜線を使えば八王子まで直結でアクセスできる。

実は、八王子には見どころがたくさんある。緑豊かな山々に加えて、この都市には訪れるべき多くの寺や神社、素晴らしい自然の眺めがある。また、徐々に来店必須の飲食店も増えている。自転車愛好家にも人気で、なんと170ものサイクリングルートがあるのだとか。

ここ数年、八王子と近隣エリアは、住みやすい街ランキングの常連でファミリー層にも人気だ。その結果、多摩地域をホームと呼ぶ人が増えるにつれ、ますます注目が集まっている地域だと言えよう。八王子市もそれに対応していると感じる。我々がJapan Cider Cupの開催地として八王子を選んだ理由には、八王子駅から徒歩わずか数分の場所に、今後

地域のビジネス活動を増加させるであろう、コンベンションホール、東京たま未来メッセ(上写真)が完成したことも関係している。

イベント会場を探している時、東京たま未来メッセにアプローチした。すると、彼らはすぐにサイダーに興味を示してくれたのだ。その後も、地元のコミュニティーのみならず、地域外、さらには海外からの来場客にとって質の高い体験を提供したいという我々の取り組みを非常に熱心にサポートしてくれた。

国内在住の方でも来日中の方でも、まだ八王子を訪れたことがない方は是非訪れてみて欲しい。昔来たことがある方は、思い出をリフレッシュしに足を運んでみてはどうだろう？八王子のおすすめ情報を知りたい方は、我々に問い合わせるか、市の公式ページをチェックだ。

<https://www.city.hachioji.tokyo.jp>

さあ、いざ八王子へ!

Hachioji, Tokyo: *The Mulberry City*

It seems only fitting that as the Japan Cider Cup takes place in the city of Hachioji, Tokyo, and is sponsored by the city as well as its Visitors & Convention Association, not to mention that **inCiderJapan** is based in Hachioji, that we introduce you to the area known as the “Mulberry City”.

Hachioji is situated in the Okutama Mountain foothills of western Tokyo, roughly 40 kilometers west of the center of the 23 special wards of Tokyo. After the 23 special wards, Hachioji has the greatest number of people living within its boundaries, with a population of just over 579,000. The city is encircled on three sides by mountains, making up the Hachioji Basin which opens up toward the east in the direction of Tokyo. Two of the mountain range's most famous peaks include Mount Takao (599 m) and Mount Jinba (857 m), both popular hiking destinations.

Best known for its mountain hikes, numerous parks, and exceptional art, Hachioji also boasts a notable history. Present-day Hachioji was part of ancient Musashi Province, and was an important junction point and post town connecting the area to ancient Edo (today's Tokyo).

Another famous city landmark, Hachioji Castle, was built in 1584 by samurai Hojo Ujiteru but was later destroyed in 1590 by Toyotomi Hideyoshi, regarded as the country's second “Great Unifier”.

After the forced opening of Japan to international trade at the beginning of the Meiji Period (1869-1912), Hachioji developed into a center for silk production. International demand for exotic Japanese silk was understandably high and so it quickly turned into Hachioji's main industry, hence the meaning behind its moniker, the “Mulberry City”. As the city rapidly grew, it became one of the first to be connected to the Japanese railway network in 1889.



秋の高尾山からの景色
View from Mount Takao in Autumn. Image © www.city.hachioji.tokyo.jp

More recently, during the 1964 Summer Olympics, Hachioji played host to the road cycling events, while a velodrome in the city played host to the track cycling events. Even today, many international sporting events take place here.

Because of its distance from central Tokyo, Hachioji is sometimes unfairly overlooked as an inconvenient destination, but that reputation is slowly changing. And while it may not be the quickest spot to get to, access to it is uncomplicatedly easy, either directly via the JR Chuo or Yokohama Lines or the Keio Line.

The truth is, Hachioji has plenty to offer. In addition to its forest lush mountains, the city is filled with many temples and shrines to visit, nature vistas to marvel at, and a growing number of must-try eateries. It's a favourite ride through for bicyclists, too, with over 170 routes to explore.

In the last several years, Hachioji and its neighbouring cities have been repeatedly ranked as some of the best places for families to live. As a result, as more people choose to call the Tama area home, more and more focus is being placed here. And the city is responding accordingly; one of the reasons we chose Hachioji to be the location of our Japan Cider Cup was the completion of the Tokyo Tama Mirai Messe (pictured on the opposite page), a brand new convention hall facility just a few minutes walk from Hachioji Station, aimed at attracting and increasing more business activity.

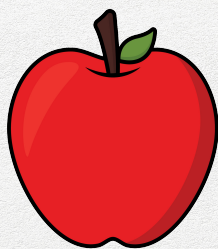
When we first approached Tokyo Tama Mirai Messe and said we wanted to hold an international cider event there, they were immediately curious about cider and then all too enthusiastic to support our endeavours in creating a quality experience for the local community as well as other people in Japan and visitors from abroad.

Whether you're a Japanese resident or tourist, if you've never been, we strongly encourage you to visit. And if it's been awhile since the last time, why not come out and refresh your memory? Feel free to contact us for recommendations, or check out the following link for official information from the city: <https://www.city.hachioji.tokyo.jp> (English, Korean, and Chinese language translations available).

Hachioji is waiting for you!

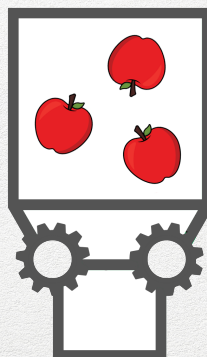
サイダーができるまで HOW CIDER IS MADE

①



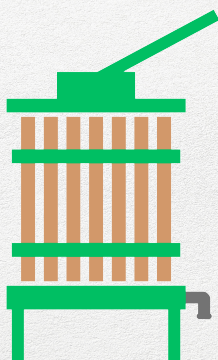
収穫 | **HARVESTING**

②



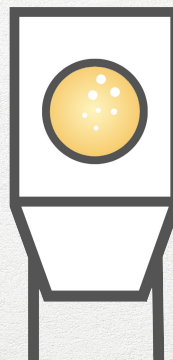
破碎 | **MILLING**

③



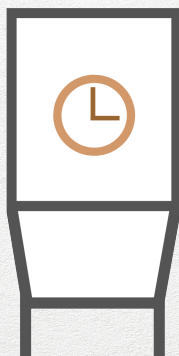
搾汁 | **PRESSING**

④



発酵 | **FERMENTING**

⑤



熟成 | **AGING**

⑥



パッケージング | **PACKAGING**

サイダーの定義は、りんごの果汁を発酵させたアルコール飲料である。古代からサイダーは、特に冬に、りんごの「食」としての価値を保つための最良かつ実用的な方法の1つだった。アメリカ合衆国の植民地時代、病原菌が潜んでいる安全性が低い水よりも、殺菌作用があるアルコール飲料のサイダーが水分補給に選ばれていた(子どもたちも飲んでいて)そう。現在、サイダーは他のアルコール飲料と比べて健康的だという理由で好まれている。グルテンフリーで、ベジタリアン、そしてほとんどのサイダーがビーガンフレンドリーだ。

サイダーを作るのは、想像以上に簡単だ。ビール作りには火と大量の水、麦芽やホップ、酵母が必要だが、サイダーは、りんご果汁と酵母さえあれば十分なのだ。どちらかというワイン醸造に近いが、ワインほど細心の注意を払わずとも、ある程度まともな仕上がりになるのがサイダーだ。

そのシンプルさから、世界では家庭でサイダーを作ることが楽しまれている。しかし日本では、アルコール分1度以上の飲料を醸造免許無しに造ることは法律違反になるので、ご注意ください。この記事で説明する醸造方法も一種の情報に過ぎないと念頭に入れて読み進めていただきたい。

さて、サイダー作りはシンプルだとは言ったが、6つの基本ステップ(収穫、破碎、搾汁、発酵、熟成、パッケージング)があり、反対側のページの図に示されている。ここからは、各工程について詳しく説明しよう。

1. 収穫

畑や果樹園になるりんごが成熟したら収穫のタイミング。自然に落ちた果実でも、木になっているものでも、集められたりんごが次に行く先は作業場だ。場合によっては、収穫後に、りんごに「汗をかかせる」(しばらく置いておく)こともある。なぜそうするかというと、果汁の収量を増やすために、搾汁に向けてりんごを柔らかくするためである。また、りんごがより多くのデンプンを分解して、より多くの糖を生成できるようにこする。それによって、より良い発酵を促すことができたり、アルコール分を高めたりすることができる。

2. 破碎

破碎の工程は、次の搾汁の準備段階といえるので、通常この2つのステップはほとんど間隔を空けずに行われる。収穫後のりんごに付着した土や泥、その他の汚れを洗い流し、破碎機に入れる。この工程の目的は、果実を砕いてできるだけ果肉を露出させることだ。一言で「破碎」といっても、方法は様々ある。中でも、食品衛生基準をクリアした業務用の電動破碎機を使うのが好ましい。

3. 搾汁

破碎されたりんごに、何らかの方法で強力かつ長時間圧力をかけて、果汁を搾り出すステップ。破碎と同じように、搾汁の方法は、伝統的なものから近代的なものまであり、種類豊富な機器や技術で行うことができる。中でもよく行われている3つの方法は、ラックアンドクロス、ビーム、バスケットプレスで、それぞれに独自の長所と短所があるが、りんごの実からできるだけ多くの果汁を抽出するという最終目的は同じだ。もともと、りんごの重量の約95%が果汁だと考えると、かなりの搾り作業が必要だと分かるだろう。

The definition of cider is: an alcoholic beverage made from the fermented juice of apples. Since ancient times, cider-making has been one of the best and practical ways of preserving the “food” value of apples, particularly in winter. During Colonial America, cider was the drink of choice (even children drank it), as the alcohol in cider killed the bacteria that caused diseases commonly present in drinking water back then. Nowadays, when it comes to alcoholic beverages, cider generally makes for a healthier option, being lower in alcohol, gluten-free, and vegetarian (and largely vegan) friendly.

Making cider is probably much easier than you think. Unlike beer, which requires fire, copious amounts of water, malt, hops, yeast, and other adjuncts, cider technically only needs apple juice and yeast. It’s more akin to making wine, but without as many meticulous steps, and in most cases, cider doesn’t demand the fastidious care that wine tends to in order to end up with a half decent result.

Because of its simplicity, cider making at home is a very popular pastime around the world. But for our readers in Japan, please be warned that fermenting anything above 1% ABV is strictly illegal and not encouraged. This article is for informational purposes only.

Having said that, if you take a look at the graphic on the opposite page, you will see the six basic stages involved in making cider: harvesting, milling, pressing, fermenting, aging, and packaging. Below, let’s explain each stage in a little more detail.

1. HARVESTING

On the farm or in the orchard, harvesting is when ripened apples - either fallen or picked from the tree - are gathered and brought to the mill. Sometimes the apples are allowed to “sweat”, that is, letting them ripen further to not only soften them up for the pressing stage in order to get better juice yields, but also so the apples can break down more starches and produce additional sugars for a better fermentation and higher alcohol levels.

2. MILLING

Milling is essentially about preparing the apples for the pressing stage, and is why they are often done together or close together. After harvesting, the apples are washed of dirt, mud, and other unwanted materials and then broken down with a mill. The aim here is to expose as much of the flesh of the apples as possible by crushing and pulverizing the fruit. There are a variety of ways to do this, but the optimal way is with a motorized food grade quality mill.

3 PRESSING

Pressing is where juice gets drawn out from the apple pulp created in the milling stage by some manner of forceful, protracted squeezing. And like milling, there are many different kinds of tools and techniques used to accomplish this, both traditional and modern. The three most common styles of cider presses are the rack-and-cloth, beam, and basket. Each one has its own advantages and

4. 発酵

発酵は、酵母や細菌などの働きによって食品や飲料が化学変化を起こすプロセス、つまり、二酸化炭素(CO₂)を生成しながら、糖分がアルコールに変換されることだ。サイダーの場合、発酵は野生酵母又は培養酵母によって引き起こされる。発酵自体は自然に行われるが、この段階で醸造家は、求めている結果に辿り着けるように、なるべくコントロールを効かせたい。また、使用する酵母の種類と環境条件に応じて、サイダーの発酵は5~9日と短いことも、3~6週間と長いこともある。

5. 熟成

サイダー醸造には、発酵後に熟成をさせるというオプションがある。よくある手法は、サイダーを木製の樽に移して、木の風味と香りを吸収させながら行う方法。熟成期間は、仕上げたい風味に応じて異なる。わずかに数カ月のみ熟成させるサイダーもあれば、数年間と長く熟成させるものもある。通常、長く熟成させたサイダーほど、味わいに深みと複雑さが増す。また、一般的に、熟成させたサイダーはそうでないものよりも色が濃く、より豊かで滑らかな風味が特徴だ。

6. パッケージング

サイダーが完成したら、いよいよパッケージングだ! 伝統的に、ガラス瓶が選ばれる傾向にあったが、最近では、缶や樽(アルミ製、ステンレス製、ペットボトルと同じプラスチック製など)、プラスチックのジョッキ型容器、さらには“バッグインボックス”(数層に重なったビニール袋にサイダーを入れ、それを段ボールに詰めたもの)など、容器の選択肢が広がっている。一見大した選択ではないようで、実は、どんな容器を使用するかは、生産者が慎重に検討しなければならないことだ。例えば次のようなことを考えなくてはならない。パッケージング作業に、どのような設備が使用できるだろう? サイダーの販売価格はいくらになるだろう? ターゲットとなるのはどんな客だろう? 表示ラベルのルールは何だろう? このように、パッケージング前には、ここに記載した項目以上に色々なファクターをクリアしていかなければならない。

紀元前55年に初めてサイダーの醸造が記録されて以来、サイダー醸造の技術は、確かに進化してきたが、多くの点では基本的に何も変わっていない。読者の皆さんには、この記事を通して、より深くサイダー造りのプロセスを知っていただけたらどうか。そうであったら、これからはさらに充実したサイダー体験を楽しんで欲しい。

disadvantages, but in each the end objective is the same: to extract as much apple juice from the pulp as possible. Considering that the weight of an apple is approximately 95% juice - that's a lot of squeezing involved!

4. FERMENTING

Fermentation is a process of chemical change in food or drink caused by the action of yeast or bacteria, among other things, converting sugars in it into alcohol while producing carbon dioxide (CO₂). With cider, fermentation can be induced by either wild or cultured yeast, and while a natural process, the aim of the cidemaker during this stage is to control the outcome to create the wanted result. Depending on the type of yeast used and environmental conditions, fermenting cider can take anywhere from 5-9 days to 3-6 weeks.

5. AGING

Once fermentation is complete, cider makers have the option of aging the cider. Typically, this is done by transferring the cider into wooden barrels, where it is left to mature, allowing the cider to absorb the flavours and aromas of the wood. The length of time of the aging stage varies, depending on the desired flavor profile. Some ciders are aged for just a few months, while others may be aged for several years. The longer the cider is aged, the more depth and complexity it develops. Aged cider is generally darker in color than young cider, with a richer, smoother flavor.

6. PACKAGING

Once the cider is finally complete, it's time to put it into something! Glass bottles have been the traditional choice, for obvious reasons, but these days there are plenty of alternative container choices such as cans, kegs (aluminum, stainless steel, PET plastic), plastic jugs, and even "bag-in-box", which is essentially a plastic bag made of several layers, seated inside a corrugated cardboard box. And although it might seem simple, deciding what packaging to use requires careful review by the cidemaker. What kind of equipment is accessible? What price point will the cider be sold at? What kind of customer is the cider for? What are the labeling requirements? These kinds of questions and more have to be considered before a format can be chosen.

The art of making cider has certainly evolved since it was first recorded in 55 BCE, but in many ways the method has basically remained unchanged. And now that you have a better understanding of the cider making process, we hope that you will also have a better appreciation of the cider drinking experience!



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

サイダーの基本

サイダーとフードの合わせ方

家族や友人と、はたまたひとりだとしても、美味しい食事と飲み物をゆっくりと嗜む時間は、至福のひとつだ。ただ、フードとドリンクのペアリングに馴染みのない人にとって、どんな料理と何を合わせれば良いのか、考えること自体が未知の領域で気が遠くなると感じるかもしれない。しかし、幸いなことにサイダーを使ったペアリングは想像以上に簡単だ。サイダーの味わいは幅広く、辛口や甘口、酸味やタンニンが多いものや少ないもの、発泡性の異なるものがあり、当然ながら様々な料理と上手く合わせることができる。おそらくサイダーは、ワインやビール、その他のアルコール飲料と比べて、ペアリングがしやすいドリンクである。

この記事では、サイダーとフードのペアリングにおける基本的な原則の紹介、さらには伝統的な合わせ方とモダンな合わせ方をいくつか提案する。まず、食べ物とサイダーを合わせる際に年頭に置くべきは、味の濃さを一致させること。つまり、しっかりとした味わいの食べ物の場合、サイダーもそれなりにはっきりとした味わいのものが良い。逆に、繊細な味わいであればあるほど、繊細なサイダーが適している。まずはこのように、味の“強度”を一致させるという概念が理解できれば、次に考えるべきはサイダー業界でいう4つの“C”だ。Complement(コンプレメント)=相乗効果、Contrast(コントラスト)=対比、Cut(カット)=断ち切り、Complete(コンプリート)=完成。では、それぞれどのように考えたら良いか見てみよう。

Complement(コンプレメント)=相乗効果

サイダーとフード、似たような味わいを合わせてバランスを生み出す方法。例えば、甘口なサイダーととんかつソースが使われた一品などの組み合わせ。他にもホップサイダーと枝豆なんてどうだろう?特に、豚肉料理がこの概念に基づいたペアリングにはおすすめだ。その理由は、豚肉にもサイダーにも甘味があるので、相乗効果でそれぞれが引き立つ。

Contrast(コントラスト)=対比

ここで考えるべきは、甘味、塩味、酸味、渋味、旨味、の5つの味わい。これらを上手に組み合わせると、相互作用でそれぞれの味わいを際立たせることができる。例えば、酸っぱいサイダー(酸味)と新鮮な牡蠣(塩味)を合わせたり、タンニンが豊富なサイダー(渋味)と熟成チーズ(旨味)を組み合わせたり。また、ここでも豚肉が再登場するが、豚肉の甘味は酸味が強いサイダーとの対比を楽しむには最適である。

Cut(カット)=断ち切り

脂が乗ったものを食べたときに、タンニンが多いサイダーや酸味が強いサイダー、あるいは発泡性が強いものを飲めば、サイダーが脂身を断ち切って、舌をスッキリさせることができる。この効果的な組み合わせは定番で、例えばサイダーとチーズやピザ、肉料理をペアリングすることは昔からよくある。よりモダンなものだと、餃子やたこ焼き、天ぷらなんかも良い組み合わせだ。

Complete(コンプリート)=完成

食材や料理に足りない味わいをサイダーで補う又は加えて“完成”させる方法。焼き鳥を例に挙げると、鶏肉の下味には塩味があり、タレには旨味と甘味がある。これをさらに“完成”に持って行くとすれば、タンニンを感じられるサイダーで渋味を足す、あるいは全く違う角度から、フルーツサイダーを選んで味を組み合わせるのも面白い。

ここまで色々説明したが、一番伝えたいことは、食べ物とサイダーを組み合わせる際に、絶対的なルールや、しなければならないことはないということだ。覚えていて欲しいのは、4つのCは、サイダーとフードのペアリングに挑戦しやすく、なるべく失敗をしないためのガイドラインに過ぎないということ。実際、最善の提案は、可能な限り“実験”をすることだ。時にはワイルドに挑戦してみよう。その結果、上手いけば全てよし。サイダーの多様性を楽しみながら探索することがゴールだ。

さて、次に前述の4Cの原則を最大限に活用した、定番のペアリングを4つ紹介しよう。

揚げ物& 辛口モダンサイダー

モダンサイダーのシュワシュワ感(発泡性)と辛口度合が揚げ物の断ち切り、舌をスッキリとさっぱりさせてくれる。



CIDER BASICS:

Matching Food & Cider

Whether alone or with family or friends, sitting down to a nice meal and drinks is one of life's more gratifying experiences. Sometimes, however, knowing what foods to pair with what beverages can prove a daunting task if you're new to doing so and feel like you're in unfamiliar territory. Fortunately, when it comes to cider, it's easier than you might imagine. Because of its varying degrees of dryness versus sweetness, acidity, tannins, and carbonation, cider naturally pairs well with a wide range of dishes. Arguably much more than either wine or beer, or any other alcohol for that matter.

In this article, we'll teach you a few general food and cider pairing principles, as well as share a number of both traditional and not-so traditional pairing ideas. First, the fundamental tenet in matching food and cider is to match intensities. This means, the more intense the food, the more intense a cider you'll want to go with it. Likewise, the more delicate the food, the more delicate a cider will suit it. Once you understand that, the concept of matching intensities is then followed by what is known in the professional cider world as the four C's: complement, contrast, cut, and complete. Let's take a quick look at how to use each.

Complement: similar flavours between food and cider in order to create balance. For example, try matching a sweet cider with a *tonkatsu* sauce based dish. Alternately, how about a hopped cider with *edamame*? Pork dishes are a popular choice to pair with cider based on this principle because of the sweetness in both the meat and cider.

Contrast: the five senses of taste (sweet, sour, salty, bitter, and *umami*) to combine, interact, and highlight flavours. For example, consider pairing an acidic cider (sour) with a fresh oysters (salty) or a heavier tannic cider (bitter) with aged cheese (*umami*). Again, the sweetness in pork makes it an ideal candidate to contrast with an acid-forward cider.

Cut: through fat or oil-rich foods with a cider high in tannin, acidity, or carbonation to create a palate cleansing sensation that only cider can successfully achieve. This is exemplified with classic pairings of cider and cheese, pizza, and charcuterie, as well as modern pairings including *gyoza*, *takoyaki*, and even *tempura*.

Complete: any food or dish by adding an element (or elements) from a cider that the food either lacks or might be further improved by. Take, for instance, a few skewers of *yakitori* basted with *tare*. The meat will have salt while the *tare* will have *umami* and sweetness. You could "complete" this profile by pairing the *yakitori* dish with either a slightly tannic cider to add bitterness, or go an entirely different direction with a fruited cider.

The important thing to always remember is: there are no absolute rules or must and must not do's when matching food and cider. The above principles are merely guidelines to help make the process an easier and less discouraging one. In fact, our best suggestion is to experiment whenever you can. Go wild. If you like the result, in the end that's really all that matters. The goal is to have fun exploring the diversity of cider.

Having said that, here are four conventional pairings making the most of the aforementioned four C's principles.



FRIED FOOD & DRY MODERN CIDER

The carbonation and dryness of a modern cider will cut through the oils in fried food, leaving your palate feeling refreshed.



スパイシーな食べ物& 甘口モダンサイダー

サイダーの甘味とスパイシーな料理の対比が、その他の繊細な味わいを引き出す。

サラダとフルーツサイダー

フルーツサイダーが、果物やナッツの入ったサラダに相乗効果をもたらすことは言わずもがな、ブルーチーズやゴートチーズがトッピングされたサラダのクリーミーさを断ち切り、肉やマリネが添えられたサラダの味を完成させることができる。



グリル野菜とウッドエイジド/ 樽熟成サイダー

ウッドエイジドサイダーの香ばしさ、バニラっぽさが、グリル野菜(もちろんグリルされた肉料理も)を相乗効果で抜群に美味しく仕上げてくれる。

このように、原料がりんごのサイダーは、果物のりんごと同じように料理と合わせられるのだ。考えてみていただきたい、カレーや豚肉、生ハムやサラミなどの冷製肉、スイーツ(バニラアイスにかけて美味しいサイダーも)などとマッチすることが想像できるだろう。そして今はインターネットでも多くのペアリングを検索できるので、色々なイメージが湧き上がるだろう。

サイダーの可能性は、食事とのペアリングに限定されず、料理にも使用できると知っておこう。特におすすめの人気料理はムール貝のサイダー蒸し(レシピは第8号掲載。ダウンロード可能)だが、パスタや他のシーフード料理に使っても良い。基本的にワインの代替品になる。inCiderJapan亭では、料理の際によく鶏肉をサイダーに漬ける。可能なら樽熟成サイダーまたはタンニンを多く含むものが良い。そうすることで、シンプルなフライパン料理が、ジューシーで風味豊かな食事に瞬時に変わるのだ。

SPICY FOOD & SWEET MODERN CIDER

Using the contrast principle, the sweetness of the cider plays against the spiciness in the food, allowing other subtler flavours to shine through.



SALADS & FRUIT CIDER

Fruit cider complement salads that incorporate fruit and nuts, cut through salads topped with blue or goat cheese, and even complete salads that add meats or marinades.



GRILLED VEGETABLES & WOOD-AGED CIDER

The toast and vanilla characteristic of wood-aged cider is a perfect complement for grilled vegetables (not to mention grilled meats).



Being apple based, cider will pair well with nearly anything apples already do. Think curries, BBQ, pork, ham and cold cuts; cider even pairs excellently with many desserts (we're quite fond of pouring cider over vanilla ice cream). You can now also find a slew of suggestions online, so there are plenty of ways to spark your imagination.

But cider's versatility isn't limited to what food you can eat while you drink, you can also cook with cider. Mussels are a particular favourite to recommend ([download Issue 8 for our Steamed Mussels in Cider recipe](#)), but there's also pasta or seafood - just substitute cider out for any recipe that calls for wine. At chez **inCiderJapan**, I regularly marinate my chicken in cider - wood-aged when I can, or anything high in tannin. Doing so instantly turns a simple pan-fried dish into a succulent, flavour-filled meal.



来年のJapan Cider Cupにワクワクする理由は沢山あるが、中でも米国のNorthwest Cider Association (ノースウェストサイダー協会/NWCA)が参加することは、間違いなくその1番の理由といえよう。

2010年に発足されたNWCAは、生産者とサイダーファンにアメリカ合衆国のノースウェスト地域のサイダー文化を学び、体験し、楽しんでもらうことを目的としている。ワシントン州、オレゴン州、アイダホ州、モンタナ州、さらにはカナダのブリティッシュコロンビア州に渡る100軒以上の生産者を代表するこの協会は、繁栄するサイダー業界の支援、促進、成長に専念している。

実は今回のNWCAの来日は、協会が米国農務省(USDA)から助成金を得た後、**inCiderJapan**と提携して実現することになった。オレゴン州の10軒のサイダリーから、生産者が9泊10日で来日する貿易ミッションである。

その10軒のサイダリーはこちらだ。Avid Cider Co.、Bauman's Cider Co.、Finnriver Farm and Cidery、Golden Row Cider、Kristof Farms、La Familiar Cider、Portland Cider Co.、Salt Creek Cider House、Seattle Cider Co.、and 19 Acres Cider Co. (アルファベット順)

2024年4月前半の10日間に予定されているこの旅は、大阪府で始まり、その後長野県への短期滞在を経て4月13日に東京都八王子市で行われるJapan Cider Cup イベントでクライマックスを迎える予定だ。

NWCA関係者と生産者らは来日中、日本のサイダー市場について学ぶだけでなく、実際に醸造所とりんご畑を訪問したり、日本の醸造家と交流をしたり、さらにはタップテイクオーバーやメディア関係の業務にも携わるだろう。

さあ、今すぐカレンダーに、Japan Cider Cupの日程を書き込んでおこう。沢山の現役生産者に会えるだけでなく、彼らの素晴らしいサイダーを試飲できる非常に貴重な機会でもある。ただし、サイダーには限りがあるので、早めの来場をオススメする。1年で1番のサイダーのビッグイベントになること間違いなし!

NWCAの訪問とJapan Cider Cupに関する最新情報が気になる方は、[こちらをクリックしてメーリングリストにご登録ください](#)。

There are plenty of reasons to be excited for next year's Japan Cider Cup. At the top of the list, without question, is the participation and collaboration of the Northwest Cider Association from the United States.

Founded in 2010, the Northwest Cider Association (NWCA) brings cideries and cider lovers to learn, experience, and enjoy the Northwest cider culture. Representing nearly 100 commercial cidemakers from throughout Washington, Oregon, Idaho, Montana, and British Columbia, the group is dedicated to supporting, promoting, and growing its thriving industry.

After being awarded a specialty grant by the United States Department of Agriculture (USDA), the NWCA has partnered with **inCiderJapan** to create a trade mission that will bring 10 Oregon cideries to Japan for a 10-day/9-night visit.

The 10 cideries that have been selected by application process are: Avid Cider Co., Bauman's Cider Co., Finnriver Farm and Cidery, Golden Row Cider, Kristof Farms, La Familiar Cider, Portland Cider Co., Salt Creek Cider House, Seattle Cider Co., and 19 Acres Cider Co.

The trip, scheduled for the first two weeks of April, 2024, is expected to start in Osaka and be followed by a brief stop in Nagano Prefecture before concluding in Tokyo at the Japan Cider Cup event on April 13, 2024.

During their stay, participating cidemakers and NWCA staff will experience a variety of activities including: learning about the Japanese cider market, touring Japanese cideries and apple orchards, meeting Japanese cidemakers, taking part in taproom takeovers, as well as engaging in other media and public relations affairs.

So, what are you waiting for? Mark your calendar now and make plans to attend our Japan Cider Cup event! Not only will you be able to meet the group, you will also have a very rare opportunity to taste their amazing ciders! Sup-plies are limited and will certainly run out, however, so make sure you arrive sooner than later. This is going to be THE cider celebration of the year and one you won't want to miss!

Interested in receiving the latest information and keep-ing up to date regarding the NWCA's visit and Japan Cider Cup? Then [click here and sign up to our mailing list!](#)



Courtney's of Whimble Orchard Cider (ABV 4.6%) は、コートニー家が厳選し、丁寧にプレスしたウェストカントリーのサイダー専用品種の特徴的なブレンドで造られた、受賞歴のあるプレミアムスパークリングサイダーです。このミディアムスイートなサイダーは小ロットで醸造され、亜硫酸塩を添加せずに自然醗酵されています。見た目は透明であり、コパーのようなレッドゴールド。熟しているのにさっぱりとした赤いりんごの風味が感じられ、そのクリーンでソフトな味わいの中には、ほのかなファンクとタンニンも。一流にもかかわらず、飲みやすい絶品です。

Courtney's of Whimble Orchard Cider: 330ml瓶・330ml缶

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



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。

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

WWW.JAPANCIDERMARKET.COM