

こんにちは 羽生田果樹園です。

当園はりんご屋として創業 101 年(明治 41 年)になります。農園には長野県の「ふじ」の母樹があり、樹齢 54 年の老木が今も現役で実をつけています。

15 年ほど前から有機肥料・減農薬栽培に取り組み始め、現在家族 6 人従業員 6 人の 12 人で、手間を惜しまない栽培を心がけています。



ふじの母樹

当園のりんごは味が濃く香りの強いことが特徴で、そのりんごから作るジュース・シードル・りんご干しもまた濃厚な味です。

栽培はふじと中生種(早生種)のほか、2001 年にワイン用ぶどうメルロを植え毎年 2 樽だけワインを作っています。



発酵シードル(ふじ)
亜硫酸無添加 750ml
アルコール度：8%

甘口： 当園のりんごの味を最大限生かした濃厚で香り高い味わい。

辛口： 採れたてのりんごを思わせる雑味のない爽やかな味わい。

当園の完熟ふじのみを使用し、小布施ワイナリーで醸造したシードル(りんごのスパークリングワイン)です。

亜硫酸無添加のまま発酵途中で瓶詰めし、瓶内で 2 次発酵させる伝統的な製法(シャンパン製法)を用いています。本家本元のフランスでもこのような手造りシードルはなかなか手に入らない貴重なものです。澱が底にあるのが本物の証です。

りんご出荷カレンダー

	8月	9月	10月	11月	12月
つがる					
シナノドルチェ					
シナノスイート					
陽光					
紅玉					
ふじ					
ジュース・お酒	— 通年 —				

※ 天日干しりんごは 2 月～7 月ころまで。



羽生田果樹園
HANYUDA ORCHARD

長野市真島町川合 5
TEL 026-284-2121
FAX 026-284-2182