

青木定治氏が贈る ロゼシードルの新ヴィンテージ

国分首都圏、「サダハルアオキ SAYA2025」を数量限定発売

ー 長野県産赤果肉リンゴの甘みと、ほどよい酸味が調和した仕上がり ー

国分首都圏株式会社〔本社：東京都中央区、代表取締役社長執行役員：南博貴〕は、株式会社SAJ〔屋号：パティスリー・サダハル・アオキ・パリ、本社：東京都港区、代表取締役社長：青木定治〕、丹波ワイン株式会社〔本社：京都府船井郡、代表取締役：黒井衛〕と共同開発したシードルの新ヴィンテージ「サダハルアオキ SAYA2025」を数量限定で発売いたします。

Sadaharu AOKI paris



1. 商品特長

フランスで高く評価され、世界で最も注目されているパティシエの一人である青木定治氏は、赤果肉リンゴの美味しさに着目。希少な赤果肉リンゴ 100%を使用した、これまでにないシードルを造りたいという想いを形にし、2024年4月にシードルを発売しました。

「サダハルアオキ SAYA2025」は、希少な長野県産の赤果肉リンゴ（なかののきらめき、キルトピंक、なかの真紅）を100%使用し、2025年は赤果肉リンゴが順調に生育したことから、2023年、2024年のヴィンテージ以上に甘みと酸味が増し、昨年以上にバランスの取れたシードルに仕上がりました。

幅広い食事シーンにあわせることができ、スイーツとのマリアージュはもちろん、焼鳥などの和食にあわせるのもおすすめです。商品名には、青木定治氏の愛娘の名を冠しています。



赤果肉リンゴ「キルトピンク」



リンゴ農家の関さんと赤果肉リンゴ

2. 商品概要

商品名：	サダハルアオキ SAYA2025 (3,200本 数量限定発売)
アルコール分：	6%
内容量：	500ml
品目：	果実酒発泡性①
原材料：	りんご（長野県産）、炭酸、酸化防止剤
参考売価：	2,250円（税別）

3. 発売日

2026年4月15日（水）

4. 主な販売先

酒類専門店「EXIVIN（エクシヴァン）」（西武所沢S.C.店、千葉そごう店、そごう大宮店）、全国の百貨店。

5. 青木定治氏プロフィール

1968年、名古屋市生まれ。パリを拠点に活躍し、いま世界で最も注目されているパティシエの一人。フランス最優秀パティシエへの選出、パリ市庁賞受賞など、多くの受賞歴を持つ。

2018年「C.C.C.」※によるショコラ品評会で、5年連続最高位、8年連続の受賞。現在パリに5店舗、日本に9店舗を構える。「お菓子を通して人を喜ばせること」を信条としている。

※C.C.C.：「Club des Croqueurs de Chocolat」の略で、フランスにおける、権威あるショコラ愛好家の団体。

◆商品・販売に関するお問い合わせ

国分首都圏（株）マーケティング部 商品開発課 電話：03-3276-4461

◆報道・取材に関するお問い合わせ

国分グループ本社（株）経営企画部 広報課 電話：03-3276-4121

〒103-8241 東京都中央区日本橋 1-1-1 Mail：info01@kpost.kokubu.co.jp