

赤果肉リンゴのシードルが本年も入賞
「サダハルアオキ SAYA2025」が
「JAPAN CIDER AWARDS 2026」で三つ星、
「INTERNATIONAL CIDER CHALLENGE 2026」金賞受賞

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〕が、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、2026 年 4 月に新ヴァンテージとして発売した「サダハルアオキ SAYA2025」が、「JAPAN CIDER AWARDS 2026」のテイスト部門で昨年に引き続き「三つ星」を受賞、「INTERNATIONAL CIDER CHALLENGE 2026」のロゼシードル部門で「金賞」を受賞いたしました。



※最高金賞に次ぐ評価も獲得

1. 受賞概要

(1) JAPAN CIDER AWARDS (ジャパン・シードル・アワード) について

一般社団法人日本シードルマスター協会が主催、日本国内の生活者の嗜好に適合したシードルを評価・選定することを目的とし、日本におけるシードルのさらなる普及を目指しています。

「サダハルアオキ SAYA2025」は、「JAPAN CIDER AWARDS 2026」のテイスト部門で昨年に引き続き「三つ星」を受賞し、「本物の果実を思わせる色合いと、素晴らしい香りが印象的なシードルです。熟したネクタリンやリンゴ、イチゴの風味が広がり、シャーベットのような口当たりと、すっきりとした味わいで、飲んでいて楽しくなる 1 本です。」との評価をいただきました。

日本産モダンサイダーの категорияにおける受賞数は以下の通りです。

※「サダハルアオキ SAYA2025」を含む

- ・三つ星 2 アイテム (うち 1 アイテムは大賞受賞)
- ・二つ星 16 アイテム
- ・一つ星 3 アイテム



(2) INTERNATIONAL CIDER CHALLENGE (インターナショナル・シードル・チャレンジ) について

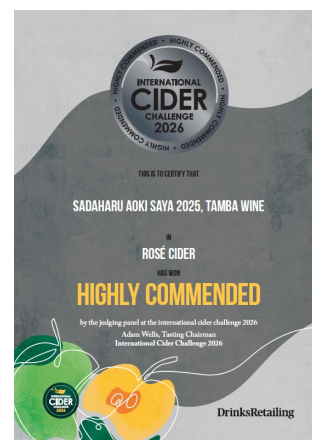
イギリスに事務局を置く、Agile Media Ltd が主催する国際的なシードルの品評会です。世界中のシードルメーカーを支援し、優れたシードルを生活者や業界関係者に広く普及させることで、シードル市場の活性化、価値向上を目指します。

「サダハルアオキ SAYA2025」は、「INTERNATIONAL CIDER CHALLENGE 2026」のロゼシードル部門において「金賞」を受賞いたしました。また、金賞受賞 7 アイテムのうち、1 アイテムが最高金賞を受賞し、「サダハルアオキ SAYA2025」はそれに次ぐ評価 (HIGHLY COMMENDED) をいただきました。

ロゼシードル部門の受賞数は以下の通りです。

※「サダハルアオキ SAYA2025」を含む

- ・金賞 7 アイテム
- ・銀賞 25 アイテム
- ・銅賞 37 アイテム



2. 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 月に赤果肉リンゴのシードル「サダハルアオキ SAYA2023」を発売しました。

その新ヴィンテージとなる「サダハルアオキ SAYA2025」は、希少な長野県産の赤果肉リンゴ (なかのきらめき、キルトピンク、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、和食、洋食、中華を問わず、幅広いお料理の美味しさを引き立てます。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」

Sadaharu AOKI paris

3. 商品概要

商品名	: サダハルアオキ SAYA2025 (3,200 本 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)

4. 発売日

2026 年 4 月 15 日 (水)

5. 主な販売先

酒類専門店「EXIVIN (エクシヴァン)」(西武所沢 S.C.店、そごう千葉店、そごう大宮店)、全国の百貨店のほか、下記サイトでも販売中です。

<https://www.amazon.co.jp/dp/B0HLRDY3XQ>

6. 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 8 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