

取組事例 地域資源であるリンゴを活用した「ふかがわシードル」で地方創生

(深川市)

深川市では地域資源であるリンゴを活用し、深川市地域資源活用施設で果実酒ふかがわシードルを製造。併せて道の駅やふるさと納税等で販売促進に取り組み、地域経済の活性化を目指している。

関連数値目標・KPI

	基準値 (H26)	実績 (R元)	目標値 (R元)	達成率 (%)
販売額(万円)	0	2,296	1,000	229%

取組の推進体制とふかがわシードルの特徴

地元特産のりんごを原料とした加工事業に取り組むため、平成26年に地域資源活用施設「アップルランド山の駅おとえ」を新設し、平成27年5月にふかがわシードル（スタンダード）を商品化。製造は㈱深川振興公社。

【ふかがわシードルの特徴】

深川産りんごを100%使用し、低温で発酵させることにより酵母の生み出す香りを引き出し、風味豊かでフルーティーに仕上げています。
アルコール度：5.0%



	H27 実績	H28 実績	H29 実績	H30 実績	R1 実績
販売額 (万円)	700	1,334	1,638	2,123	2,296

地域おこし協力隊員OBが製造を担うなど、移住実績にもつながっている。

取組事例

さまざまなバージョン開発で横展開

ふかがわシードル・プレミアム

【ふかがわシードルの最高峰】

甘みが強い深川産つがるのみを使用し、スタンダードの約2倍の果汁を氷点下でゆっくり氷結させ、水分のみを取り除き、糖類や果汁を混和することなく糖度を18度程度まで濃縮。

濃厚でありながら爽やかな口当たりで、飲みごたえのある贅沢な味わいに仕上げています。

アルコール度：7.0%



ふかがわシードル・ドライ

【きりっとした辛口マイルド酒】

シードル商品化5年目の節目にあわせて開発し、数量限定で販売。

甘さを控えてアルコール度数を高めた、男性にもおすすめの1本。

きりっとキレの良い辛口ながら、りんごの香り豊かでまろやかに仕上げられています。

アルコール度：7.0%



このほか、地元産洋梨を使用した「ふかがわポワレ」も販売中！