

酸っぱい

リンゴが食事を引き立てる



クエン酸が
脂をスッキリ
流します

焼肉や唐揚げなどの
脂っこい料理でも、
酸っぱいリンゴの力で、
口の中はスッキリです。

焼き魚には

レモンの代わりに

リンゴのジューズ



微発泡のまろやかな
酸味を持つリンゴの
シードルは、食事の味を
一層引き立てます。

シードルなのに、
なぜか和食にも
ピッタリ

リンゴの酸味と
食事の酸味がベストマッチ。
アジの南蛮漬けなんかにも
合ってしまうんです。



シードルに、 発酵健康酒 という新発想。

イサステギ酸化防止剤無添加シードル

微発泡性 alc6.0% 750ml / 375ml

バスクシードル

スペインのバスク地方でつくられる
100%無添加のリンゴのスパークリング

りんごの食物繊維
ペクチンたっぷり

クエン酸で脂を排出

生きた乳酸菌・酵母

リンゴ酸で疲労を回復
翌日もスッキリ

リンゴのお酒で、

BASQUE

腸内フローラを気づかう！

発酵食品 + リンゴ食物繊維

飲み方



高い所から注いで、
泡立ると
リンゴの香りが
引き立ちます！

STEP 1 コルクを抜いて、
瓶口に挿す

STEP 2 コップを構えて、
狙いを定める

STEP 3 瓶を持ち上げて30-50cmの
高さから注いで、泡立って見よう！



BASQUE

バスクシードル

スペイン・バスク地方から来た
食事に合う、酸っぱいシードル



01:

焼肉

リンゴの有機酸が口の中の脂を
スッキリと流します。



02:

唐揚げ

レモンの代わりに酸っぱいシードルと
一緒に飲んで下さい。



03:

サラミ、ソーセージ

風味をまろやかに。リンゴに含まれる
カリウムは塩分の排出を助けます。



04:

サンマの塩焼き

まろやかな酸味を持つリンゴの
シードルは魚介類にピッタリです。



05:

生カキ

タンニンの強いリンゴはミネラル感を
しっかり感じさせます。



06:

しめじ炒め

バター炒めと酸っぱいリンゴのシードル
のマリアージュは新鮮な驚きです。



07:

麻婆豆腐

ピリ辛料理にも良く合うのは、
渋みの強いリンゴを使っているから。



08:

アヒージョ

もちろんスペイン料理との相性は抜群。
アヒージョとの組み合わせは鉄板。



09:

ピザ

不足しがちな食物繊維をリンゴの
ペクチンで補いましょう。

リンゴの健康成分はそのままです。

お酒になっても、



苦くて酸っぱいリンゴは、
甘いリンゴに比べて、
より多くのポリフェノールを含んでいます

3つの
ポリフェノール

ミネラル

食物繊維のペクチン

クエン酸など有機酸

イサステギについて

イサステギは醸造所から半径15km以
内の伝統的な品種だけを使い、伝統的
な農法と製法で、純粋にりんごを発酵さ
せたバスクの畑の恵みです。

無農薬無化学肥料栽培にこだわり、
酸化防止剤などのあらゆる添加物や砂
糖などを全く加えていません。不要なも
のは、すべてフリー。

産地	スペイン・バスク地方
アルコール分	6.0%
容量	750ml / 375ml
成分	リンゴのみ。添加物一切なし。
味わい	最初はレモンサワーのような酸っぱ さを感じますが、徐々にリンゴならではのまろ やかな酸味を心地よく感じるようになります。
召し上がり方	10-12℃ あまり冷やしすぎない方が風味が引き立ちます。

完全無農薬
無化学肥料栽培
酸化防止剤無添加
完全ノンケミカル
シュガーフリー・
ローカーボ
(糖質<0.4g/100ml)
人工甘味料フリー
ローアルコール
グルテンフリー
ノンGMO・
非遺伝子組み替え

15世紀のバスクの船乗りは、航海中、毎日3リットルのリンゴのシードルを飲んでいました。
おかげで、ビタミン不足が原因の病気にならずに済んだと言われています。