



MADE IN FRANCE, NORMANDY

SASSY (サッシー) は、伝統的なシードルのイメージを塗り替える、革新的なブランドです。フランス、ノルマンディー地方のシャトー・サッシーでは、1852年から現在まで、共同創業者であるグザヴィエの一族によって、シードルとカルヴァドスづくりの伝統が守られています。フルーティーな香りと、濃厚な味わいの絶妙なバランスが、このシードルの特徴です。

100% NATURAL

何種類ものリンゴとナシを丁寧に選別する作業から、ボトリングに至るまで、すべての作業は一貫して地元ノルマンディーで行なわれています。伝統の重みと進取の気性を併せ持ったシードルを作るため、創業者達は有名なセラーマスターと提携し、代々受け継がれてきたレシピの丹念な見直しを行ないました。「シードルに新しい輝きを与える」というミッションの元、SASSYはクラフトシードルの世界に新しい風を吹き込んでいます。



 **SASSY**



[www.instagram.com/
sassycidre.jp/](https://www.instagram.com/sassycidre.jp/)

株式会社TRAVESIA

〒107-0062 東京都港区
南青山2-9-25
Century H 南青山 1F
03-6432-9950
info@travesia.jp



SASSY

SASSY CIDRE

サッシー・シードル

伝統的なドライシードル「ブリュット」
ならではのスッキリとした味わいと、
セミドライ・シードルのフルーティなテイストを、
完璧なバランスで融合させています。
アロマと繊細な風味が特徴です。



品種

酸味の強いリンゴとビタースイート系の品種を
中心に、22種類のリンゴをブレンドしています。
(糖質34g/L、46kcal/100ml)

味わい

スムーズな泡立ち、フルボディ、リンゴとレザーの
香り、酸味と苦味とまろやかさの絶妙なバランス。

召し上がり方

食前酒としてはもちろん、チキンやチーズ
(カマンベール、ボン・レヴェックなど)を使った
お料理、リンゴのデザートとの相性は最高です。

香り

リンゴ、レザー、ウッド

アルコール度

5.2%



SASSY CIDRE ROSE

サッシー・シードル・ロゼ

繊細なローズカラーは、
赤い果肉を持つユニークなリンゴを使っているから。
複数の品種のリンゴをブレンドしたバランスの良い
飲み口で、ソフトタイプ、セミドライタイプのシードル
と同系の風味を持ちます。



品種

スイート系と酸味の強い品種を中心に、18種類
のリンゴをブレンドしています。
(糖質54g/L、44kcal/100ml)

味わい

スムーズな中に強い果実味があり、わずかな
酸味が心地よく、しっかりとした飲み口。
洗練されたエレガントな味わいが舌に残り、
ふくよかなテクスチャーを印象づけます。

召し上がり方

食前酒のほか、シャベットやパストリーなどの
デザートのお供にぴったりです。

香り

リンゴ、赤いフルーツ

アルコール度

3.0%



SASSY POIRE

サッシー・ポワール(梨)

端正で上品な味わいと、
泡立ちの素晴らしさが際立つ、梨のシードル。
口いっぱいに広がる、クリアな天然の果実味。
控えめなアルコール度数が特徴です。



品種

プラント・ド・ブラン、ヴィノー、アントリコタン、
ベル・ヴェルジュなどの品種を中心に、
12種類のナシをブレンドしています。
(糖質46g/L、38kcal/100ml)

味わい

シャープさとタンニンをわずかに感じさせながら、
後味はソフトで洗練されています。

召し上がり方

食前酒としてはもちろん、甲殻類や魚を使った
シーフードメニューや軽めのチョコレートデザー
トと合わせれば最高のマリアージュを楽しめます。

香り

豊かなナシの香り

アルコール度

2.5%



FRENCH 61

- ・コニャック、またはジン 30ml
- ・メープルシロップ 15ml
- ・レモンジュース 20ml
- ・サッシー・シードル
- ・レモンゼスト



SASSY SPRITZ

- ・スーズ(Suze) 30ml
- ・リレ・ブラン (Lillet Blanc) 30ml
- ・サッシー・シードル・ロゼ
- ・レモン スライス



GIN & PEAR

- ・ジン 30ml
- ・アガベシロップ 10ml
- ・ライムジュース15ml
- ・サッシー・ポワール(梨)
- ・ライム スライス