

# BASQUE バスクシードル

スペイン・バスク地方で400年続いている、  
私たちが知らない新しいリンゴの食べ方。



無添加

原料はリンゴのみ。  
甘くなく、食事に合い、食物繊維で太らない。

「ビール飲み過ぎるとお腹がパンパンに」

「チューハイは食事にはやっぱり甘い」

食事に合う低アルコールのお酒は意外と見つけにくいもの。健康に気をつかっている人なら、なおさらです。

イサステギ・シードルは、スペイン・バスク地方で400年以上変わらない方法でつくられてきた素朴なリンゴのお酒。酸化防止剤無添加です。リンゴを搾ってつくっただけなのに、現代日本の食事にとっても良く合うのです。



## 2 ナチュラルで優しい 酸化防止剤無添加だから安心

イサステギは、バスク地方に昔からある品種しか使いません。醸造所から半径15km以内のリンゴだけを搾ります。また使われるリンゴはすべてシードル用のものばかり。渋すぎたり酸っぱすぎたりで、そのまま吃るのは大変ですが、お酒にすることでとても爽やかな風味に変身します。何も加えないからリンゴの食物繊維もそのままです。プリン体もほぼゼロ。健康やカロリーが気になる方にはピッタリのお酒かも知れません。

1

焼肉にだって合う!  
クエン酸とリンゴ酸の力で  
口の中の油を流す



3

明日の朝もキレイでいたい方に  
リンゴにはたくさんの  
ポリフェノールが含まれています



20種類ものリンゴの天然果汁だけでつくられたイサステギには、何種類ものポリフェノールが含まれています。抗酸化作用(美肌効果!)の高いエピカテキン、内臓脂肪の蓄積を抑制するプロシアニジン、高血圧を予防するアントシアニンなど。渋いリンゴには特にたくさん含まれています。そのまま吃るのは大変だけど、シードルにすると楽しく摂取できますね。低アルコールなので、翌朝も顔スッキリです。



# BASQUE CiDER

スペイン・バスクから来た、イサステギシードル。





リンゴが食事を引き立てる。シードルで、バランスする。

|                                    |               |                                    |            |                                    |                 |
|------------------------------------|---------------|------------------------------------|------------|------------------------------------|-----------------|
|                                    | 01<br>焼肉      |                                    | 02<br>唐揚げ  |                                    | 03<br>サラミ、ソーセージ |
| リンゴの有機酸が口の中の脂をスッキリと流します。           |               | レモンの代わりにシードルの酸味を。なかなかクセになる組み合わせです。 |            | 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<br>サンマの塩焼き |                                    | 05<br>生牡蠣  |                                    | 06<br>天ぷら       |
| 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。     |               | 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。       |            | 軽やかな酸味が、素材の風味を引立てて。意外かつ新鮮なマッチングです。 |                 |
|                                    | 07<br>もつ鍋     |                                    | 08<br>麻婆豆腐 |                                    | 09<br>アヒージョ     |
| もつ鍋の複雑な味を、柔らかい酸味が引き締めます。味噌にも、醤油にも。 |               | ビ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。    |            | もちろんスペイン料理との相性は抜群。アヒージョとの組合せは鉄板です。 |                 |

#### どうやって飲むの?



飲み方

高い所から注いで泡立てると、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  
バスクグラス(ボデガグラス)

STEP 3 瓶を持ち上げて30-50cmの高さから注いで、泡立ててみよう!

SNS

ハッシュタグをつけて、インスタグラム・ツイッターで投稿。 #イサステギ #isastegi #バスクシードル #シードル #エスカンシアール  
@travesia\_cidre





400年変わらない、リンゴと生命の循環。

#### BASQUE COUNTRY

スペインの北部は、雨が多く、「緑のスペイン」と呼ばれるほど青々とした山が広がっています。バスク地方は、フランスとの国境にかけて広がるビスケー湾に面しています。海から山にかけて広がる眩いばかりの景色と、豊かな自然から生まれる食材を生むした美食の土地としても知られています。



#### BASQUE & CIDER

「バスクの船乗りの健康を支えたシードル」

15世紀半ばから始まった大航海時代、バスクの漁師の優秀さはヨーロッパ中に鳴り響いていました。鯨や北大西洋ダラを追って、80日におよぶ遠洋航海に出た漁師たちは、コロンブスより早くアメリカ大陸に辿り着いたという言い伝えもあります。そんな船乗りを支えたのは、リンゴの成分を発酵の力でそのまま閉じ込めた、爽やかなシードルでした。ビタミンを多く含み、長い航海の間「命の水」として病気から船乗りを守りました。

#### HISTORY

バスク地方は、固有の言語と文化で知られています。スペイン語ではバイス・バスク(Pais Vasco)、バスク語ではエウスカディ(Euskadi)と呼ばれます。バスク語は、他のどのヨーロッパ言語にも似ていません。バスク人は近世に入るまでは独自の法体系を持ち、大国に挟まれながらも自分たちの伝統文化を守り続けてきました。



腸活を、シードルで。酸っぱいは、腸に優しい。

リンゴの食物繊維  
ペクチンたっぷり

生きた乳酸菌  
バスクの天然酵母

1 腸活を、  
お酒でも。

選ばれた酵母と  
数種類の乳酸菌  
生きた有用菌を含む食品  
プロバイオティクス

りんごペクチン  
(水溶性食物繊維)  
腸内の有用菌を育む食品  
プレバイオティクス

イサステギはシンバイオティクス<sup>(※)</sup>のお酒です。  
シンバイオティクス(synbiotics)

\*プロバイオティクスとプレバイオティクスを組み合わせたものです。

クエン酸で  
食事の脂を流す

2 ただ、  
りんごだけ。

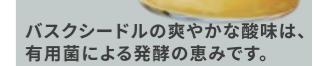


3 たか  
酸っぱいの力で、  
健康に。

3つのポリフェノール

リンゴのミネラル

3 酸っぱいの力で、  
健康に。



バスクシードルの爽やかな酸味は、有用菌による発酵の恵みです。



#### 商品紹介

750ml

375ml

品種  
バスク地方では法令によって地元の原産品種を使うことが決められています。ウルテビ種やボスカントイ種といった酸味や苦みの強い醸造用の品種約20種類をブレンドしています。

味わい

熟度と酸味のバランスの取れたリンゴの香りに、草木や柑橘類を感じます。口に含んだ瞬間に軽い渋みと酸味を感じますが、微細な泡がそれを流していきます。

召し上り方

10-12°Cと、あまり冷やしすぎない方が風味が引き立ちます。脂身のあるジューシーな肉料理にスッキリと合います。焼肉などのタレつきの肉料理とも素晴らしい相性です。一方で、白身魚の南蛮漬けなどの酸味の強い料理にも寄り添うことができます。お好みの組み合わせを見つけて下さい。



株式会社 TRAVESIA  
〒107-0062  
東京都港区南青山1F  
[tel] 03-6432-9950  
[mail] info@travesia.jp

\*(糖質>0.4g/100ml)