

No	項目	商品概要
1	生産者名	クルーバー&ジャック
2	商品名	クルーバー&ジャック
3	英語名	Cluver & Jack
4	原産国・地域	南アフリカ・エルギン
5	ビンテージ	なし
6	タイプ	やや辛口 TSO2: 65mg/L FSO2:15mg/L pH:3.10
7	主要品種	グラニースミス、ピンクレディ、サンダウナー、ローヤル・ガラなど
8	アルコール度数	4.50%
9	容量	340ml
10	入数	24
11	JANコード	6009609150424
12	小売価格	<b>800</b>
13	商品特徴	新商品。ブルースジャック家に伝わる秘伝のレシピで、ポールクルーバーのリンゴのストレート果汁100%を使用した両社合作のクラフト・シードル。グルテンフリー。一般的なシードルはココアより多く砂糖が使用されているが、このシードルは加糖なし。100%ビーガン。SO2以外の添加物はない。この商品は、ピュアでヘルシー、味にこだわったシードルです。
14	受賞/評価	2024オーロラ・インターナショナル・チャレンジでダブルゴールド。
15	メーカーコメント	フレッシュで爽やか、搾りたてのリンゴを100%使用したナチュラルな甘味を感じるシードル。キリッと爽やか、ドライな味わいは、そのままでも、また様々な料理にも合います。アウトドアにもおすすめです。
16	商品情報	●キャップ:王冠 ●栽培/製造:ポールクルーバーの香り豊かな小ぶりサイズのリンゴを手摘みで収穫→エルギン地区のアップルサイダーの工場です。プレス/搾汁→ピュアジュースをポールクルーバーのセラーのステンレスタンクでシャンパン用酵母を使用して低温発酵→ボトリング工場です。●主な販売先:南アフリカ国内、アフリカ諸国、イギリス、フィンランド、ドイツ、アメリカなど。●熟成ポテンシャル:賞味期限は5年以上(一般的なサイダーの5倍以上)。●料理:一般的な白ワインに合う料理には、このシードルは合います。グレープフルーツなどフルーツやチーズを使ったサラダ、アボガド、アスパラガス、シーフード、シーフードのカルパッチョ、ローストポークなど。チーズは、カマンベール、ゴルゴンゾーラ、チェダー、セミハードなものをおすすめです。リンゴのナチュラルな甘味を感じる辛口なので、そのままでも、お料理と一緒にでもよく合います。
17	ストーリー	ブルースジャックの曾祖父は南アフリカで最初にリンゴの木を輸入し栽培した農家の一つかつ初期のシードル生産者で、輸出もした家族の一つ。その後、(ブルース)ジャック家では秘伝のシードルを造っていた。(ポール)クルーバー家と(ブルース)ジャック家は長年家族つきあひするほどの仲の良い家族同士で、両家は協力して長年の夢だったプレミアムな伝統的な製法のクラフト・シードルを造ることになった(2014年)。両家がこのクラフト・シードルを始めたのは、正直さや信頼性といった核となる価値を信じているからです。私たちは、自分たちが消費するものに関心を持ち、自分たちが信じていることができる手作りの純粋なサイダーを求める人たちがいると信じています。私たちの目標は常に、濃縮果汁、砂糖、香料、アロマを一切加えないピュアなフレッシュ・ジュースのサイダーを製造することでした。これは今でも私たちの指針となっています。

