



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%

1 腸活を、お酒でも。

腸活は、
ヨーグルトだけ
ではありません。

イサステギは、酵母や乳酸菌などの有用菌で発酵したお酒。腸内の有用菌のエサとなる水溶性食物繊維がりんご1・1kg分（※1）。生きた有用菌自体を含む発酵食品プロバイオティクスと、腸内の有用菌を育むプレバイオティクスが両方入った、シンバイオティクスなお酒です。イサステギの発酵は、天然酵母と、環境由来の数種類の乳酸菌によって起こります。無濾過で非加熱の為、有用菌も食物繊維もそのまま生きています。
（※1）750ml 1本当たり。

プロバイオティクス

生きた有用菌自体を含む食品

選ばれた酵母と数種類の乳酸菌

プレバイオティクス

腸内の有用菌を育む食品

りんごペクチン（水溶性食物繊維）

シンバイオティクス

シンバイオティクス(synbiotics)は、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。

1

2 ただ、りんごだけ。

ポリフェノールと
酸化作用

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の、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。

りんごの色や香り、渋みを生み出すポリフェノール類は、いずれも酸化作用が高く、毎日の健康維持に不可欠です。イサステギには、りんご1・1kg分のポリフェノールが含まれます。甘いりんごよりも、渋いりんごに多く含まれるりんごのポリフェノールは、発酵によって増加します。りんごの力をさらに高めるのが発酵の働きです。



2

3 酸っぱいの力で、健康に。

酸っぱいは、
有用菌による発酵の恵み。

お酢の健康の元となる酸っぱさも、有用菌によって作られた酢酸です。イサステギには、酵母と乳酸菌が生み出したリンゴ酸・クエン酸・乳酸などの酸っぱいがたくさん含まれています。酸っぱいの力で、健康に。

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

3



高いところから注いで！

バスク地方に行くと、みんな瓶を持ち上げてリンゴのお酒をコップに注いでいます。これはリンゴの香りを引き出すため。爽やかな香りが広がります。特製のコルクを使えば意外と簡単。みんなで楽しく注ぎ合いましょう。

STEP

1 コルクを抜いて、
瓶口に挿す

プラスチックコルクの下には切込みがあって、いったん抜いたらストッパーとして使えます。コルクと瓶口の隙間からシードルを注ぎます。



STEP
2 コップを構えて
狙いを定める

バスク地方のシードルは30-50cmの高さから注ぐのが一般的。それでも慣れないとドキドキします。口の開いたコップを使いましょう。

STEP

3 泡立てて見よう！



泡立てて急激に空気に触れさせることで、リンゴの香りや花の香りが広がります。最後まで目を離さないで。

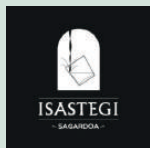
知られざる、バスク地方のりんご酒文化

スペインとフランスの国境、大西洋岸に沿って広がるバスク地方は、固有の言語と文化で知られています。海から山にかけて広がるまばゆいばかりの景色と、豊かな自然から生まれる食材を活かした美食の土地としても知られています。人口あたりのミシュラン星付きレストランの数が世界一で有名なサン・セバスチャンを始め、日本でもバスク地方の人気は高まっています。

一方で、バスク地方のりんご酒文化は、まだまだ知られていません。昔ながらのやり方で造られるりんごのお酒シードル。現地の醸造所の多くはレストランを併設しています。人々は巨大な樽からシードルを注いで、語らいのときを過ごします。それは何世代も続いてきた変わらぬ光景です。イサステギ・ファミリーは、400年の昔から何世代にも渡りその伝統を守り続けています。



750ml



イサステギ

酸化防止剤無添加
シードル

微発泡性 alc6.0%



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。口に含んだ瞬間には軽い渋みと酸味を感じますが、微細な泡がそれらを流していきます。

召し上り方

10-12℃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。