



シードルとウイスキーの専門店「エクリプス ファースト」 都内で「ぐんまシードル」を提供！

■ クリーミーで優しい香り「ぐんまシードル」が完成！

今回は、H 29 年 65 号でも取り上げたウイスキーとシードルの専門店「エクリプスファースト」さんを紹介します。代表の藤井さんは沼田市出身で、お店のメニューに積極的に群馬県産食材を使用した料理を提供しており、群馬県産農畜産物販売協力店にもなっています。

今年も沼田市の松井りんご園と東京ワイナリーとのコラボ企画である第3弾「ぐんまシードル」が完成しました。昨年の11月に都内のシードルファン約60名を連れて松井りんご園に行き、この時に収穫された「ぐんま名月」を果汁にして、都内の東京ワイナリーで醸造されました。今年の3月25日に完成お披露目会が行われ、当店で提供されています。今回は「ぐんま名月」100%となっており、「クリーミーで優しい香りがあり、ほんのりと甘さもある上質のシードルとなっている。」と藤井さんはコメントしていました。

当店のメニューには「上州牛」、「赤城鶏」、「奥利根もち豚」等の群馬県産食材を使用した料理が豊富に提供されています。上州牛の筋とモツを柔らかく煮込み、チーズをかけてこんにやくをアクセントに加えた「牛すじ・牛モツの煮込みグラタン」や上州牛の内モモ肉を奥利根りんごワインをベースに、ニンニクやハーブ各種等を使用したソミュールに漬け込み乾燥・熟成させた「上州牛自家製ビーフジャーキー」等料理方法にもこだわって群馬県をPRしていました。

また、藤井さんが監修した「知る・選ぶ・楽しむ シードルガイド」が、今年の4月に発行となりました。シードルの魅力や特徴はもちろん、藤井さん自らがテイastingした国内外214本のオススメシードルの特徴が記載され、群馬県からは「奥利根ワイナリー」のアップルワインとシードル、「道の駅 川場田園プラザ」の川場シードル、「松井りんご園×エクリプス」のぐんまシードルが紹介されていました。「日本のシードルは、長野県や青森県を中心に100を超えるブランドが誕生しています。シードル専用のりんご栽培や製造法に工夫をこらすなど新たな挑戦を行っていて、ここ数年で生産者や種類が増えており、海外のシードル愛好家からも評価が上がってきています。」と藤井さんはコメントしていました。

■ 「エクリプス ファースト」の店舗情報

オープン年	住所	最寄り駅	営業時間	定休日
2015年	東京都千代田区鍛冶町2-7-10 廣瀬ビル1F	JR神田駅 東口(徒歩2分)	15:00~24:00	日曜



「ぐんまシードル」



エクリプス限定「奥利根アップルワイン」



豊富な群馬県産食材の料理を提供



シードルガイドで群馬県をPR