

英国りんごを楽しむ秋の30日間

BRITISH APPLE FAIR

Fair

Iizuna

毎年恒例となった飯綱町の「英国りんごフェア」。

町内の飲食店では、この時期にしか味わえない

「英国りんご」を使ったお料理やお菓子がお目見え。

英国りんごの中でも人気のブルムリーが並ぶ直売所も。

10/9(月・祝)には、いいづなりんご並木フェスタ2017も開催!

Toshi Yoroizukaオーナーシェフの鎧塚俊彦氏が

りんごシンポジウムにゲストで登場。ファーマーズマーケットや、

アップルパイ対決と見どころ食べどころ満載。

「英国りんご」との出逢いを探しに、

初秋の飯綱町へおでかけください♪

いいづな英国りんごフェア
2017

9/16[sat] ~ 10/15[sun]



「英国りんご」が実る飯綱町

初秋の飯綱町。赤く色づきはじめたりんごや青りんご、黄色いりんごなどが実り始めます。イギリス原産いわゆる英国りんごを含む16種類程のりんごが町内ニュートンりんご並木に植樹されて根付いたもので、8月下旬から11月中旬まで、町内は色とりどりのりんごで賑わいます。英国りんごを含む珍しいりんごが実る様子は、いいづなアップルミュージアムのニュートンりんご並木で気軽に見ることができます。

中でも、英国原産の『ブルムリーズ・シードリング』は、町内のりんご生産者の協力で徐々に生産量が増え、毎年8月後半に町が集荷し、町内の加工事業者等へ販売されます。

飯綱町牟礼でりんご栽培を60年にわたり手がけている生産者の小林一三さんと達也さん親子は、10年ほど前からブルムリーの栽培を始め、現在では10a程栽培するようになりました。8月後半に収穫するブルムリーは、他品種の収穫期と重ならず、栽培効率が良いのが魅力だそう。イギリスでは、クッキングアップルとして、活用されているブルムリー。特徴の酸味を活かしたジャムやお菓子に活用してもらいたいと話しています。

英国りんご『ブラムリー』の 可能性を見つめて

多品種を生産するりんごの町として。

信州の北、北信五岳の裾野に広がる飯綱町は、標高500～700m、平均気温10.9℃。さらに内陸性気候のため寒暖差が激しく降水量も少ないため、りんごの生産に非常に適した地域です。平成17年10月に牟礼村と三水村が合併して発足した飯綱町では、現在36種類以上のりんごが生産され、多品種を生産する『りんごの町』として知られるようになってきました。

そのひとつである『ブラムリー』は、『英国王立園芸協会』から1990年に寄贈された16種のうちのひとつで、英国ではクッキングアップルともいわれ親しまれています。その特徴はなんといっても強烈な酸味。生食にはまったく向かないりんごですが、加熱することで非常に美味しくなり、お料理からスイーツ、シードルなど幅広く活用することができます。飯綱町では、この『ブラムリー』をはじめとする多品種のりんごで町全体を活性化しようと、農家さんの協力を得て生産量を上げるとともに、

町のレストランや菓子店、ワイン醸造会社などに協力を求め、需要拡大のための活用方法を推進しています。

地元だからこそできることがある。

そんな町の呼びかけに当初から協力してきたのが、『明月堂』です。大正15年創業の明月堂は、昔から地域に愛される名店として歴史を紡いできました。ブラムリーを使ったメニューは、『英国りんごフェア』が始まった5年前から取り組み、試行錯誤を繰り返しながら商品を開発してきました。

「ブラムリーは、とにかく新鮮なうちに加工することが美味しさの絶対条件です。他のりんごに比べ、あっという間にぼけてしまう。そうなってしまうと煮ても焼いても味が決まらず、持ち味の酸味を活かすことができないんです。」と語るのは、3代目である藤縄直美さん。収穫したものをその日のうちに加工できる“地の利”こそが、美味しさの決め手のようです。

町全体でブラムリーのうまいもの巡り。

これまでの5年間で感じるのは、『ブラムリー』の可能性。まだ他では味わうことが難しいブラムリーを核に、飯綱町を全国に発信していきたいと意気込むのは、4代目である藤縄洋平さんです。

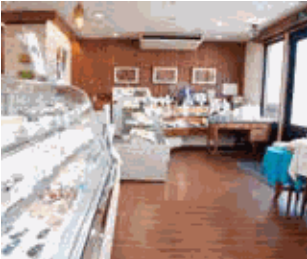
「もちろん明月堂として商品が売れることも大事なのですが、それ以上にブラムリーというキーワードで飯綱町を知ってほしい。ブラムリーを食べてみたいから飯綱町に来て、帰りに観光して帰るとか。町に人を呼び込むための起爆剤にしたいんです。」と熱く語る洋平さん。そのためにも美味しいスイーツの開発に余念がありません。

「今年は英国りんごフェア期間中、ブラムリーを使ったスイーツを2種類ご用意しています。ひとつは「ブラムリー・ブラマンジェ」。ヨーグルトのブラマンジェとブラムリーのソース、そこに檸檬のジュレを合わせました。すべてが爽やかなすっきりとした美味しさです。もう1品は「ブラムリーのチーズタルト」。ブラムリーを濃縮したソースとくるみを詰め込んだタルトにレアチーズケーキをのせました。酸味の効いたブラムリーとレアチーズは相性抜群。くるみのカリッとした食感がいいアクセントになっています。」と親子で自信をのぞかせます。

ブラムリーの大きな特徴である酸味は、同じく酸味のある素材と組み合わせることで相乗効果の美味しさを導き出すとか。「9月から10月はまだまだ暑い時期ですので、爽やかな美味しさをぜひ味わってほしいですね。」と直美さん。できればタルトには生のブラムリーのソーテを入れてさらに美味しさを追求したいと、思いを語ってくれました。

1	2	
	3	4

1. 2人そろって飯綱町が大好き!な藤縄さん親子。2. たわわに実ったブラムリーを見ると創作意欲がどんどん湧いてくるそう。3. 今年のフェア用に用意した新作ブラムリースイーツは2品。4. 明月堂は飯綱町のお菓子屋さんとして地域に愛され続けています。



信州・花の菓子ごよみ 明月堂 tel.026-253-2100 飯綱町大字牟礼 2724 [営] 9:00～19:00 [休] 不定休

『ブラムリーの ミルクレープ』

明月堂の藤縄さんに、
家庭でできる
ブラムリーのお菓子レシピを
教えていただきました♪



材料
(1台分)

- パータ・クレープ(クレープ生地)
薄力粉 … 125g、グラニュー糖 … 30g、卵 … 2個、牛乳 … 125g
水またはシードル … 125g、塩 … 少々、溶かしバター … 15g
- ブラムリージャム
ブラムリー … 2個、砂糖 … 120～150g、カルパドス(リンゴのブランデー) … お好みで少々
- クリーム・パティシユール(カスタードクリーム)
牛乳 … 250ml、卵黄 … 2個、砂糖 … 60g、薄力粉 … 25g

つくり方

- パータ・クレープをつくる
1. 薄力粉、グラニュー糖、塩をボウルに入れ混ぜる。
2. 卵、牛乳、水を合わせ、1.の粉類の真ん中に少しずつ入れ、だまにならないように混ぜる。
3. 1時間ほど冷蔵庫で休ませる。
4. 中火弱でフライパンを回しながら生地を流し入れ焼く。
- ブラムリージャムをつくる
1. ブラムリーは皮をむき縦割り8等分、横切り4等分にして砂糖と混ぜ煮つめてジャムをつくる。
- クリーム・パティシユールをつくる
1. 砂糖、薄力粉を混ぜ、卵黄に入れ、だまにならないようによく混ぜる。
2. 1.へ温めた牛乳を加え混ぜ、中火にかけ、絶えずかき混ぜながら沸騰させる。
- 仕上げる
全部の材料が冷めてから、パータ・クレープの間にブラムリージャムとクリーム・パティシユールを交互に塗りながら重ねていく。少し冷凍庫に入れて、冷やしてからカットするときれいにカットできます♪



英国りんごを味わう

1 アリコ・ルージュ

026-253-7551 /
飯綱町大字川上2755-1918
営:12時～20時(オーダーストップ) /
休:火曜日



ローストポークの 英国りんごソース 1,580円(税込)

じっくりとローストした豚肉と
ブラムリーを贅沢に感じる一皿。
豚の旨みと酸味の絶妙なハーモニーを
じっくり味わいたい。

2 ファミリーレストラン白樺

026-253-3677 / 飯綱町大字古町1247
営:11時～21時 / 休:不定休



3種のフルーツパイ ※フェア期間中のみ 900円(税込)

ドリンク付1,100円(税込)
※コーヒーまたは、ジュース付き



自家製国産牛のハンバーグ 180g(ブラムリーの天ぷら付き) 960円(税込)

セット1,510円(税込)
※ライス・サラダ・ドリンク付き



国産牛の肩ロースステーキ 200g(ブラムリーの天ぷら付き) 2,500円(税込)

セット3,050円(税込)
※ライス・サラダ・ドリンク付き

3 むれ温泉 天狗の館 喫茶アプリコット

026-253-3740 /
飯綱町大字川上2755-345
営:11時～16時 休:第3火曜日
※お食事には、入館料が必要となります。



りんごソフトクリーム 350円(税込)

濃厚なソフトクリームに、季節の
りんごのジャムをトッピング。お風呂
上りに、さっぱりとお召し上がりい
ただけます。

4 そば処 よこ亭

026-253-8287 / 飯綱町柳里847-3
営:11時～18時 休:水曜日(10・11月は無休)

看板メニューの天ざるそばに添えられたブラムリーの天ぷらは、旬の野菜の天ぷらとも
にお蕎麦を引き立てます。お店の窓から眺める秋風に揺れる蕎麦畑とその向こうに広
がる美しい田舎の風景を愛でながらいただきたいメニュー。



えび野菜天ざるそば (ブラムリー天ぷら入り) 1,450円(税込)

野菜天ざるそば (ブラムリー天ぷら入り) 1,050円(税込)

5 石窯ピザCAFÉ プレーメン

026-253-8048 / 飯綱町坂口352
営:11時～15時
休:毎週月曜日、第2日曜日



ブラムリーと信州みそベース の豚バラピザ 1,200円(税込)

豚バラとチーズ、信州みそのこってりとした味わいにブラムリーの酸味と
青じその香りがなんとも爽やか!食べ応えのある一皿です。

6 アイカフェ

026-253-2606 / 飯綱町倉井5番地
(いづなアップルミュージアム内)
営:10時半～15時半
休:毎週月曜日(祝日の場合翌日)、祝日の翌日、年末年始



バニラアイスのメイポールジャムかけ 300円(税込)

バニラアイスの上に、メイポール
の果肉感のあるジャムをかけました。
酸味に隠れた渋みが特徴のメイポールをバニラアイスと味わえます。
英国りんごの実るりんご並木を眺めながら、召し上げられ。

7 レストランLOOK

026-253-3102 / 飯綱町大字古町428-1
営:9時～21時 / 休:不定休

りんごのジュシーポークは、脂の旨みたっぷりの豚肉と
ブラムリーの酸味が絶妙の一皿。新感覚のブラムリーを
焼きこんだピザと、りんごのデザートは、英国りんごの存
在感を楽しめます。



りんごたっぷり カレーピザ 900円(税別)



りんごのデザート 550円(税別)

※2つの味が楽しめます



りんごのジュシーポーク 1,300円(税別)

※ライスまたは、パン&スモールサラダ付き



8 ワイナリーレストラン・サンクゼール

026-253-8070 / 飯綱町大字芋川1260
営:ランチ11時半～15時(L.O)
・喫茶14時～16時(L.O)

ブラムリーの入った フロマージュブランのムース メイポールソースを添えて 648円(税込)

自社ワインでコンポートした甘酸っぱいブラムリーを酸味
のきいた爽やかなフロマージュブランのムースに仕立てま
した。メイポールの真っ赤なソースが白いムースに映えて
美しい。ブラムリーシードルを使ったチュイルを、壊しな
がらムースと一緒に召し上げられ!



9 小さな癒しの宿 sinra

026-219-3304 / 飯綱町大字川上2755-400

バニラアイスに、白ワインで香りづけ
したブラムリーのジャムを添えて、木
の実とガトーショコラをトッピング。甘
さの中のブラムリーの酸味がアクセ
ントに!

ブラムリーと木の実のプチパフェ

※期間中、ご宿泊の際のご夕食デザート
としてご提供。詳細はお問合せください。



10 チアさみず

026-253-0032 / 飯綱町大字倉井2891-4
*お買い求めは、直売所さんちゃんにて



メイポールさんど 200円(税込)/2個入り 110円(税込)/1個入り

メイポールの鮮やかな赤色がかわいらしい焼き菓子。貴重な英国
りんごを使ったお菓子は、手土産にして自慢したい。平成26年度
『おいしい信州ふーど(風土)』旬ちゃん賞受賞商品。

11 cafe 傳之丞

080-2002-9667 / 飯綱町大字倉井4276
営:11時～17時 土日祝10時～17時
休:水曜日・木曜日

ブラムリーアップルパイ ケーキプレート 900円(税込)

※ドリンク、アイス付き

ONE CUT 450円(税込)

※テイクアウト可

旬のりんご「ブラムリー」と旬のフルーツ「ブルー」をそのまま入れて
焼き上げたパイ。りんごは、ブラムリーをメインに数種類のりんごをブレ
ンドしています。りんご本来の甘味と、ブラムリーのさわやかな酸味
をお楽しみください。



12 サンクゼール・ワイナリー本店

026-253-8002 / 飯綱町大字芋川1260
営:9時～17時 休:年末年始
※冬期(1月～3月)10時～15時 水曜定休

いづなシードル(ブラムリー) 1,944円(税込)/750ml

飯綱町のブラムリーとふじりんごをブレンドした、甘酸っぱく爽やかな
味わいのシードル。キリッと冷やして乾杯酒や食後のゆったりとした
時間にお楽しみいただくのがおすすめ。

アップルパイ 648円(税込) ※ジェラート付き

単品432円(税込)

手づくりのパイ生地に、大きなブラムリーがゴロゴロと入った
アップルパイ。熱々のパイに自家製ミルクジェラートを添えて。



13 明月堂

026-253-2100 / 飯綱町大字牟礼2724
営:9時～19時 休:不定休



ブラムリーの チーズタルト 400円(税込)



ブラムリー ブラマンジェ 400円(税込)

ブラムリーのチーズタルトは、ブラムリーのジャムとコンポートを、ブラムリー入りのレアチー
ーズでデコレーション。新商品のブラムリーブラマンジェは、ヨーグルトのブラマンジェとブ
ラムリーのソース、檸檬のジュレを合わせた爽やかですっきりした味わい。



英国りんごは
コチラで買えます♪



直売所さんちゃん

TEL:026-253-0033
営業時間:9:30～17:00
(※12/21以降は16時まで)
住所:飯綱町倉井2891-4
定休日:年末年始/2～3月



横手直売所・四季菜

TEL:026-253-5153
営業期間:4/5～12/24
営業時間:9:00～17:00
住所:飯綱町柳里628-1
定休日:定休日なし



いづな アップルミュージアム

TEL:026-253-1071
営業時間:9:00～16:30
住所:飯綱町倉井5番地
定休日:毎週月曜(祝日の場合は、翌日)
祝祭日の翌日、年末年始



英国りんごと飯綱町を楽しむ

いいづなアップルミュージアム
20th ANNIVERSARY



10/9(月/祝) 10:00～15:00

【入場無料】

りんごの町のりんご並木で、りんご愛を深める、アカデミックなりんごフェスティバル。Toshi Yoroizuka オーナーシェフの鎧塚俊彦氏をゲストに迎え、りんごリスペクトな1日を、『おいしい林檎と美しい田舎』飯綱町で！

ファーマーズ・りんごマーケット
10:00～15:00

町内のりんご生産者やりんごの加工事業者によるマーケット。採れたての珍しい英国種のりんごやりんごのお菓子、ジャム、シードルなどが並びます。りんごの郷土食のおふるまいも！

お問合せ先：
いいづなアップルミュージアム TEL.026-253-1071
いいづなりんご並木フェスタ2017事務局(カシヨ内) TEL.026-251-0518

【出展社】
一里山農園
サンクゼール・ワイナリー本店
直売所さんちゃん
cafe 傳之丞
長野県北部高等学校
明月堂
横手直売所・四季菜

【りんごシンポジウム】
クッキング・アップルの波が来る！
13:30～14:30

ゲストパネリスト 鎧塚 俊彦氏
Toshi Yoroizuka オーナーシェフ/
「おいしい信州ふーど(風土)」大使



【パネリスト】
中村市郎氏 やまじゅうファーム代表
黒柳博子氏 りんご生産農家・だんどりの会副会長
山下絵里氏 山下フルーツ農園代表

【りんご基調講演】
11:45～12:30

ゲストナビゲーター 小池 洋男氏

元長野県果樹試験場長／
全農長野技術顧問



アップルパイ対決
10:30～11:30

【参加チーム】
長野県北部高等学校チーム
飯綱中学校チーム
加工所チーム
料理自慢主婦チーム

いいづなアップルミュージアム
デイリーイベント

英国りんごと
各国のりんごジュース生搾り体験

【予約不要】

10:30～15:00

【参加費】1人 300円

ここでしか味わうことのできない希少品種のりんごジュースは格別な味わい！できたてフレッシュ感が最高です！



飯綱町りんごスウィーツフェア

11/1(水)～30(木)

会場：飯綱町内フェア参加店舗

ふじやシナノスイート、グラニースミスなど飯綱町の晩生種のりんごを使った美味しいスウィーツを楽しむ30日間。

お問合せ先：飯綱町役場産業観光課
TEL:026-253-4765

レストランサンクゼールのブラムリーりんごを楽しむ会 【要予約】

9/26(火) 11:00～ 参加費：4,500円 定員：30名

レストランのシェフが創作したブラムリーのコース料理とブラムリーシードルを堪能いただき、送迎付きのお食事会。生産農家さんのお話や、多種の英国りんごを間近で見ていただく時間も交え、アカデミックで美味しいひとときを。

送迎あり：長野駅⇄サンクゼール

お申込み・お問合せ先：ワイナリーレストラン・サンクゼール TEL:026-253-8070



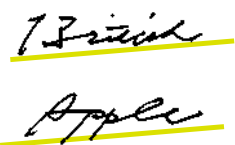
りんごの里まつり

10/29(日) 午前10時～午後3時

会場：飯綱町ふれあいパーク及びその周辺

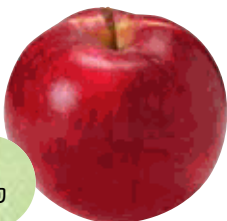
町内農商工業者を中心にした産業まつり。りんごクイズや味当てクイズなど、りんごに関するイベントが盛りだくさんな1日です。

お問合せ先：飯綱町役場産業観光課
TEL:026-253-4765



英国りんごを学ぶ

8月
下旬



タイデマンズ・アーリー・ウースター

鮮やかな赤色で、果肉は白く、香りが強い。甘みと酸味がほど良い。加熱すると美しいバラ色に果肉が変化する。

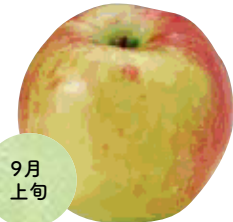
9月
中旬



ブラムリーズ・シードリング

強烈な酸味で加工に向く。英国では「クッキングアップルの王様」として親しまれている。

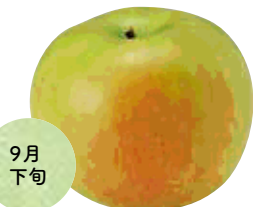
9月
中旬



フラワー・オブ・ケント

ニュートンが「万有引力の法則」を発見した際の「りんごの逸話」に登場するりんご。

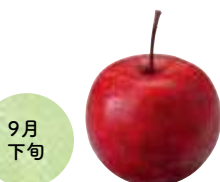
9月
下旬



ブレンハイム・オレンジ

酸味が非常に強く、果肉はクリーム色で硬め。熟してくると果皮がオレンジ色に近づく。

9月
下旬



メイポール

ピンポン玉程で、強い酸味。果皮だけでなく果肉も濃い赤色。授粉樹として植えられることが多い。

いいづなアップルミュージアム



洋の東西を問わず、60 種以上のりんごを「見て、知って、味わって」いただける博物館。敷地内のニュートンりんご並木には17 種類の外国種りんごを植樹。「英国りんご」のことなら、何でもおたずねください。体験や見学プログラムをご用意してお待ちしています。



色とりどりの
「英国りんご」
が鮮やか

飯綱町倉井5番地
TEL.026-253-1071
営業時間：9:00～16:30
定休日：毎週月曜
(祝日の場合は、翌日)
祝祭日の翌日、年末年始
入館料：大人300円/小人150円