



「そば」と「シードル」の組み合わせは、  
動脈硬化を防ぐ「ルチン」と、その働き  
に相乗効果をもたらす「ビタミンC」と  
いう、理想的な組み合わせです。



Cidre Val de Rance  
シードル「ヴァル ドランス」

いつも、  
そばに、  
シードル。

坂東製粉株式会社

Val de Rance

Les Celliers Associés



フランスのブルターニュ地方では、古来より、そば粉から作られたクレープ状の郷土料理「ガレット」を食べながら「シードル」を楽しむ習慣があります。

## なぜ、「そば」に「シードル」なのか？

昔、山中等で修行する行者は、そば粉を携帯し水に溶かして飲んだり、練ったものを食べて厳しい修行を耐えたともいわれています。そばは、他の穀物に比べて良質な栄養素をバランスよく含み、体の生理機能を正常に働かせて、老廃物を排泄することが昔から知られていました。

現在、特に注目されているのが「ルチン」です。「ルチン」はポリフェノールの一種で、毛細血管の膜に弾力性と厚みを持たせる働きがあります。欧米では血管強化剤として認可されているほどで、穀物の中では唯一そばにしか含まれない栄養素です。抗酸化作用、また血圧降下作用も認められています。このルチンはビタミンCと一緒に摂取すると、ビタミンCの吸収率を高め、その作用を強化するだけでなく、相乗的にルチンの働きもいっそう強められることが分かっています。

しかし、残念ながらそばにはほとんどビタミンCは含まれていません。大根おろしやゆずなどの薬味で補う必要があります。

フランスのブルターニュ地方では、郷土料理「ガレット」を食べながら「シードル」を楽しみます。「ガレット」とはそば粉で作られたクレープのことで、「シードル」はりんごを自然発酵させて作られた微発泡酒のことです。



「シードル」はりんごを自然発酵させて作られた微発泡酒のことです。

収穫後、戸外にさらして熟成されたりんごは、圧搾機でゆっくりと絞られ、果汁が樽の中で自然発酵して微発泡酒シードルとなります。りんごそのままの糖分がアルコールと炭酸ガスに変化し、度数2〜5%の発泡酒が出来上がるのです。

ブルターニュ地方で栽培されるりんごは、私たちが普段食べる食用りんごと比較すると、ポリフェノールが5倍以上含まれている、皮の厚いシードル専用のりんごです。シードルはワインよりもアルコール度数が少なく、辛口でも5%です。また、ポリフェノールを多く含み、ビタミン、ミネラル類、アミノ酸が豊富なヘルシー志向の飲み物です。もちろんビタミンCもたっぷりです。

「ルチン」と「シードル」の組み合わせは「ルチン」と「ビタミンC」という理想的な組み合わせだったのです。



シードル「ヴァル ドランス」  
クリュ プルトン ブリュット

辛口 度数5%  
100%ブルターニュ産のりんご果汁を自然発酵させた本格シードル。ドライで爽やかな喉ごしです。

750ml・250ml

シードル「ヴァル ドランス」  
オーガニック

中辛口 度数4%  
最低3年以上の有機農法を続けているブルターニュ地方の畑から収穫されたりんごを100%使用。どんな料理にも合う、バランスの良い飲み口です。

750ml・250ml

シードル「ヴァル ドランス」  
クリュ プルトン ドゥ

甘口 度数2%  
ブルターニュ産りんご100%の自然な甘さを凝縮したシードル。りんごが持つ独特の渋みはそのままりんご本来のやさしい甘い香りが広がります。

750ml・250ml

ノンアルコールシードル  
クール ド ポム

甘口 度数0%  
ノンアルコールでオーガニック。砂糖、香料、添加物を一切加えない、自然の恵み丸ごとの飲み物です。コクがあるのにすっきり、優しい甘さ。ポリフェノールも豊富です。

750ml・250ml

坂東製粉株式会社

Val de Rance  
Les Celliers Associés

ご注文は、インターネット、お電話、ファックス、ご来店で承っております。

坂東製粉株式会社

ご来店

〒410-0871 静岡県沼津市西間門 558-1

お電話

フリーダイヤル：0120-39-5781 TEL：055-962-0810

ファックス

FAX：055-962-5798

インターネット

<http://www.bandoh.com>



スマートフォンからも

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。20歳以上の年齢であることを確認できない場合には、酒類は販売できません。