

令和 8 年 7 月 30 日
青森市経済部経済政策課長

祝！アップルブランデー最高金賞受賞！JR 東日本青森商業開発の市長表敬

ロンドンで開催された酒類品評会「IWSC2026」において、A-FACTORY が出展したアップルブランデーが受賞したことを報告するため、市長を表敬訪問しますので、取材・報道をお願いします。

表敬訪問日時

令和 8 年 8 月 4 日（火）午前 9 時 15 分～9 時 30 分

場所

青森市役所本庁舎 2 階 庁議室

出席者

株式会社 JR 東日本青森商業開発

代表取締役社長 真壁 まり子（まかべ まりこ）様

株式会社 JR 東日本青森商業開発 新事業戦略室 工房運営グループ

A-FACTORY 工房長 中嶋 孝博（なかじま たかひろ）様

株式会社 JR 東日本青森商業開発 新事業戦略室 工房運営グループ

A-FACTORY 課員 赤坂 修一（あかさか しゅういち）様

株式会社 JR 東日本青森商業開発 新事業戦略室 工房運営グループ

A-FACTORY 課員 伊藤 道幸（いとう みちゆき）様

IWSC (International Wine & Spirit Competition)

International Wine & Spirit Competition とはイギリスで 1969 年に酒類の品質向上と市場拡大に寄与することを目的に設立され開催されている、歴史と権威のある国際的な品評会

受賞概要

最高金賞受賞 「A-FACTORY apple brandy First Fill Sakura Cask Strength」

金賞受賞 「A-FACTORY apple brandy eternity」

銀賞受賞 「A-FACTORY apple brandy First Fill American Oak Cask Strength」

（別紙参照）





A-FACTORY

IWSC2026 受賞



「A-FACTORY apple brandy First Fill Sakura Cask Strength」

青森県産りんごから醸造したシードルをフランス製シャラント式蒸留器で蒸留し、さくら樽の新樽のみで熟成したカスクストレングスのアップルブランデーです。フローラルな香りと蜂蜜のような甘味が特徴です。

■審査員テイスティングコメント

刈り取った草、ライラック、リンゴの花の明るく爽やかな香りと、シナモンが繊細なリンゴの皮とほのかなトーストライスの香りに織り交ぜられる生き生きとした味わいが特徴です。意外な甘さと継ぎのない温かさが、余韻の濃厚な締めくくりへと続きます。



「A-FACTORY apple brandy eternity」

丁寧に時間をかけて蒸留した原酒に、鰯ヶ沢町に位置する白神山地の超軟水を加え熟成させました。まろやかさと力強さのバランスがとれたメイドインアオモリアップルブランデーです。りんごとアルコールの香り、まろやかな口あたりからアルコール感が広がりしつこくない余韻をお楽しみいただけます。

■審査員テイスティングコメント

果樹園の果実と白胡椒の香りが繊細にブレンドされ、スターアニスのニュアンスがさりげない香りを加えています。口の中は柔らかなマジパンとクリーミーなバニラ、そしてさっぱりとしたグリーンアップルが現れ、甘いリンゴと穏やかなスパイスが加わり、滑らかで清潔なフィニッシュで締めくくられます。



「A-FACTORY apple brandy First Fill American Oak Cask Strength」

青森県産りんごから醸造したシードルをフランス製シャラント式蒸留器で蒸留し、アメリカンオーク樽の新樽のみで熟成したカスクストレングスのアップルブランデー。バニラの香りと黒糖のような甘味で、シャープな余韻が特徴です。

■審査員テイスティングコメント

繊細な花や青リンゴの皮の香りが、シダー、ヒッコリー、カカオのニブが繊細な青リンゴの皮と絡み合うダイナミックな味わいを生み出します。仕上げは長く木質感があり、複雑で余韻のある温かみを残します。