

## Our Story



現在のサイダー作りが始まったのはウィリアム・チャーチルが鍛冶屋ビジネスの兼業として、彼の家族とサイダーを作り始めた1926年からです。会社は後に彼の甥であるペリー一家によって引き継がれ、伝統的手作りのサイダー造りが今日まで続けられてきました。

500年以上前からペリーズ・サイダーは、イギリスのサイダーの有名産地であるサマーセットの中心にある農場でりんごを育て、藁葺小屋でりんごを圧搾していました。

90年続くサイダー醸造所は、イングランドでもりんごの栽培が多い醸造、昔ながらの伝統製法でじっくり木樽で長くは2年間、熟成されます。

ペリーズ・ファーマーズプレスは、木樽を使い少なくとも6カ月熟成させしっかりとした味わいがあります。ドライ、ミディアムドライは、食事に良く合い、スイートはそれだけでお飲みになるのも美味しいです。キリリと冷やすと炭酸が心地よく、どうぞイギリスの伝統の味わいをお楽しみ下さい。



## FARM HOUSE CIDER BARN OWL

ファームハウスサイダー  
バーンオウル

内容量：330ml 度数：6.5%

JAN：5060096670209

サマーセット地方の伝統的なファームハウスサイダー造りには重要なルールが4つある。

- 1、天然イーストを使った発酵
- 2、少量生産を続ける高い技術
- 3、100%りんご果汁
- 4、伝統的なビター感があるりんご

信頼のミディアムボディのテイストを感じることができるサイダーに仕上がっています。

