

報道関係者各位

2009年11月17日
株式会社奥能登塩田村

奥能登地サイダー「しおサイダー」のお披露目

～揚げ浜式製塩法の継承と能登の活性化を目的とした新商品～

株式会社奥能登塩田村と株式会社 Ante（アンテ、小松市）は、揚げ浜式製塩法の継承と能登の活性化を目的とした奥能登地サイダー「しおサイダー」（340ml入 小売希望価格 200円（税込））を発売をいたします。

本商品は、希少な揚げ浜塩を使用したまろやかでコクのある地サイダーで、新しい能登のお土産として、全国に揚げ浜式製塩法と能登の魅力を発信できるサイダーとなっております。

つきましては、来る11月23日（月・祝日）に奥能登塩田村において、「しおサイダー」のお披露目させていただきます。お披露目では、地元の方々、観光客の方々に試飲サービスをさせていただきます。

日時：2009年11月23日 午前11時～午後13時

場所：奥能登塩田村（石川県珠洲市清水町1-58-1 TEL 0768-87-2040）

ここ数年、全国での地サイダー（ご当地サイダー）のブームが起こり、各地で地域性豊かなサイダーが発売され、首都圏の百貨店ではコーナーができたたり、雑誌やテレビで特集が組まれたりしています。

石川県内でも株式会社 Ante が今年の8月から金沢・湯涌温泉の新名物として、金沢湯涌サイダー「柚子小町」を発売し、約3ヶ月で5万本を販売しており、湯涌温泉の活性化の一助となっております。

奥能登地サイダー「しおサイダー」の販売は、当面は、奥能登塩田村の売店の他、能登地区の各旅館、観光施設、金沢市内の百貨店のほか、Anteのホームページ（<http://ante-jp.com/shop/>）で販売し、今後は首都圏等の百貨店などでの販売も目指しております。

また、売り上げの一部は、揚げ浜式製塩法の継承に活用する予定にしております。

※本リリースに関するお問い合わせは、下記までお願いいたします。

株式会社奥能登塩田村 吉田 翔 TEL：0768-87-2040

※商品に関するお問い合わせは

株式会社Ante（アンテ） 高柳 豊 TEL：0761-47-0360

