



お話を伺った方

左：代表取締役

佐藤 春樹 さん

右：醸造責任者

遠藤 拓人 さん



生産から加工・販売まで！ 自社農園の有機りんごを使用した 持続可能な有機シードル

株式会社日々は、2020年に設立し、「農業に頼らない持続可能なりんご栽培を実践し、子供たちが安心して飲めるりんごジュースを届ける。」という理念の下、りんごの有機栽培から加工、販売まで行っています。

2017年、祖父から慣行栽培のりんご農園を引き継ぎ、佐藤さんによるりんごの栽培が始まりました。特別栽培に移行後の3年目に収量が激減してしまいましたが、秋田の有機栽培に取り組むりんご農家に栽培方法を教わりながら、有機栽培に取り組み始めてから約3年かけて有機JAS（農産物）認証を取得しました。



農園の様子

有機栽培のりんごは虫食いなどが多いため、加工品（ジュース）にして販売を始めました。当初、加工は委託でしたが、有機りんごジュースとして販売したいと考え、新たに作った自社醸造所で2023年からジュースの加工を開始、2024年にはシードルの製造を始めました。どちらの商品も有機JAS認証を取得しています。また、天童市のりんご農家から仕入れている特別栽培のりんごを使用したシードルには、最上地域で作られる果実を中心に掛け合わせ、



瓶詰の様子

バリエーション豊かな商品を展開しています。

シードルは火入れをせず、瓶の中で追加発酵させているため、冷蔵して出荷する必要があります。ジュースと併せて、いずれ海外展開することを目標にしています。

今後、自社商品のほか、最上地域の有機農家を作る野菜などを販売できる場所を作り、最上地域での有機の取組を広げていきたいと考えています。

Q. 認証取得のきっかけは？



有機栽培のりんごは虫食いなどが多いため、商品を生食用から加工品にシフトし、自社でジュースの加工やシードルの製造・販売を行っています。他のりんご農家がやっていないことをやりたい、安心して買ってもらえる商品を作りたいという思いから有機JAS認証を取得しました。

Q. 認証取得のメリットは？



自社で、原料の生産から商品の製造まで一貫して行えるようになり、商品づくりの楽しさをより感じられるようになりました。また、加工の委託費が削減できたこともメリットだと感じます。

Q. 通常のシードルとの違いはありますか？



有機シードルは、りんご表面の野生酵母を活かして発酵させており、個性のある味わいが特徴です。また、特別栽培のりんごを使用したシードルには、ホップ、いちご、さくらんぼ、サンショウなど様々な果実を掛け合わせた商品も製造しています。

Q. 今後の取組や目標を教えてください



現在、自社の売店がないため、2026年秋頃に、テイスティングをして商品を購入できる販売場所を、自社醸造所の隣に作る予定です。そこでは、最上地域の農家の有機野菜等も取扱い、地域外からのお客さんも呼び込めるような場所にしていきたいと考えています。

会社概要

所在地 本社：山形県最上郡真室川町 醸造所：山形県新庄市
 創業年 2020年
 有機農産物認証 取得年 2023年
 有機加工食品認証 取得年 2024年
 HP <https://www.ringorillappa.jp/>

STEP 1/4

2017年
祖父からりんご農園を引き継ぐ
2019年
有機栽培に取り組む



STEP 2/4

2022年
有機JAS（農産物）認証を取得



STEP 3/4

2023年
自社でジュースの加工を開始



STEP 4/4

2024年
有機JAS（加工食品）認証を取得
有機認証を受けたシードルの国内
第一号に



有機JAS認証取得までの道のり