

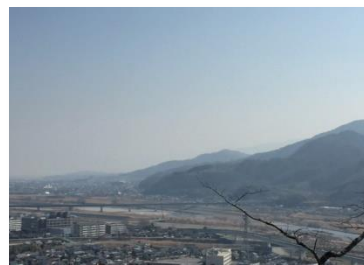
幻の銘酒『本菱』復活による町おこし体験プロジェクト「まちいくふじかわ」 日本酒造りに欠かすことのできない、 「水」と「酒米」について学ぶ

2016年4月2日(土)13:00～ @山梨県 富士川町

企業ブランディングを支援する むすび株式会社（本社：東京都目黒区、代表：深澤 了）は、2016年4月2日（土）、山梨県富士川町の町おこし体験プロジェクト「まちいくふじかわ」の第2回セッションを、地元富士川町にて開催いたします。

仕込みに利用する水は、地元の恵み。

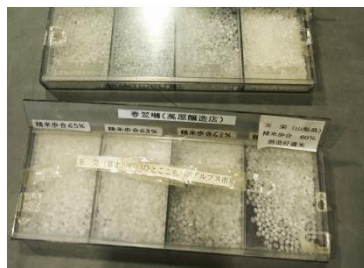
全国ミネラルウォーターの県別生産数量で、シェア40%。2014年には全国第1位となった山梨県。富士川町の水は、骨格のしっかりとした濃い酒に仕上がる「硬水」です。2回目となる今回のセッションでは、成分の8割を占め、日本酒造りに欠かすことのできない「水」について、農業の技術支援に長年携わってきた山梨県在住の伴野氏よりレクチャーしていただきます。



大法師公園から見た富士川

日本酒造りは、酒米造りからはじまる。

本プロジェクトで使用する酒米は、「玉栄（たまさかえ）」。
なめらかでさっぱりとしたキレのある味わいになるという特徴があります。玉栄のそうした特徴とともに、酒米作りの流れについて、富士川町在住で酒米をはじめ数多くの農作物の栽培を手掛けるワンドリーズ株式会社の名執氏にレクチャーしていただきます。



酒米「玉栄（たまさかえ）」

日本酒市場や顧客の分析を、 プロジェクトメンバーがプレゼンテーション。

2回目のセッションでは、1回目のセッションで課題として出された「日本酒市場」と「顧客」の分析、そして「富士川町の歴史・地理・特産物」のまとめを各チームにプレゼンテーションしていただく予定となっております。1ヶ月の間に各チームがどのような議論を重ね、どう分析をしたのか。今後のプロジェクトの基礎を、全員で共有していきます。

■第2回 プロジェクト概要

- 【内容】 酒米づくりについて①/酒をつくる水について/
大法師公園桜まつり見学 / 各チームプレゼン
- 【日時】 2016年4月2日（土） 13:00～18:00
- 【場所】 株式会社萬屋醸造店内
酒造ギャラリー六斎 カフェコクリコ2階
(山梨県南巨摩郡富士川町青柳1202-1)
- 【URL】 <http://www.shunnoten.co.jp/company>



山梨県で唯一 日本の桜100選に選ばれた大法師公園で
開催される大法師さくら祭りを見学予定。

富士川町を日本酒で活性化「まちいくふじかわ」

「まちいくふじかわ」は、山梨県富士川町で120年前まで作られていた幻の日本酒「本菱」を復活させ、新たなビジネスモデルを作り、町の活性化を目指す地域活性プロジェクトです。2015年11月より、クラウドファンディングや説明会などで広く町内外からプロジェクトメンバーを募集し、これまでに90名以上のメンバーと80万円を超える資金が集まりました。この度、富士川町にも後援をいただき、3月5日からプロジェクトが本格始動いたしました。これから約1年間、米づくりや酒づくりを含めてブランド開発を行い2017年4月の商品化を目指してまいります。

まちの宝を育てよう。



第1回目（3/5開催）の様子



発起人 深澤了からのご挨拶



元鰺沢中学校校長 山下政巳氏
による富士川町の歴史講座



萬屋醸造店 中込元一郎氏による
日本酒講義

【予告】プロジェクト 第3回目（2016年5月7日（土）13:00～18:00開催予定）

酒米づくりについて②/田植えの注意点/強み・弱みの整理

「本菱」復活までのスケジュール

講義、米作り、田植え、
顧客・コンセプト設定 etc

2016年3月～9月

稲刈り、
ラベル作成 etc

2016年10月

醸造体験、
プロモーション戦略 etc

2016年12月～2017年3月

完成
発表会

2017年4月

<会社概要>

社名 むすび株式会社
代表者 代表取締役 深澤 了
所在地 〒153-0063 東京都目黒区目黒2-11-3 印刷工場2F_g1
設立日 2015年4月6日
事業内容 企業・商品／サービス・採用市場におけるブランドの開発・育成
URL <http://www.musubi-inc.co.jp>

 **Musubi**
brand theory & creative

【本ニュースレターに関する報道関係者からのお問い合わせ先】

むすび株式会社
担当：横内
TEL：03-5437-0667 FAX：03-5437-0668
Email：info@musubi-inc.co.jp