

ワイン & 日本酒の比較試飲イベント開催報告！

水のおいしい山梨の 日本酒と甲州ワインのストーリーを飲む

ヒマワリと笑顔の咲く素敵な空間で、ワインと日本酒を比較試飲！

山梨県富士川町にて、まち育てプロジェクト「まちいくふじかわ」を主催するむすび株式会社（本社：東京都目黒区、代表：深澤了）は、2017年7月15日（土）にAoyama Flower Market TEA HOUSE 赤坂Bizタワー店とLa coccinelle（代表：山田 マミ）が主催する、山梨産ワインと日本酒を楽しむイベント「水がおいしい山梨の日本酒と甲州ワインのストーリーを飲む」に参加致しました。



知識が増えれば増えるほど、お酒は味わい深くなる。

良質な水に恵まれていることから、ワインや日本酒など、お酒造りに適している山梨県。そんな山梨のワインや日本酒の魅力、ワインフィッターの山田マミ、2017年4月に120年ぶりに日本酒「本菱」を復活させた「まちいくふじかわプロジェクト」の代表 深澤了、140年続く蔵元「太冠酒造」第5代目蔵元の大澤慶暢の3名が語りました。

当日は20名あまりのお客様が来場。ヒマワリをはじめ、たくさんの植物に囲まれた素敵な空間の中で、ワイン・日本酒それぞれのストーリー（歴史や作り方など）を、美味しい料理とともに味わいました。

【イベント登壇者】



【ナビゲーター】
La coccinelle 代表 山田マミ

ワイン業界一筋で活動を続け、年間で世界各国2000～3000種類をテイスティングする山田さん。当日は、ワインの歴史や日本のワイナリーの所在地など基本的な知識をはじめ、当日紹介された甲州種の解説まで、ワインのおいしさやワインライフの楽しさを分かりやすく紹介していただきました。



太冠酒造 第5代蔵元
大澤慶暢（おおさわよしのぶ）

イベント当日は、「太冠 吟醸純米」に加え、ひび割れなどの理由で等外米とされた酒米（山田錦）を使ってつくった「くず星」などを紹介していただきました。50%まで磨いた酒米のサンプルなどを元に、なかなか馴染みのない日本酒づくりについて丁寧に説明していただきました。



まちいくふじかわ発起人代表
深澤了（ふかさわりょう）

2017年4月に120年ぶりに復活した日本酒「本菱」。その本菱を復活させる取り組み「まちいくふじかわプロジェクト」に込めた思いなどを解説。復活に至るまでの裏話や、山梨県富士川町の魅力、ラベルデザインの意図など、ご縁を喜び、ご縁に感謝する日本酒と謳う「本菱」のストーリーを発表しました。

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。2017年4月に「本菱」の商品化に成功。2017年6月より第2期を開催中。

これまでのプロジェクトの歩み) <http://www.machi-iku.com/fujikawa>

まちの宝を育てよう。



<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_d
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

【本リリース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、西尾
TEL：03-5437-0667 FAX：03-5437-0668
Email：info@musubi-inc.co.jp