

「日本酒」「ワイン」「料理」山梨の魅力を味わう会 開催報告！
120年ぶりに復活した「本菱」 & 山梨の日本酒・ワインを
相性抜群の料理と味わう会

山梨が育てたおいしいお酒を、いち柳ホテル自慢の料理とともに。

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、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」の一環として、地元富士川町のいち柳ホテル（代表：保坂 直樹）と共催で、本菱をはじめ山梨の日本酒・ワインと相性抜群の料理を味わうイベントを開催致しました。



おいしい酒と料理。山梨の魅力がぎゅっしりつまった2時間半。

120年ぶりに復活した甲州富士川の日本酒「本菱」、山梨銘醸七賢の「純米生酒」、谷櫻醸造の「しぼりたて」、萬屋醸造店の「夜空の恋音」といった日本酒や、勝沼ワイナリー東夢さんにご用意いただいた山梨のワインを、地元富士川町にあるいち柳ホテル自慢の料理とともにいただきました。甲州おもてなし芸人「かがみもち」夫妻による太神楽やお酒にまつわるクイズ大会など、会場に集った約60名のお客様みんなが楽しみながら、おいしいお酒や料理にあふれる山梨の魅力に触れる機会となりました。



光明石の湯 いち柳ホテル

山梨県富士川町で40年以上つづくいち柳ホテルは、人の温もりと、山梨の美味しさがぎゅっと詰まった旬の料理、天然ミネラル鉱石を使ったお風呂「光明石の湯」が自慢の宿。

〒400-0501 山梨県南巨摩郡富士川町青柳町293
TEL : 0556-22-0008 / <http://www.ichiyana-h.co.jp/>

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3月より活動をスタートし、2017年4月に「本菱」の商品化に成功。6月よりスタートした第2期では、「贈り物」をテーマに、「本菱」を世の中に広めていくためのプロモーション施策の企画・立案、実施までを行ってまいります。

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。

まちいく
ふじかわ



純米吟醸・本菱 <清酒>

内容量：720ml

原材料：米（国産）、米こうじ（国産）

使用米：山梨県産 玉栄100%使用

アルコール：16～17度

精米歩合：50%

製造：萬屋醸造店

販売本数：限定1,000本

120年前の幻の銘酒を再び復活させ地域の名産へ「まちいくふじかわ」（第1期）で創り上げた純米吟醸「本菱」

プロジェクト第2期 スケジュール詳細（予定）

2017年	7月：プレゼンテーション／酒を作る水／米の種類／酒米づくり／前年度共有
	8月：プレゼンテーション（ターゲットに届けるためのアイデア）／チーム討議／醸造見学
	9月：プレゼンテーション（プロモーションアイデア）／チーム討議
	10月：稲刈り／プレゼンテーション（プロモーション実践の報告と今後のアイデア）／チーム討議
	11月：プレゼンテーション（プロモーション実践の報告と今後のアイデア）／チーム討議
	12月：プレゼンテーション（プロモーション実践の報告と今後のアイデア）／チーム討議
2018年	2月：本菱の試飲／杜氏さんのお話／プレゼンテーション（プロモーション実践の報告と今後のアイデア）／チーム討議
	3月：プレゼンテーション（プロモーション実践の報告と今後のアイデア）／チーム討議
	3月下旬～4月上旬：記者発表／試飲会

※スケジュールは変更になる場合があります。

<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