

山梨県富士川町の新たな地域資産 純米大吟醸「本菱」

日本酒「本菱」とバニラのマリアーージュ！ 「本菱」のカップアイスを販売開始

地域資産を発掘し地元の人たちが名産品をゼロから作り上げる、まち育てプロジェクト「まちいくふじかわ」（主催：むすび株式会社 代表：深澤 了）は、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」にて商品化した日本酒「本菱」のカップアイスを発表いたしました。地元山梨県富士川町のいち柳ホテル（代表：保坂 直樹）が開発を行い、静岡県富士市の有限会社柚子庵（代表：齋藤 剛志）の製造協力のもと、2018年7月23日（月）より販売を開始いたしました。

1つ食べたら、もう1つ食べたくなる。 酒粕の香りとまろやかなバニラのマリアーージュ！

日本酒「本菱」と、原料となる酒米「玉栄（たまさかえ）」の酒粕を用いてつくられた本菱のカップアイスは、地元富士川町の「いち柳ホテル」代表兼料理長の保坂直樹氏が試行錯誤を繰り返した末に開発。酒粕の豊かな香りとバニラの甘さが絡み合う、上品な味に仕上がりました。口に入れた瞬間に広がる酒粕の香り。その後、のどごしで「本菱」の豊かな味を楽しめる後を引くおいしさです。製造は静岡県富士市の柚子庵が担当。パッケージは「本菱」のラベルデザインを担当し、「まちいくふじかわ」の第1期からのプロジェクトメンバーである山梨在住のアートディレクター岡谷泰士氏がデザイン。今年は、400個限定（酒粕がなくなり次第終了）で、いち柳ホテルで購入可能です。



400個限定！ 「本菱」カップアイス

価格：400円（税込み）
※全国発送可

種類別：ラクトアイス / 無脂乳固形分6.0%

原材料名：牛乳、日本酒、グラニュー糖、酒粕、乳製品、水飴、ブドウ糖、トレハロース、安定剤（増粘多糖類）

アルコール度数：1.4度

内容量：80ml

保存方法：要冷凍（-18℃以下）

販売元：いち柳ホテル（山梨県南巨摩郡富士川町青柳293）

製造者：有限会社 柚子庵（静岡県富士市松岡1623-2）

購入・お問合せは：いち柳ホテルまで（0556-22-0008）



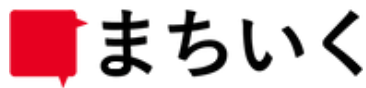
光明石の湯 いち柳ホテル

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.ichiyonagi-h.co.jp/>

まちの宝を育てよう。



まちいくプロジェクトとは

街にある地域資産を発掘し、それを地元の人たちと一緒に掘り起こし、育てていくことで、街を育て、街を訪れる人を増やしていくことを目的としています。自治体の予算ありきの地域活性ではなく、多くの人たちのアイデアと行動を結集することで、持続可能で自走できる地域活性を目指します。

120年前の日本酒を復活させ富士川町に新しい地域資産をつくりあげる

「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。クラウドファンディングでメンバーを募集し、約1年の歳月をかけ、地元醸造店や酒米農家の協力を得ながら、“21世紀の本菱”を復活させることに成功しました。第2期では、

「贈り物」をテーマに「本菱」を世の中に広めるためのプロモーション施策の企画立案から実施までを行い、ふるさと納税返礼品にも認定されるなど、再び商品化に成功いたしました。

第3期では、「本菱」を日本の田舎を代表する酒へと成長させるため、更なる認知獲得を目指します。

まちの宝を育てよう。



純米大吟醸・本菱

本菱のストーリーはこちら : <http://honbishi.jp/>

<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
資本金	550万円
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

【本プレス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、奈良

TEL : 03-5437-0667 FAX : 03-5437-0668 Email : info@musubi-inc.co.jp