

過疎の町から世界へ！

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」

120年ぶりに復活した幻の銘酒、甲州富士川・本菱・純米大吟醸

わずか3年で4度目の国際賞を受賞！

- Kura Master日本酒コンクール 2019 純米大吟醸部門 金賞受賞
- ロンドン酒チャレンジ 2019 純米大吟醸部門 金賞受賞

地域資産を発掘し地元の人たちで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」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、同プロジェクトにより商品化に成功した日本酒「甲州富士川・本菱・純米大吟醸」で「Kura Master日本酒コンクール 2019」、「ロンドン酒チャレンジ 2019」それぞれの純米大吟醸部門にて金賞を受賞いたしました。

当商品は、山梨県富士川町の活性化を目指す地域活性プロジェクト「まちいくふじかわ」のメンバーにより商品化に成功した、120年前まで実際に作られていた幻の日本酒です。2015年11月にプロジェクトを開始し、クラウドファンディングで募集したプロジェクトメンバーを中心に、地元醸造店や酒米農家の協力を得ながら、商品企画から田植え、稲刈り、仕込みまで実施。2017年4月に商品化に初めて成功。現在はプロジェクトの4期目を迎えていきます。酒造り未経験のメンバーが復活させた当商品は、商品化からわずか3年で国際賞を4度受賞するまでになりました。



甲州富士川・本菱・純米大吟醸

720ml : 3,980円（税込）限定1,000本
300ml : 1,790円（税込）限定500本
原料：米（富士川町産玉栄）

米こうじ（国産）

精米歩合：50%

アルコール度数：16～17度

製造：萬屋醸造店

本菱のお申込みは[こちら](#)

<https://machiiku.stores.jp/>

「甲州富士川・本菱・純米大吟醸」過去3年間の国際賞受賞実績

Kura Master日本酒コンクール 2019 純米大吟醸部門 金賞受賞

フランスで2017年から開催されている日本酒のコンクール（品評会）です。フランス人によるフランス人のためのフランスの地で行う、日本酒のコンクールとなります。審査員は、フランス人のソムリエ、レストラン関係者、ホテル・料理学校関係者などのプロフェッショナルな方を中心構成しています。2019年6月3日発表

ロンドン酒チャレンジ 2019 純米大吟醸部門 金賞受賞 ロンドン酒チャレンジ 2018 純米大吟醸部門 銀賞受賞

世界各国で活躍する日本酒を熟知した酒ソムリエが味や香りはもちろん、ラベルの洗練度と包装についても審査し、評価判定をくだす“世界基準で審査する日本酒品評会”です。2019年6月21日発表

インターナショナル・ワイン・チャレンジ2018 COMMENDED受賞

毎年ロンドンで行われている、世界最大規模・最高権威に評価されるワインのコンテスト。2007年より日本酒を対象とした「SAKE」部門も新設されました。

~「本菱」復活のきっかけは、納屋で見つかった120年前の刻印~

まちいくプロジェクト発起人の深澤が、かつて酒蔵として使われていた実家の納屋で、『本菱』と掘られた2つの刻印をたまたま見つけたのがきっかけで、**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ことを目的**とした「まちいくふじかわ」がスタート。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ついに成功しました。

与謝野晶子が愛した醸造店も喰つた渾身の出来栄え

酒米には富士川町産「玉栄」の50%酒米を使用。酵母には取扱いが難しい反面、華やかな香りと酸味のバランスが特長の「協会酵母1901号」を使用。火入れ1回のフレッシュな状態で保存したことでの華やかな香り、フルーティーな味わい、スッキリとしたどごしを実現しました。生貯蔵酒ですので、必ず冷蔵保存し、早めにお召しあがりください。萬屋醸造店・田中杜氏が「これまで作ってきたお酒とは全く違う」と喰つた渾身の力作です。

▼これまでのプロジェクトの歩みはこちらからご覧いただけます

<http://www.machi-iku.com/fujikawa>



日本酒づくりはメンバー全員が初めての経験。商品企画から田植え、稲刈り、仕込みまでプロジェクトメンバーで実施しました。



本菱の復活をゼロからサポート頂いた酒蔵「萬屋醸造店」

寛政2年（1790年）から続く、山梨県富士川町の酒蔵。地元の米、水にこだわった酒造りを大切にしている。与謝野晶子の愛した酒「春鶯囀」は、山梨を代表する地酒のブランド。近年では、海外展開も積極的に行い、講談社「もやしもん」プロジェクトや山梨学院大学との日本酒共同開発なども行う。

株式会社萬屋醸造店 〒400-0501 山梨県南巨摩郡富士川町青柳町1202-1
TEL (0556) 22-2103 FAX (0556) 22-4245

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。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した。また、第3期では、さらなる認知度アップのため、プロモーション施策の企画から実施までを行っています。

まちの宝を育てよう。

まちいく
ふじかわ

＜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	636万円
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

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