

## 地域活性プロジェクトから生まれた幻の銘酒

# 「甲州富士川・本菱・純米大吟醸2020」 3月2日(月)より限定1,500本予約販売開始

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、富士川町の幻の日本酒「本菱」を今年も復活させることに成功、製品化された日本酒5種の先行予約販売を2020年3月2日（月）より開始いたします。

本菱特設サイト：<http://honbishi.jp/>



### ■「本菱（ほんびし）」

純米大吟醸・本菱 720ml／300ml＜清酒＞

原材料：米（山梨県富士川町）

米こうじ（山梨県富士川町）

使用米：山梨県富士川町産玉栄100%使用

アルコール：17度

精米歩合：50%

製造：萬屋醸造店

価格：

720ml：3,980円（税込）限定1,000本

300ml：1,790円（税込）限定500本

ご予約はこちらから

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

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が目的として3年前にスタートした「まちいくふじかわ」プロジェクト。2017年4月の商品化以降、限定数ではございますが、毎年、その年の「本菱」をお届けしております。

「甲州富士川・本菱・純米大吟醸2020」は、華やかな香り、ほのかにフルーティー、キリッとした喉ごしの贅沢な仕上がりになっています。原材料は、富士川町産「玉栄」。50%まで精米しました。酵母は、華やかな香りを実現すべく、最新の協会酵母1901号。フレッシュさを残すため火入れ一回で冷蔵保存。その後、瓶詰め前に一回火入れを行います。冷やしてお召し上がり頂けると、本来のおいしさを感じて頂けると思います。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」と唸った渾身の力作です。

### 本菱の復活をゼロからサポートいただいた酒蔵「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





### 伝えたい歴史やメッセージと共に5種類のラベルを作成しました

赤：「祭りの賑わい」赤は縁の象徴。祭りは祝いの象徴。誰かと祝いたい時にぜひ。

黄：「日の出に舞う」日の出は出発の象徴。新たなスタートしたい時にぜひ。

青：「晴天に咲き誇る」晴れ晴れとした気持ちのときに。何かが終わってスッキリしたときなどにぜひ。

紺：「夜桜を楽しむ」ゆったりと夜桜を楽しむように、誰かとゆっくりグラスを傾けたいときに。

白：「まっすぐの美」目標を見据えて、頑張る姿は美しい。凜とした想いととも大切な人と一緒に。

### **「甲州富士川・本菱・純米大吟醸」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に構成しています。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。

### **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。

まちの宝を育てよう。



【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