

自分の桜でカンパイしよう！ 幻の銘酒「本菱」と桜の名所で過疎の町に賑わいを 「満開の桜オーナーになろう2022」プロジェクト開始

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、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」の一環として、2021年12月28日、大法師公園（山梨県南巨摩郡富士川町）での桜の植樹プロジェクト「満開の桜オーナーになろう2022」を開始いたしました。



（120年ぶりに復活した幻の酒「本菱」）



（満開時の大法師公園の全景）

■「満開の桜オーナーになろう2022」開催の経緯

大法師公園は山梨県から唯一桜の名所百選に選出された公園です。頂上付近の公園の周囲には、約2,000本の桜が咲き乱れ、桜の時期には富士山を背景に満開の桜を望みながらお花見を楽しむことができます。しかしながら、この公園の素晴らしさを知っている人は、全国はおろか、山梨県内でもそれほど多くはありません。また、新型コロナウイルスの影響もあり、この桜の名所にたくさんの人が訪れることはありませんでした。商店街は多大な経済的影響を受け、さらなるシャッター街化の拍車が心配されています。

当プロジェクトは、大法師公園の桜の木のオーナーになっていただき、自分だけの桜の木の下で、富士川町の活性化を目的に誕生した幻の日本酒「甲州富士川・本菱・純米大吟醸」でカンパイして欲しい。そして桜の名所百選・大法師公園を擁する富士川町のことも知ってほしい。そんな思いから、富士川町のバックアップのもと3年前から富士川町と継続的に行っているプロジェクトです。

家族で、仲間で、会社内で。みんなだけの桜を植樹し、育て、富士山を仰ぎ見つつ、満開の桜の下でかけがえのない時間を過ごす。そんな体験をぜひみなさんと味わいたいと思っています。また、ニューノーマルに対応した新しい花見スタイルとしてもお勧めです。

【桜のオーナーをご希望の方はこちらから】 <https://www.makuake.com/project/musubi2/>

桜のオーナーになった皆様の声

過去の桜のオーナー募集では、多くの皆さまに 大法師公園の桜のオーナーになっていただきました。オーナーになった方からは、「いつか子どもたちに、お父さんの桜だよと自慢したい」（埼玉県、男性）。「多くの人が故郷をさらに好きになり、まちを楽しみ、元気になって欲しいと思います」（山梨県、男性）。「自分の故郷ができたようで、桜が咲くのを楽しみにしています」（東京都、女性）など、たくさんの喜びの声をいただきました。



【山梨県富士川町のコメント】

「まちいくふじかわプロジェクト」様より、大法師公園の桜の未来のため、ふるさと富士川町のために、クラウドファンディングを活用して『桜の木オーナーを募集したい』とお話をいただいたことから、町としては、植樹場所の選定を行い提供することといたしました。

つきましては、今回のコロナ禍が終息した暁には、是非、ご自身が植樹した桜の下で眼前に広がる甲府盆地や八ヶ岳、富士山を眺めながら、純米大吟醸酒「本菱」を片手に、お花見をしていただき、富士川町の豊かな自然を満喫していただければと思います。」

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。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4年で国際賞を8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」国際賞受賞実績

- ・ Kura Master日本酒コンクール 2021 純米大吟醸部門 金賞受賞
- ・ Kura Master日本酒コンクール 2019 純米大吟醸部門 金賞受賞
- ・ **ボルドー酒チャレンジ 2021 純米大吟醸部門 銀賞受賞 (NEW)**
- ・ ロンドン酒チャレンジ 2020 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
- ・ ロンドン酒チャレンジ 2018 純米大吟醸部門 銀賞受賞
- ・ インターナショナル・ワイン・チャレンジ2020 COMMENDED受賞
- ・ インターナショナル・ワイン・チャレンジ2018 COMMENDED受賞



甲州富士川・本菱・純米大吟醸

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

【本菱のお申込みはこちらか】

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

ボルドー酒チャレンジについて

ボルドー酒チャレンジは日本酒をさらに世界へ広めることを目的とした品評会です。フランスにおける最高峰の酒ソムリエ達が一堂に集まり、世界の最も優れた酒、新しい酒を選出します。酒ソムリエ協会は各現地の嗜好や市場に如何にマッチするかに重点を置き、「酒とローカルを結ぶ」事を目指しています。



<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
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