

水害に負けるな！旨い鴨せいろと幻の銘酒で山形県を応援 そば香×むすび、「そば香ファーム」設立に向けクラウドファンディング開始

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）と、鴨屋 そば香（神奈川県横浜市）は、2022年11月28日より、クラウドファンディングプロジェクト「水害に負けるな！隠れた蕎麦の本場、山形でつくった旨い蕎麦で鴨せいろをつくりたい！」を開始いたしました。

あまり知られていませんが、山形県の米沢は実は日本蕎麦の品種、出羽かおりの産地です。そば香では、この地域に「そば香ファーム」として蕎麦畑をつくり、その出羽かおりの蕎麦粉をつかって蕎麦を打つことを計画していました。しかしながら、2022年8月に東北地方を襲った記録的大雨により、蕎麦畑を始め、多くの農作物が被害を受けました。

蕎麦の産地、米沢のために、一刻も早くそば香ファームを立ち上げ、そして地元の人たちの雇用を生み、少しでも力になりたい。そんな想いで、このクラウドファンディングを立ち上げました。



山形県米沢市、そば香ファーム予定地付近の畑

本プロジェクトのリターンは、勿論、当店の看板になっている唯一無二の「鴨せいろ」。また、鴨せいろに合うお酒としてオススメしている、山梨県富士川町の地域活性プロジェクトから誕生した幻の銘酒「甲州富士川・本菱・純米大吟醸」です。

本プロジェクトを通じて、少しでも早く「そば香ファーム」を設立し、蕎麦の栽培から製粉を行い、そうすることで雇用を生み、水害で多大な被害を負った米沢の農業の支援に繋がることを願っております。また、米沢、小野川地区でつくった蕎麦と北海道幌加内産の蕎麦をブレンドしたこだわりの麺を使用した、そば香の鴨せいろをたくさんの人に楽しんでいただけたら幸いです。

■リターン品のご紹介（一部）



唯一無二、鴨を極めた鴨せいろ

濃厚なつけ汁。そして鴨のおいしさをこれでもか、と楽しめる鴨肉。口に入れたときのインパクトがすごいのに、サラッと食べられてしまう味。唯一無二の鴨せいろです。鴨を極めた鴨せいろは、口コミで評判が広がり、有名アーティストたちやアイドルなど多くの方に愛される味になりました。

幻の銘酒「甲州富士川・本菱・純米大吟醸」

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。商品化からわずかな期間で、国際的な日本酒コンクールで数々の受賞をしてきた知る人ぞ知る銘酒です。鴨せいろの絡みつくような味を壊さず、邪魔せず、しかし、しっかりとしたお酒としてののどろみやお米の味を感じる日本酒です。



■プロジェクト概要

プロジェクト名：**水害に負けるな！隠れた蕎麦の本場、山形でつくった旨い蕎麦で鴨せいろをつくりたい！**

プロジェクトURL：<https://camp-fire.jp/projects/618628/preview?token=x8xp24pb>

募集期間：2022年11月28日～2023年1月31日

目標金額：1,000,000円

実行者：鴨屋 そば香、むすび株式会社

形式：All in方式 ※目標金額に満たない場合も、計画を実行し、リターンをお届けします。

<リターン品>

【鴨南蛮そばor鴨せいろ1回食事券+心のこもったメッセージ】

【ジューシー米沢牛せいろ】<CAMPFIRE限定メニュー>

【そば香謹製・そばセット2食分】

【そば香謹製・そばセット4食分】

【甲州富士川・本菱・純米大吟醸 720ml 2020】

【鴨せいろ6回食事券】

【甲州富士川・本菱・純米大吟醸 720ml 2022】

【そば香謹製そば2食分+本菱720mlセット】

【鴨せいろ11回食事券】

【ジューシー米沢牛せいろ 6回食事券】<CAMPFIRE限定メニュー>

<企業・グループ向け> 【そば香を社食使用券（お食事券）】 そば、どんぶり物を自由に注文できます（30食分）

<企業・グループ向け> 【そば香を社食使用券（お食事券）】 そば、どんぶり物を自由に注文できます（50食分）



■鴨屋 そば香について

鴨屋そば香は、2008年東急東横線妙蓮寺駅から徒歩1分の所にわずか5坪ほどのお店からスタートし、今、看板になっている「鴨せいろ」は、そんな小さな店で、どうすれば他よりも旨いそば屋ができるか。頭に汗をかき、試行錯誤しながらできたものです。今では有名人をはじめ、舌の肥えた多くの方々に愛されるようになりました。現在は神奈川県横浜市内に妙蓮寺本店を含め菊名、日吉、大倉山、鶴見の5店舗、東京の自由が丘に1店舗を構えています。

鴨屋そば香はこれからも【人との縁を大切にし、そばを通じて地域貢献できる企業に成長する】ことをスローガンにお客様に愛される店舗を運営して参ります。

【店舗概要】

店舗名 鴨屋 そば香 妙蓮寺本店

代表 加藤 和巳

所在地 〒222-0011 神奈川県横浜市港北区菊名1-3-8 コーポ静河1階

TEL 045-309-8546

営業時間 11:00～15:30 / 17:00～22:00 LO

定休日 毎週火曜日

URL <http://sobakou.com/>

鴨
屋
そば香

■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、商品化からわずかな期間で、国際的な日本酒コンクールでも評価されるようになりました。



甲州富士川・本菱・純米大吟醸

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：山梨県富士川町産山田錦100%使用

アルコール：15.5度

精米歩合：50%

製造：萬屋醸造店

価格：720ml：4,053円（税込）限定200本

300ml：1,823円（税込）限定200本

ご予約はこちらから

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

「甲州富士川・本菱・純米大吟醸」国際賞受賞実績

ボルドー酒チャレンジ 2021 純米大吟醸部門 銀賞受賞

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

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

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

全米日本酒鑑評会2021銀賞受賞

<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 1000万円
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