

# 地域活性プロジェクトにより、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2022」 ミラノ酒チャレンジ2023、純米大吟醸・大吟醸部門で ダブルゴールド&ベストデザイン賞を受賞

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）の「甲州富士川・本菱・純米大吟醸2022」が、「ミラノ酒チャレンジ2023」の純米大吟醸・大吟醸部門でダブルゴールド賞とベストデザイン賞を受賞しました。

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。2017年4月、初めて日本酒の復活に成功し商品化したしました。それ以降、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。

また、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。偶然集まったメンバーの縁によって作られた日本酒。本菱は縁をむすびたい人と、むすばれた縁に感謝するお酒です。



## ■ 「甲州富士川・本菱・純米大吟醸2022」

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2022」は、口に含んだときは、透き通った混じりっ気のないピュアな味わい、そしてのどごしはこれまでの「本菱」よりキレが増し、辛口に。料理により合う形になりました。本菱が喉を通り過ぎたあとは、お米本来のうまみ、甘みを感じさせてくれます。

原材料は評価急上昇中の富士川町産の「山田錦」を採用。冷やしてもおいしいですが、常温やぬる燗、熱燗でも楽しめるお酒になりました。



ミラノ酒チャレンジ2023 純米大吟醸部門 金賞（ダブルゴールド）受賞（2023年7月10日発表）

ミラノ酒チャレンジ2023 ベストデザイン賞受賞（2023年7月10日発表）

ミラノ酒チャレンジ 2022 純米大吟醸部門 銅賞受賞

ミラノ酒チャレンジ 2022 ベストフードペアリング賞（魚介のパスタ）受賞

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

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、評価判定をくださる“世界基準で審査する日本酒品評会”です。

Kura Master日本酒コンクール 2022 純米大吟醸酒部門 金賞受賞

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

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。

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

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。

全米日本酒鑑評会2021銀賞受賞

2001年より毎年開催されている日本国外で最も歴史の長い日本酒の品評会です。日本の伝統的な審査方法を用いておよそ500品の出品酒を審査しています。

## 「甲州富士川・本菱・純米大吟醸」が飲めるお店

### <東京>

中野バル・どんぐり（中野）、心ごはん 結卯（高円寺）、薬研堀まごころ料理 摩多以（東日本橋）

日本酒×和食×自然派ワイン RITO（目白）、浜焼太郎 経堂店（経堂）、旬菜たちばな（八王子）

大衆酒場ダブルプレー（神田）、和食割烹 ぎん（西葛西）

淡路島と喰らえ 銀座コリドー店（有楽町）、焼き鳥・鳥料理 さいたどう（高田馬場）

### <神奈川>

鴨屋 そば香 妙蓮寺本店（妙蓮寺）

### <山梨>

いち柳ホテル（富士川町）※販売もしております

矢崎酒店／販売（富士川町）



## 「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成功しました。



120年前に使われていた「本菱」の刻印

## 与謝野晶子が愛した醸造店も唸った渾身の出来栄

「甲州富士川・本菱・純米大吟醸」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。「本菱」の復活をゼロからサポートいただいた萬屋醸造店・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。



日本酒づくりはメンバー全員が初めての経験。

## 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っています。



ゼロからサポートいただいた酒蔵萬屋醸造店

## 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5年で国際賞を12度受賞するまでになりました。

また、商品の発送業務は、同町の就労継続支援B型事業所「アシストゆう」（山梨県南巨摩郡富士川町）のみなさんをお願いしています。「アシストゆう」は、障害があり雇用されることが困難な方や、年齢心身の状態、その他の事情等で雇用に至らなかった方々が利用している障がい福祉サービス事業所です。包装・梱包作業、農業、組立て作業等さまざまな仕事を体験し、将来の就業に活かせる支援をしています。

まちの宝を育てよう。

まちいく  
ふじかわ



新しい取り組みがスタートします。

就労継続支援B型事業所

人と企業をつなげます

【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