

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 縁を紡ぐ日本酒、「甲州富士川・本菱・純米大吟醸」 「ロンドン酒チャレンジ2020」純米大吟醸部門 金賞受賞 3年連続での受賞を記念した飲み比べセットの販売開始

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、「ロンドン酒チャレンジ2020」において、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、純米大吟醸部門にて金賞を受賞いたしました。

また、3年連続での受賞を記念して、それぞれの年の「本菱」がお得に味わえる【2020、2019、2018/300ml 飲み比べセット】の販売を2020年10月16日より開始いたしました。

◆祝・ロンドン3年連続受賞記念【2020,2019,2018/300ml 飲み比べセット】

<https://bit.ly/37aCzON>

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5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、様々な国際的コンクールにて賞を受賞するまでに成長いたしました。

酒ソムリエ協会が主催する「ロンドン酒チャレンジ」は、ヨーロッパで最も歴史のある日本酒に特化した品評会です。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。日本をはじめイギリスなど世界各国のメディアから注目されています。

「甲州富士川・本菱・純米大吟醸」は、当品評会の純米大吟醸部門にて、2018年銀賞、2019年金賞、2020年金賞と継続的に高い評価をいただいております。



「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

お申込みはこちらから

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

「甲州富士川・本菱・純米大吟醸」の国際賞受賞実績

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、評価判定をくだす“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 2019

純米大吟醸部門 金賞受賞

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

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。

「甲州富士川・本菱・純米大吟醸」について

「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。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5度受賞するまでになりました。

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