



日本酒鑑評会 名誉賞を授与「譽國光」で有名な群馬の老舗 常識破り。土田酒造のファンづくりの源泉を探る 第1回 BRAND THINKING勉強会 2018年11月1日(木) 19:30～ @渋谷

ブランド構築の理論を応用してコンサルティングとクリエイティブを行う、むすび株式会社（本社：東京都目黒区、代表：深澤 了）が運営するBRAND THINKING (<http://brandthinking.net/>) では、2018年11月1日（木）19:30から、『第1回 BRAND THINKING勉強会』を開催致します。

-第1回 BRAND THINKING勉強会-

楽しくつくれたら、酒は旨くなる。『常識破り。土田酒造のファンづくりの源泉を探る』



■ イベント概要

開催日時：2018年11月1日（木）19:30～21:30
（開場：19:00）

開催場所：テモナ株式会社ラウンジ
〒150-0002
東京都渋谷区渋谷2-12-19
東建インターナショナルビル本館9F

参加料：3,000円（税込）

内容：

- ・はじめに（テモナ株式会社より）
- ・土田酒造蔵元 土田祐士氏より講演
- ・交流会 ケータリングによる軽食付き

お申込はこちらから <https://bt1101.peatix.com/>

群馬の山深い場所にある土田酒造は1907年から始まる蔵で、日本酒の世界では比較的新しい。しかし戦前、日本酒鑑評会で何年も連続で金賞を受賞することから、名誉賞（＝殿堂入り）を受賞した蔵。当時は今よりも遥かに蔵の数が多かったため、その価値は今以上に輝かしいものです。昨年からはすべての生産を生酏+山廃仕込みに変えるという業界では常識破りの取り組みを開始。早速今年、フランスで行われたKURA MASTERでプラチナ賞、全米日本酒鑑評会でも吟醸部門で銀賞など、海外でも評価される日本酒をつくっています。蔵元である土田祐士氏を迎え、熱狂的なファンを生み出すその技術や戦略の源泉を、土田酒造の日本酒を味わいながら、探っていく勉強会です。



■ 講師のご紹介

土田 祐士
株式会社土田酒造 代表取締役

専門学校を経てカブコンへ。ゲームづくりに従事する傍ら、休日に酒造りを手伝うようになり、28歳で蔵人へ。杜氏も経験し、現在は蔵元に。速醸での酒造りではなく、生酏系の山廃仕込みでの酒造りにこだわり国内外で数々の受賞を果たしている。



BRAND THINKING

「BRAND THINKING」は、誤ったブランド理論を払拭し、企業経営に活かせる正しいブランド理論を世の中に広め、少しでも多くのビジネスパーソンにブランド理論を理解していただくために、話題のニュースや外部有識者による連載を通して、難解なブランド理論を様々な方向から分かりやすく紹介します。

■土田酒造の記事はBRAND THINKINGからご覧いただけます。



土田酒造のブランド論 (全3回)

常識破り。すべて生酏系の山廃酵母でつくる酒造り。#1
<http://brandthinking.net/case/service-brand/4233>

最先端を突き詰めたら、一番伝統的なやり方になった。#2
<http://brandthinking.net/case/service-brand/4235>

技術を突き詰めると、神様に祈る気持ちも、大きくなる。#3
<http://brandthinking.net/case/service-brand/4237>

<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 550万円
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>



【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