

縁をむすぶお酒から生まれたお饅頭

甲州富士川「本菱 大吟醸まんじゅう」

2019年3月30日（土）限定販売

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）は、株式会社松月堂（本社：山梨県南巨摩郡、代表・保坂昌史）の開発・製造のもと、「まちいくふじかわ」にて商品化した日本酒「本菱」からつくられた和菓子、「本菱 大吟醸まんじゅう」を3月30日（土）に発表。松月堂店舗とさくらまつり期間中の大法師公園出店にて限定販売します。



数々の国際賞を受賞した甲州富士川・本菱・純米大吟醸を使用し、原料米である玉栄の酒粕を入れた、薫り高い上品な和菓子に仕上がりました。縁をむすぶ酒、本菱。大切な人、感謝したい人と食べてほしい一品です。



「本菱 大吟醸まんじゅう」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」にて商品化した純米大吟醸「本菱」の原料となる酒米「玉栄（たまさかえ）」の酒粕と本菱を用いてつくられた和菓子です。皮はしっとり、もちりで、ほどよい甘さのこし餡にベストマッチ。商品化からわずか2年で国際的なお酒のコンクールにて受賞した純米大吟醸「本菱」の芳醇でフルーティーな香りが漂う上品なお饅頭です。

■「本菱 大吟醸まんじゅう」商品概要

商品名：本菱 大吟醸まんじゅう

販売価格：660円（税込）

発売日：2019年3月30日（土）

内容量：4個（1箱）

購入店舗：御菓子処 松月堂（山梨県南巨摩郡）

お問合せ：0120-65-0064



本菱特設サイト：<http://honbishi.jp/>

■「本菱（ほんびし）」

純米吟醸・本菱 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

販売本数：720ml 限定1,000本/300ml 限定500本

- ・インターナショナル・ワイン・チャレンジ2018 COMMENDED受賞
- ・ロンドン酒チャレンジ2018 銀賞受賞

【本菱のお申込みはこちらから】<https://machiiku.stores.jp/>



御菓子処「松月堂」

栗煎餅や山家焼は山梨県民のソウルフード！

「本菱 大吟醸まんじゅう」を開発した御菓子処「松月堂」

松月堂は明治32年、鯉沢町二軒屋のにおいて和菓子製造販売を始めました。その後大正2年に現在の住所に店舗を移し、営業を始めました。始めはパンや雑菓子などを生産販売していましたが、昭和2年に主力商品である栗煎餅を開発、販売を始めました。

平成3年、『株式会社 松月堂』へ組織変更を行い、創業より110余年、皆様にご愛顧頂き現在へと至ります。

株式会社 松月堂 〒400-0601 山梨県南巨摩郡富士川町鯉沢1685

TEL：0120-65-0064 FAX：0556-22-6561

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月より、クラウドファンディングや説明会などで広く町内外からプロジェクトメンバーを募集し、これまでに90名以上のメンバーと80万円を超える資金が集まりました。

2017年4月に「本菱」の商品化に成功。第2期では、「贈り物」をテーマに、「本菱」を世の中に広めていくためプロモーション施策の企画・立案、実施までを行ってまいりました。また、第3期では、さらなる認知度アップのため、プロモーション施策の企画から実施までを行っています。

まちの宝を育てよう。



<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

【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