

「さくら」「富士山」「日本酒」 コロナに負けるな！日本の文化で過疎の町に賑わいを。 「満開の桜オーナーになろう2021」プロジェクト開始

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、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」の一環として、昨年に引き続き、大法師公園（山梨県南巨摩郡富士川町）での桜の植樹プロジェクト「満開の桜オーナーになろう2021」の実施を決定。12月2日（水）より、桜の木のオーナー募集を開始いたしました。



（山梨県唯一の桜の名所百選・大法師公園からの富士山）



（120年ぶりに復活した幻の酒「本菱」）

■「満開の桜オーナーになろう2021」開催の経緯

大法師公園は山梨県から唯一桜の名所百選に選出された公園です。頂上付近の公園の周囲には、約2,000本の桜が咲き乱れ、桜の時期には富士山を背景に満開の桜を望みながらお花見を楽しむことができます。しかしながら、この公園の素晴らしさを知っている人は、全国はおろか、山梨県内でもそれほど多くはありません。また、新型コロナウイルスの影響もあり、この桜の名所に人が訪れることはありませんでした。商店街は多大な経済的影響を受け、さらなるシャッターが街化の拍車が心配されています。

当プロジェクトは、大法師公園の桜の木のオーナーになっていただき、自分だけの桜の木の下で、富士川町の活性化を目的に誕生した幻の日本酒「甲州富士川・本菱・純米大吟醸」でカンパイして欲しい。そして桜の名所百選・大法師公園を擁する富士川町のことも知ってほしい。そんな思いから、富士川町のバックアップのもと、開始したプロジェクトです。

家族で、仲間で、会社内で。みんなだけの桜を植樹し、育て、富士山を仰ぎ見つつ、満開の桜の下でかけがえのない時間を過ごす。そんな体験をぜひみなさんと味わいたいと思っています。

【桜のオーナーをご希望の方はこちらから】 <https://www.makuake.com/project/honbishi/>

桜のオーナーになった皆様の声

過去2回の桜のオーナー募集では、多くの皆さまに大法師公園の桜のオーナーになっていただきました。オーナーになった方からは、「いつか子どもたちに、お父さんの桜だよと自慢したい」（埼玉県、男性）。「多くの人々が故郷をさらに好きになり、まちを楽しみ、元気になって欲しいと思います」（山梨県、男性）。「自分の故郷ができたようで、桜が咲くのを楽しみにしています」（東京都、女性）など、たくさんの喜びの声をいただきました。





【山梨県富士川町・志村学町長のコメント】

「大法師公園については、平成2年に、日本さくらの会による『さくらの名所百選』に認定され、約2千本のソメイヨシノが咲き誇り、眼下に富士川や甲府盆地、遠方には八ヶ岳や富士山を一望できる公園であります。毎年3月下旬から4月上旬には『大法師さくら祭り』を開催し、町内外から多くの花見客で賑わっております。このような中、『まちいくふじかわプロジェクト』様より、未来ある大法師公園の桜のため、また、ふるさと富士川町のため、『桜オーナーを募集したい』とのことについて、お話をいただき、この度場所を提供する運びとなりましたので、ご理解ご協力をよろしくお願い申し上げます」

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4年で国際賞を5度受賞するまでになりました。

「甲州富士川・本菱・純米大吟醸」国際賞受賞実績

- ・ Kura Master日本酒コンクール 2019 純米大吟醸部門 金賞受賞
- ・ 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
- ・ インターナショナル・ワイン・チャレンジ2018 COMMENDED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	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



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

【本菱のお申込みはこちらか】

<https://machiiku.stores.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