

地域活性プロジェクトから生まれた幻の銘酒 「甲州富士川・本菱・純米大吟醸2020」 復活から4年で7度目の国際賞を受賞！

Kura Master日本酒コンクール 2021 純米大吟醸酒部門 金賞受賞

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）は、「Kura Master日本酒コンクール 2021」にて、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2020」が純米大吟醸部門で賞を受賞しました。

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。2015年11月にプロジェクトを開始、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6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7度受賞するまでになりました。（2021年7月22日発表）



「甲州富士川・本菱・純米大吟醸」国際賞受賞実績

甲州富士川・本菱・純米大吟醸2020

720ml：3,980円（税込）限定1,000本

300ml：1,790円（税込）限定500本

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

URL：<http://honbishi.jp/>

Kura Master日本酒コンクール 2021 純米大吟醸部門 金賞受賞 (NEW)

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

Kura Master日本酒コンクールについて

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。

「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6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7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

人と企業をつなぎます

【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