

120年の時を経て山梨県富士川町によみがえった幻の日本酒 「甲州富士川・本菱・純米大吟醸2023」販売開始 ～ 過疎の町から世界へ！ 銘酒復活による地域活性化プロジェクト ～

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、2023年4月24日（月）、「甲州富士川・本菱・純米大吟醸2023」の販売を開始いたしました。

本菱特設サイト：<http://honbishi.jp/>



■「甲州富士川・本菱・純米大吟醸2023」

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：山梨県富士川町産山田錦100%使用

アルコール：16.5度

精米歩合：50%

製造：萬屋醸造店

価格：720ml：4,053円（税込）

300ml：1,823円（税込）

※10,000円（税別）以上のお買上げで送料無料になります。

ご予約はこちらから

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

本菱は120年前まで富士川町（旧鵜沢町）でつくられ、飲まれていた日本酒です。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が目的にスタートした「まちいくふじかわ」プロジェクト。2017年4月、初めて日本酒の復活に成功し商品化いたしました。それ以降、限定数ではございますが、毎年、その年の「本菱」をお届けしております。

また、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5年で「Kura Master日本酒コンクール」や「ロンドン酒チャレンジ」など世界で評価されるまでになりました。偶然集まったメンバーの縁によって作られた日本酒。本菱は縁をむすびたい人と、むすばれた縁に感謝するお酒です。



「甲州富士川・本菱・純米大吟醸2023」は、口に含んだときは、透き通った混じりっ気のないピュアな味わい、そしてのどごしはこれまでの「本菱」よりキレが増し、辛口に。料理により合う形になりました。本菱が喉を通り過ぎたあとは、お米本来のうまみ、甘みを感じさせてくれます。

原材料は評価急上昇中の富士川町産の「山田錦」を採用。冷やしてもおいしいですが、常温やぬる燗、熱燗でも楽しめるお酒になりました。ぜひバージョンアップした今年の本菱を楽しみにしてください。

ミラノ酒チャレンジ2022 ベストフードペアリング賞

ボルドー酒チャレンジ2021 銀賞受賞

ロンドン酒チャレンジ2020 金賞受賞

ロンドン酒チャレンジ2019 金賞受賞

ロンドン酒チャレンジ 2018 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 2022 純米大吟醸部門 金賞受賞

Kura Master日本酒コンクール 2021 純米大吟醸部門 金賞受賞

Kura Master日本酒コンクール 2019 純米大吟醸部門 金賞受賞

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。

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

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。

全米日本酒鑑評会2021銀賞受賞

2001年より毎年開催されている日本国外で最も歴史の長い日本酒の品評会です。日本の伝統的な審査方法を用いておよそ500品の出品酒を審査しています。

「甲州富士川・本菱・純米大吟醸」が飲めるお店

<東京>

中野バル・どんぐり（中野）

心ごはん 結卵（高円寺）

薬研堀まごころ料理 摩多以（東日本橋）

日本酒×和食×自然派ワイン RITO（目白）

浜焼太郎 経堂店（経堂）

旬菜たちばな（八王子）

大衆酒場ダブルプレー（神田）

和食割烹 ぎん（西葛西）

淡路島と喰らえ 銀座コリドー店（有楽町）

焼き鳥・鳥料理 さいたどう（高田馬場）

<神奈川>

鴨屋 そば香 妙蓮寺本店（妙蓮寺）

<山梨>

いち柳ホテル（富士川町）※販売もしております

矢崎酒店／販売（富士川町）



「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。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5年で国際賞を9度受賞するまでになりました。

まちの宝を育てよう。



「甲州富士川・本菱・純米大吟醸」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経験し、将来の就業に活かせる支援をしています。

<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	1000万円
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