

茨城県「日本酒若手蔵元活性化プロジェクト」成果発表会を開催

県内の若手蔵元 4 社による斬新な日本酒をお披露目

田崎真也氏らゲストも大絶賛の 4 ブランドの日本酒は本日より順次発売開始（※）

「松盛 竜伝説」（岡部合名会社）／「和の月 生酏 SPARKLING」（株式会社月の井酒造店）
「Buyu Cycle」（株式会社武勇）／「イバフォレ」（吉久保酒造株式会社）

（※）一部商品はクラウドファンディング先行

茨城県では、県産日本酒の話題性向上と需要拡大のため、斬新な発想のビジネスプランを茨城県内酒蔵の若手から募る取り組みを実施し、採択された 4 蔵は外部アドバイザーのサポートのもと製品開発を行い、2023年3月28日（火）に成果発表会を茨城県庁にて開催しました。

そこでお披露目された斬新な日本酒は、今後、各酒蔵の販売戦略に応じて随時 P R・販売を行っていくとともに、いばらき地酒バー水戸でも取扱いを予定しております。

商品概要および販売情報

松盛 竜伝説

300mL 1,980円



■酒蔵名：岡部合名会社
（〒313-0038 茨城県常陸太田市小沢町2335 Tel.0294-74-2171）

地元の名所「竜神峡」に伝わる竜伝説がコンセプト。水源の上流に瓶ごと沈め、竜神様のパワーが込められている。ラベル裏面には竜神峡の地形を楽しめる仕掛けあり。ドラゴン人気の高い台湾等の海外需要を意識したデザインを採用している。

■発売日：2023年4月3日(月)
■販売場所（予定）：いばらき地酒バー水戸、県内外特約店、道の駅常陸太田、竜神峡おみやげ売り場、水戸京成百貨店、台湾輸出



和の月 生酏 SPARKLING

クラファン開始67時間で目標額達成！

500mL 3,960円



■酒蔵名：株式会社月の井酒造店
（〒311-1301 茨城県東茨城郡大洗町磯浜町638 Tel.029-266-2168）

文化庁長官表彰を唯一受賞した名杜氏石川達也氏が手がける初のスパークリング日本酒。伝統的な製法である生酏(きもと)造りと茨城県産の有機栽培米にこだわり大人のスパークリングを狙った。デザインは(株)ザッツ・オールライトが担当した。

■発売日：クラウドファンディング実施中。一般発売は2023年6月予定
■販売場所（予定）：クラウドファンディングプラットフォーム「Makuake」
6月以降は全国の特約店で販売



Buyu Cycle

写真左：レギュラータイプ 720mL 1,800円 / 300mL 800円

写真右：スパークリングタイプ 720mL 2,000円 / 300mL 900円



■酒蔵名：株式会社武勇
（〒307-0001 茨城県結城市結城144 Tel.0296-33-3343）

ゲスト一同驚き！生酏造りの常識を覆す美味しさ。ラベルデザインは映画「アンダルシアの夏」やスズキ「ハスラー」アニメCM監修の自転車好きで知られるアニメーター高坂希太郎氏が担当。デザインの細部に自転車好きが喜ぶポージングが描かれている。

■発売日：2023年4月13日(木)
■販売場所（予定）：いばらき地酒バー水戸、県内酒販店、土浦駅BEB5、県外地酒専門店にて販売（順次拡大）



イバフォレ

写真左：ヒノキ 写真右：スギ（金額は共通）

1800mL 3,564円 / 720mL 1,870円 / 300mL 979円



■酒蔵名：吉久保酒造株式会社
（〒310-0815 茨城県水戸市本町3丁目9-5 Tel.029-244-4111）

茨城県産のヒノキとスギの間伐材をお酒に入れて楽しむ体験型日本酒。女性をターゲットとし、ルームフレグランスのような外観とした。木には焼印が入ることにより豊かな香りが楽しめる。消費者の好みに合わせ好きな漬け時間で楽しむことができる。

■発売日：2023年4月3日(月)
■販売場所（予定）：いばらき地酒バー水戸、県内酒販店、水戸京成百貨店、台湾輸出



発表会では、一般社団法人日本ソムリエ協会会長の田崎真也さん、株式会社コーポ・サチ代表取締役の平出淑恵さん、酒ノンフィクション作家・酒ジャーナリストの山同敦子さん、アイディーエンジャパン株式会社代表取締役CEOブランディングディレクター澤田且成さんをゲストに迎え、大井川知事も出席しました。若手蔵元がコンセプトや酒質、販売等を発表した後、外部アドバイザーを務めた山同さんと澤田さんから激励のコメントがあり、田崎さんと平出さんから全てのお酒に対するテイastingコメントがありました。



▲田崎真也さん



▲平出淑恵さん



▲山同敦子さん



▲澤田且成さん

若手蔵元による発表とゲストのコメント

■ 常陸太田の名所「竜神峡」に伝わる竜伝説発祥の水から生まれた「松盛 竜伝説」(岡部合名会社 専務 岡部 彰博さん)



蔵元の発表内容

岡部さんは、「仕込み水の源流にある竜神峡の上流亀ヶ淵から生まれた。酒質は亀ヶ淵の清らかな水をイメージ。竜のように世界に羽ばたく酒にしたい」と発表。

外部アドバイザーコメント

山同さんは「常陸太田に住む人の想い、風土、竜伝説といった岡部さんの地元の愛が詰まったお酒」と絶賛。

ゲストコメント

田崎さんは「お米以外の香りが非常にバランスよく調和し、酸も非常にまろやかで柔らかな印象。鰻の白焼きなど少しさわやかに食べられるものと合わせるとコンセプトとも相性が良い」とテイastingコメントを披露。

■ 文化庁長官表彰受賞の名杜氏が醸す「和の月 生酏 SPARKLING」(株式会社月の井酒造店 専務 坂本 直彦さん)



蔵元の発表内容

坂本さんは、「世の中の甘いスパークリングとは違う、米のうまみやキレが味わえるように酵母無添加の伝統的な生酏で造ったのが一番のポイント。ナチュラル感のある包装にもこだわった」と発表。

外部アドバイザーコメント

澤田さんは「大人のスパークリング、この言葉がとても合うお酒」と絶賛。

ゲストコメント

田崎さんは「精米60%のお酒と思えないくらい最初に口に含んだ瞬間の豊かな印象を感じた。あん肝やあんこう鍋のようなものに非常に相性が良い」とコメント。

■ 田崎さんも驚きのテイスト！サイクリング後のひと時を楽しむ「Buyu Cycle」(株式会社武勇 常陸杜氏 深谷 篤志さん)



蔵元の発表内容

深谷さんは、「茨城県の美味しいお料理と一緒に、自転車に乗った後に飲んでいただいて、その楽しかった一日を振り返っていただきたい想いで作った。自転車愛する皆さんに是非飲んでいただきたい」と発表。

外部アドバイザーコメント

澤田さんは「ラベルのデザインをよく見ると、サイクリング好きがあっ、と気づいて語りたくなるポイントがたくさん隠されている」と後押し。

ゲストコメント

田崎さんは「本当に100%生酏？マスカットのよう香り。サイクリング後のホッとした瞬間にイチゴ大福のようなものと一緒に」とコメント。

■ 自分で香りを調節できる新スタイル日本酒「イバフォレ」(吉久保酒造株式会社 代表取締役社長 吉久保 博之さん)



蔵元の発表内容

吉久保さんは、「一番苦労したのが、どのサイズのスティックをどれくらい漬ければいいのかを決めること。何種類も試し、最適なスティックを作った。茨城の森を楽しんでもらいたい」と発表。

外部アドバイザーコメント

澤田さんは「利用者が自分の好みのポイントを見つけていくのが非常に斬新で面白い」とコメント。

ゲストコメント

テイastingは3日漬けたものをふるまった。田崎さんは「3日でこんなに香りが付くんですか」と驚き。「素晴らしいアイデアだと思った。ベーコンなど豚肉の加工品をスモークしたのものにも非常に相性が良いフレーバー」とコメント。

山同さんは本プロジェクトについて、「日本酒を長年応援してきた者として、茨城県がこのようなプロジェクトを立ち上げたことについて御礼を言いたい」とコメントし、大井川知事は「新しい茨城県の地酒の展開を、その眼でご覧いただきたい」と挨拶しました。



▲大井川知事



日本酒若手蔵元活性化プロジェクトとは

茨城県内産日本酒の更なる振興を目的に、これまで日本酒を飲んでいなかった人達へもマーケットが広がるような斬新な発想のビジネスプランを、茨城県内酒蔵の若手から募るプロジェクトです。ソムリエの田崎真也氏をはじめとする日本を代表する有識者を前にプレゼンを行い、優秀と認められたプランに対して、3月の成果発表会をゴールに、完成まで外部アドバイザーとサポートしてまいりました。今回の成果発表会で御披露目を行い、その後各蔵で販売・PRを行います。公募では10件のビジネスプランが応募され、審査の結果、4件を採択しております。

【事業スケジュール】

R4.5月13日～6月13日
公募期間

6月14日～6月16日
1次審査（書類）

6月23日
2次審査（プレゼン）

7月～R5. 2月
アイデア実現期間（企画～製造）

R5.3月28日
成果発表会

販売開始
PR支援

※外部ADと県による定期的な進捗管理&助言

茨城地酒は関東信越エリアの清酒鑑評会で入賞率5年連続No.1！

2022年11月公表の「第93回関東信越国税局酒類鑑評会」で、本県の入賞率が54.2%となり、**新潟や長野といった全国屈指の酒どころを抑え、管内県別入賞率が5年連続第1位**となりました。また、令和3酒造年度全国新酒鑑評会でも金賞受賞数**全国10位**、世界最大規模の酒類コンペ「IWC 2022 SAKE部門」でも4蔵が金メダル以上のアワード受賞するなど、その品質の高さは国内外の品評会で認められています。まさに知られざる地酒の名産地です。

吟醸酒の部	純米吟醸酒の部	純米酒の部
明利酒類（株）／副将軍	森島酒造（株）／富士大観	森島酒造（株）／森嶋
森島酒造（株）／富士大観	（資）浦里酒造店／霧筑波	（資）浦里酒造店／浦里
（資）浦里酒造店／霧筑波	（資）廣瀬商店／SEN	（株）武勇／武勇
府中荳（株）／渡舟	府中荳（株）／渡舟	
来福酒造（株）／来福	稲葉酒造／すてら	
岡部（名）／松盛	青木酒造（株）／御慶事	
	（株）武勇／武勇	
	結城酒造（株）／結ゆい	
	岡部（名）／松盛	
	愛友酒造（株）／愛友	

【茨城県と日本酒 ～本取り組みの社会的意義～】

茨城県は約40もの酒蔵が揃う、**関東屈指の酒どころ**。

酒造技術も高く、近年のその**高い品質**は、国内外の品評会で高い評価を得ています。茨城の地酒は品質が良いだけでなく、**熱いハート**をもった酒蔵が多く揃っている県でもあります。しかし、まだ知名度が低いため、課税移出数量（＝出荷量）は年々低迷している状況です。

この知名度向上の鍵を握るのは、**品質一辺倒の従来**の戦い方から**脱却**し、顧客のニーズを掴む**コンセプト設計**のもと、**ビジネスプラン**を考え、実行できる実力を身に付けることです。

このため、県では、**若手蔵元に斬新な発想**で日本酒の製造手法や販売戦略などを改めて考えてもらい、**実際に実現**してもらうことが**業界の発展に必ず糧**になると信じ、このプロジェクトを始動させました。



■ 本件に関する報道関係者の方々からのお問合せ先

茨城県産業戦略部技術革新課 地域産業振興室 担当：石崎、川又

TEL 029-301-3585

FAX 029-301-3599

E-mail: shinkou@pref.ibaraki.lg.jp