

無印良品の限定店舗にて発売

地域資源活用プロジェクト第2弾 - 飯用米で造った日本酒発売のお知らせ



株式会社良品計画(東京都豊島区/代表取締役社長 松崎 暁、以下当社)は、新潟県十日町市の松代地区で生産された米で醸造した日本酒を、4月29日(木)より数量限定にて無印良品の限定9店舗で販売いたします。

十日町市は良質な米の産地です。同市松代地区は「星峠の棚田」をはじめとした日本有数の棚田が広がる地域ですが、急斜面にある狭い耕作地が多いため農機が入れず人の手間がかかること、また高齢化によって生産者が減少し、水田の維持が課題となっています。

当社は、この地で稲作を続ける生産者を支援するため、松代地区の棚田で生産された飯用米を使った日本酒を企画・販売します。当社は、2016年から千葉県鴨川市で生産された飯用米を使った日本酒の販売を続けてきました。その中で培った地域資源を活用した商品の開発や地域産品の販路拡大の経験を活かし、松代地区の飯用米に付加価値をつけた一品として、地域の方々とともに検討を重ね、その結果に基づき商品化しました。

松代地区の棚田は、「大地の芸術祭」(運営:特定非営利活動法人越後妻有里山協働機構、新潟県十日町市/理事長 北川 フラム)が取り組むプロジェクトの一つ「まつだい棚田バンク」によって耕作、維持されています。当社は、2020年9月に十日町市と連携協定を締結、地域おこし企業人を派遣しています。同機構と連携し、大地の芸術祭をはじめ、地域社会の発展と地域活性化の推進を目指す取り組みを進めるなかで、松代地区の水田維持の課題を知り、飯用米を活用する取り組みがスタートしました。

今回販売する「日本酒」は、酒造用に栽培された酒造好適米ではなく、私たちが毎日の食事で食べている飯用米(十日町産コシヒカリ)を、120年以上の歴史をもつ地元企業、株式会社松乃井酒造場が醸造しました。酒粕の漬物や山菜の炒め煮など、自然に寄り添いながら暮らす人々によって育まれた越後妻有ならではの食文化や食材と合わせると、そのおいしさがさらに引き立ちます。自然に寄り添い、大地に耳を傾け育てた米を豪雪の雪解け水で醸した、無垢な酒。その風味をそのまま味わっていただけるよう、濾過せず、原酒のまま瓶詰めしました。

■「日本酒」商品概要

商品名:新潟県十日町市松乃井酒造場 日本酒 純米無濾過原酒

容量:720ml 詰

原料米:新潟県十日町産コシヒカリ 100%使用

精米歩合:65%

製造者:株式会社松乃井酒造場(新潟県十日町市上野甲 50-1)

価格:税込 1,800 円

発売日:2021 年 4 月 29 日(木)

■販売場所

・無印良品 銀座、無印良品 東京有明、無印良品 みんなみの里、無印良品 新百合丘オーパ、無印良品 直江津、
無印良品 グランフロント大阪、無印良品 難波、無印良品 京都山科、MUJI キャナルシティ博多

(緊急事態宣言により臨時休業中の店舗については、営業再開後に販売開始予定)

・十日町市内 道の駅クロステン、その他酒販店

・無印良品ネットストア「諸国良品」(5 月中旬より販売開始予定)

参考 URL

地域資源活用プロジェクト - 飯用米で造った日本酒を発売

https://ryohin-keikaku.jp/news/2016_1222.html

まつだい棚田バンク

<https://www.tanada-bank.com/>

以上

報道関係の方のお問合せ : 株式会社良品計画 広報・ESG 推進部広報課 rk-pr@muji.co.jp