



「藤枝 誉富士」を使用した 「NYAN CUP FUJIEDA」新発売



生産農家からの視点～農商工連携で米作りへの挑戦は続く。

2013年の秋、酒米造りという、未知の分野に4人の男の挑戦が始まりました。

開発者の宮田さんを始め、多くの皆様、行政機関にお世話になりながら、試行錯誤のスタートでした。自分たちの作った米で、出来上がった酒を確認したい。どんな酒ができるのかという好奇心とロマンが大きな支えでした。

地元から発信したい、地域を元気にしたいという想いを蔵元と共有した結果が、爽やかでフルーティーなお酒に繋がったのかと思います。誉富士開発者の宮田さんが志太榛原農林事務所に在籍(当時)したのも偶然の縁でした。

「助宗は土が肥えている。昼夜の気温差も大きくデンプンのつまたよい酒米が出来る。」という言葉に大きな勇気を頂きました。現在の中山間地域には耕作放棄地という大きな課題があります。誉富士の圃場にも、一部遊休田が含まれますが、酒米作りを通じた農業の再生という意味では、まだ一歩を踏み出しだだけと考えております。



2014年からは、さらに1名が米の生産に加わり、作付け面積も増え、収穫高も増えました。今後もさらに増やしていく予定です。

藤枝市から、農商工連携による「6次産業化プロジェクト」として採択して頂き、資金面やアイデア面などの多角的な支援を頂いております。2014年10月「ふじえだ産業祭」においては、多くのお客様にご来場いただき、新しい「藤枝の地酒」のカタチをPRいたしました。農業にはじまり蔵元、酒販店、居酒屋を経由して消費者とつながる新しい流れが藤枝に根付きつつあります。

志太泉からの視点～もっと藤枝が好きになる「NYAN CUP FUJIEDA」

『志太泉 純米吟醸 藤枝 誉富士』は蔵のすぐそばで『誉富士』を栽培し、『瀬戸川の伏流水』を仕込水に用い、『静岡県酵母』を使った『静岡流吟醸造り』による『静岡型の純米吟醸酒』です。藤枝をイメージして藤色のラベルとしました。さらにこの純米吟醸を藤枝らしく「サッカー」「藤の花」そして静岡の象徴する『富士山』をモチーフにした「NYAN CUP FUJIEDA(ニャンかつぶ

ふじえだ)」に詰めて新発売します。地元の方に地域の銘産品として親しみ深く、藤枝のお米で作った藤枝のお酒はこんなに美味しいと、もっと藤枝が好きになってもらえるカップ酒を目指しています。爽やかな柑橘系の吟醸香があり、味わいは透明感のある爽やかさ、ヴィヴィットな酸の存在感に加えて米由来のふくよかな旨みがあります。地場の食材(新鮮野菜)ともよく合います。



◎「NYAN CUP FUJIEDA」はもっと藤枝が好きになるカップ酒です。

◎「純米吟醸 藤枝 誉富士」は、藤枝産の原材料にこだわった酒です。米、水、酵母すべて純藤枝(静岡)産です。

酒造りも静岡を意識していますので、味も香りも爽やかな静岡県型の酒です。

◎地場食材と相性がよく、特に鮮度の良い地元野菜とよく合います。

【志太泉・助宗SAKENOMICSプロジェクト】

◎農業～誉富士生産者

大塚克明 大塚政治 竹田和雄

岡田恭典 堀田博行

◎商業～酒販店 酒のケント 山本脩輔

◎工業～蔵元 志太泉酒造 望月雄二郎



志太泉誉富士 & NYAN CUP FUJIEDA

藤枝誉富士100%
静岡県酵母使用
(NEW-5)

瀬戸川伏流水使用
杜氏は藤枝市民
1.8L 2600円
720ML 1300円
180MLカップ 320円
(税抜小売価格)
日本酒度+2.5
酸度1.2

プロジェクト事務局

静岡県藤枝市宮原423番地22の1

株式会社 志太泉酒造

電話054(639)0010