



富岡町産米使用スパークリング日本酒「萌（きざし）」、再入荷！

初回出荷分、3,500本は1カ月で完売の幻の酒に。
 6月2日から、限定5,000本出荷。

◆日本酒「萌」をツールに、富岡町に人の流れをデザインする

日本酒の銘柄・ラベルデザインは、首都圏や関西から富岡町を訪れ、町の魅力を発信する「とみおかアンバダー」の提案をもとに考案。2020年3月14日の常磐線開通に合わせ、富岡町民の思い入れの深い「ツツジ」をモチーフに、町への希望を込め「萌（きざし）」と名付けられました。

とみおかアンバサダーによるPR、お土産に最適な形と飲み口、デザインなどで好評を得て、**先行販売した3,500本は、発売1カ月を待たずして完売しました。**

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、アンバサダーたちに富岡町を再訪してもらうことは叶いませんが、今回の再入荷においてもアンバサダーや富岡町内でのPRにより、前回入手できなかった人たちや、リピート購入を希望する人たちへ**広く「萌」を手にしていただき、近い将来の富岡町への来訪を期待するものです。**

◆富岡町の新たな名産品としての日本酒

地域のお土産としての需要に応えることはもちろん、地域に愛される日本酒を目指し、特に、これからのまちの復興・発展に欠かせない若い世代に受けるアイデアを軸に、商品開発を進めました。

メインターゲット	20～50代女性
飲用イメージシーン	女子会、男性から女性へのプレゼント等
日本酒の種類	麴の香りと甘みを感じる、すっきりとした飲み口の「スパークリング日本酒」
醸造本数	300ml瓶 約5,000本（初回3,500本完売）
発売時期	2020年6月2日（初回出荷は、3月11日）



「萌」で乾杯するとみおかアンバサダーととみおかプラススタッフ（2020年3月撮影）



「萌（きざし）」

◆酒米の生産・日本酒の醸造について

【酒米について】

富岡町関ノ前地区で栽培された新品種米を使用
 品 種：富岡町農家と東京農工大学共同開発新品種
 等 級：1等米
 特 徴：心白が大きく酒米として適している

【醸造について】

醸造は「日本酒鑑評会」において過去6年で4度金賞受賞の「人気酒造株式会社」（二本松市）の協力により実現。

※販売に関する詳細は、裏面に記載

問い合わせ先
 （一社）とみおかプラス 佐々木、山根
 0240-23-6919（平日9:00～17:00）
tomiokaplus@gmail.com
 HP <https://tomioka-plus.or.jp/>

※当プレスリリースは、とみおかプラスHPで公開。画像の提供等に関しましては、上記メールアドレスまで。



富岡町産米使用スパークリング日本酒「萌（きざし）」、再入荷！

初回出荷分、3,500本は1カ月で完売の幻の酒に。
6月2日から、限定5,000本出荷。

◆販売について

商品名	萌スパークリング純米吟醸
原材料名	米(国産)米こうじ(国産米) ※富岡産米
アルコール度数	7度
精米歩合	60%
日本酒度	-70
酸度	5.1
容量	300ミリリットル
希望小売価格	622円(税込/1本)、1980円(税込/3本ギフト箱入り)
製造者	人気酒造株式会社
販売者	(一社)とみおかプラス
販売店舗	(富岡町内) さくらステーションKINONE、さくらモールとみおか、 ローソン富岡小浜店/富岡上手岡店、ふたばいんふお、とみおか プラス事務局 (小売店) ヨークベニマル(福島県浜通りの店舗) (土産店) 福島県観光物産館コラッセふくしま、福島空港 ほか、富岡町内の飲食店での提供も予定。 詳細は、とみおかプラスHP、SNSで順次情報公開。



「萌（きざし）」

「萌」に関して詳細は、下記ページでも紹介しています。
<https://tomioka-plus.or.jp/blog/tomioka-sparkring-sake-kizashi/>

問い合わせ先
(一社)とみおかプラス 佐々木、山根
0240-23-6919 (平日9:00~17:00)
tomiokaplus@gmail.com

HP <https://tomioka-plus.or.jp/>

※当プレスリリースは、とみおかプラスHPで公開。
画像の提供等に関しましては、上記メールアドレスまで。