

報道関係者各位

令和5年9月15日
公益社団法人相模原市観光協会**相模女子大学×久保田酒造×アンテナショップ sagamix
「相模灘」を使用した梅酒「翠想」の試飲販売会を行います。**

相模女子大学で収穫した梅を使ったオリジナルの梅酒造りは、今年で9年目を迎えました。梅の実の「翠」と、学生たちの「想い」を込めて「翠想（すいそう）」と名付けられこの梅酒は、梅の収穫、仕込み、ラベルのデザイン、ラベルの貼付けの製造工程に学生が携わっています。

収穫した梅の実には、久保田酒造株式会社（代表取締役社長・久保田徹）へ持ち込み、「相模灘 純米吟醸」を用いて仕込まれた梅酒を、さがみはらアンテナショップ sagamix（運営：市観光協会）にて販売いたします。

相模女子大学キャンパス内には卒業生が記念植樹した約100本の梅の木があります。本年も6月に梅の実を相模女子大学の学生が収穫し、一つ一つ丁寧に洗い、地元の酒蔵「久保田酒造」の吟醸酒「相模灘」で梅酒の仕込みを行いました。相模女子大学の学生がデザインしたラベルを貼り、商品が完成。このオリジナルの梅酒造りは、今年で9年目を迎えます。梅の実の「翠」と、相模女子大学で学ぶ学生の皆さんの「想い」を込めて「翠想（すいそう）」と名付けられこの梅酒は、焼酎で仕込む一般的なものと違い、飲みやすくすっきりした味わいが特徴です。

さがみはらの特産品を多く取り揃えるsagamixでは、今年もこの完成した「翠想」を下記の通り、限定販売いたします。

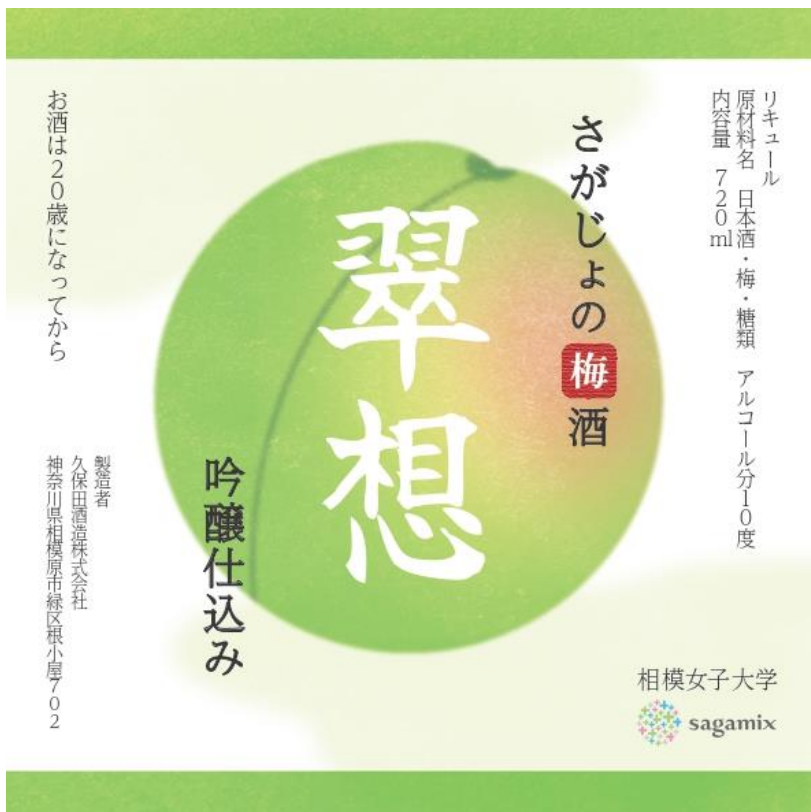


記

- 販売開始：令和5年9月23日（土・祝）10：00～
- 試飲会：令和5年9月23日（土・祝）10：00～16：00（予定）
- 販売場所：さがみはらアンテナショップ sagamix
（相模原市南区相模大野3-2-1 ポーノ相模大野ショッピングセンター2階）
- 販売価格：2,200円（税込）
- 販売数量：160本 ※なくなり次第終了となります。

【お問い合わせ】

公益社団法人相模原市観光協会（担当：中村綾花）
電話：042-771-3767 / メール：info_2@e-sagamihara.com



梅酒（翠想）ラベルデザイン コンセプト

今回、ラベルデザインをするにあたって、工夫した点は二つあります。

一つ目は、優しく可愛らしい印象にすることです。昨年度、試飲販売会に参加させて頂いた際、購入してくださる方は、中高年の方や男性が多く感じられました。このことから、若い人や女性にも興味を持ってもらえるようなデザインを心掛けています。

二つ目は、香りの印象を伝えることです。初めて翠想を飲んだときに、とても爽やかな香りが印象に残りました。香りの良さが伝わるように、全体的に滲みやぼかしの表現を用いています。

