

報道関係者各位

2022年1月12日
株式会社かほくらし社

谷地高校生徒が町内酒造で 「谷地高創立100周年記念酒」を仕込みます

県立谷地高等学校・河北町・(株)かほくらし社の産学官連携「かほく探求実践プロジェクト」で、和田酒造(所在地:河北町)とコラボし、谷地高生が『谷地高創立100周年記念酒』の仕込みを行います。つきましては、下記の通り、谷地高校生徒によるお酒の仕込み作業を取り行いますので、ご予定をご確認の上、取材をお願い致します。

■「谷地高100周年記念酒」仕込み作業 概要

日時:2022年1月19日(水) 9:00-10:00(酒仕込み)
13:30-14:30(酒米の洗米)

1月20日(木) 9:00-10:00(酒仕込み)

※全3回、各8-11人程度で実施。20日の作業量が一番多くなる予定です。

場所:和田酒造(〒999-3511 山形県西村山郡河北町谷地甲17)

■本企画の目的

コロナ禍で外食の機会が減り、出荷量が減少している日本酒業界。中でも、和田酒造は地元のお米を使ったお酒づくりをしている為、地元の酒米農家も大打撃を受けています。町内酒造と酒米農家の力になるため、谷地高生が新製品を1からプロデュースし、『谷地高創立100周年記念酒』として、河北町民や谷地高校同窓生をターゲットとした製品化とプロモーションに挑戦します。

■「谷地高創立100周年-谷地の雫-」について

「谷地高創立100周年記念酒」は、生徒により『谷地の雫』と命名。ラベルデザインも谷地高校生徒の公募により決定しました。『谷地の雫』は、河北町産米「雪女神」を使った純米大吟醸酒。今回の仕込みを経て、2022年3月からの販売に向けた製品化とプロモーションを行います。販売収益の一部は「かほく探求実践プロジェクト」の来年度活動費に充当し、地元の高校生による魅力発掘と町の更なる産業創出につなげる予定です。



【本プレスリリースに関する取材の申込み・お問い合わせ先】

株式会社かほくらし社(河北町商工会) 担当:芦埜、菊地

TEL:0237-73-2122(河北町商工会)

MAIL:k_kikuchi@kahokurashisha.com