

報道関係者各位

PRESS RELEASE

(公社) 相模原市観光協会

相模女子大学×久保田酒造

「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10年目を迎えました。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。本年も学生が中心となって5月に梅の実を収穫し、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。瓶のラベルも、学芸学部生活デザイン学科の学生がデザインしたこだわりの梅酒となっています。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。

完成した「翠想」は、さがみはらの特産品を多く取り揃えるアンテナショップsagamixにて販売を開始いたします(数量限定)。9月21日(土)には、製造に携わった学生が店頭での販売を担当する予定です。市観光協会では地元の学生や企業と連携し地域や観光振興を担う人材の造出に取り組んでいます。



■販売開始：令和6年9月21日(土) 10:00～

■試飲会：令和6年9月21日(土) 10:30～

■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 ボーノ相模大野ショッピングセンター2階)

当日取材希望の方は9月17日(火)までに下記担当者宛にご連絡ください。

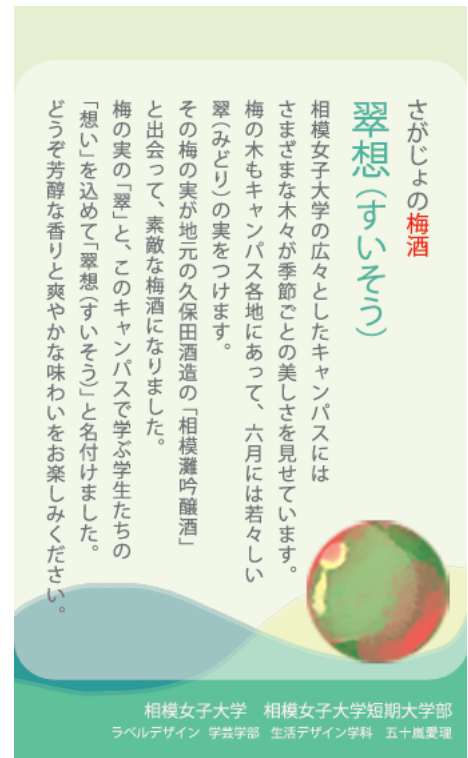
■販売価格：2,200円(税込)

■販売数量：160本 ※なくなり次第終了

【お問い合わせ】

公益社団法人相模原市観光協会 (担当：中村)

電話：042-704-9046 / メール：sgmkankou_2@e-sagamihara.com



梅酒（翠想）ラベルデザイン

コンセプト コンセプトは「祝福と青さ」です。

今年で翠想が製造 10 周年と伺ったので、それを意識した デザインに仕上げました。私が考える 10 年は一つの大きな区切りであると同時に、まだまだ伸び代がある成長段階です。このデザインには、梅結びの水引が入っています。梅結びには「固く結ばれた絆」「運命向上」などの意味があります。翠想とさがじよがこの先もずっと固い絆で結ばれてより良い運命に向かっていけるように、という願いをこめました。表面のデザインは全体的にシンプルにすることで「翠想」の文字と梅結びが目立つようになっています。また、裏面には梅の実のイラストと梅酒の水面を取り入れ ました。これは梅の実の瑞々しさと翠想の成熟した様子を 表現しています。配色は全体的に青緑で纏めて青々しさ、部分的な赤で祝福との対比を同時に表しています。