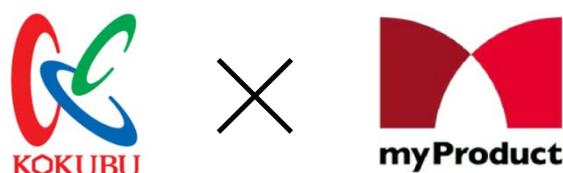


国分グループ、山梨県峡南地域の活性化に向けた販路開拓支援を実施

国分グループ本社株式会社〔本社：東京都中央区、代表取締役会長兼CEO：國分勘兵衛〕は、スタートアップ企業のmyProduct株式会社〔本社：東京都文京区、代表取締役兼CEO：小山 翔、以下、マイプロダクト〕と協業で、「地域に根差す魅力的な食品や体験プラン」を販売する実証実験の第二弾として、「山梨県峡南地域（富士川流域エリア）」において、食を起点にした地方創生を支援いたします。



1. 取り組みの概要

マイプロダクトが企画運営する「食の産業観光プラットフォーム=CRAFTRIP」〔以下、クラフトリップ〕にて展開する山梨県富士川町へ国分社員を派遣し、国分が運営する購入型クラウドファンディングサイト「食と酒の未来勘所 (<https://bit.ly/3jvKvL0>)」にて、事業者と共にプロジェクト起案・商品販売をすることで、食を起点とした地方創生を支援してまいります。

2. 内容

1) 株式会社萬屋醸造店

プロジェクト名：山梨の地酒蔵元が醸す「春鶯囀（しゅんのうてん）」の新たな挑戦

萬屋醸造店として初めて発売する純米大吟醸酒や、地元富士川町で栽培された「玉栄」を100%使った特別純米酒の紹介をはじめ、富士川町の特産品を使った日本酒カクテルのメニュー提案などを実施。コロナ禍で伸び悩む日本酒の販売応援や、新たな日本酒ユーザー獲得を目指します。



公開期間：8月16日（月）～9月30日（木）

プロジェクトページ：<https://bit.ly/3CsrXlr>



「無添加ゆずジャム」を使ったカクテル『アマロ・アモーレ（苦い恋）』（左）と、もちづき農園の「すもも貴陽ジュース」を使ったカクテル『富士川サンセット』（右）

2) 有限会社忍沢養殖場

プロジェクト名：山梨県富士川町の魅力を発信。こだわりの「富士の介」を育てる忍沢養殖場
山梨県水産技術センターが開発した、山梨県オリジナルの魚「富士の介」の美味しさを伝えるために、家庭でも手軽に食べることのできるよう開発中の新商品「ZUKE（漬け）シリーズ」の先行販売や、本プロジェクト限定商品の販売を実施。

また、コロナ終息時の富士川町への誘客を目指し、町の魅力を発信します。



公開期間：8月16日（月）～9月30日（木）

プロジェクトページ：<https://bit.ly/2VzdARy>



試作中の商品パッケージ（仮）（左）

新商品「ZUKE（漬け）シリーズ」を使ったアレンジレシピ（右）

◆ 本件に関するお問い合わせ

国分グループ本社（株）イノベーション推進部 イノベーション推進課 電話：03-3276-4121

◆ 報道・取材に関するお問い合わせ

国分グループ本社（株）経営企画部 広報課 電話：03-3276-4121

〒103-8241 東京都中央区日本橋 1-1-1 Mail：info01@kpost.kokubu.co.jp