

# 新一万円札 発行記念

# 門出の贈り酒

飛 栄  
HIEI

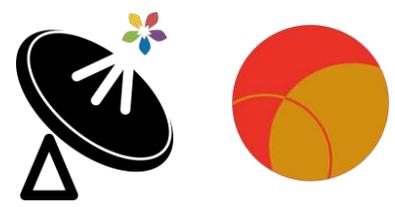
純米大吟醸

プロデュース  
一般社団法人東京北区観光協会

渋沢栄一の人生の拠点で生まれた奇跡の日本酒

# 東京北区観光協会について

UrbanDMO Tokyo Kita City Tourism Association



Mission

北区の新しい価値をInnovativeに創造する

Company Policy

北区のValueを高め、地域の幸福度の向上を目指す

## 北区の新しい価値をInnovativeに創造する

### 公民連携 モデルの構築

- 行政内の各セクション間のハブ: 公公連携
- 行政と民間とのハブ: 公民連携
- 民間同士のハブ: 民民連携

組織間の縦割りの打破  
規制緩和

### 人材育成と コミュニティ形成

- 地域の次世代プレイヤー・ディレクターの育成
- 「関係人口」「ファンコミュニティ」の形成

観光産業の創出  
創業支援

### 観光を切り口とした 社会課題の解決

パブリックアフェアーズ  
(社会実験、規制緩和)

### パブリック リレーションズ

- 行政だけでは出来ない、やりにくい領域でのPR
- エッジの効いたPR施策の実施

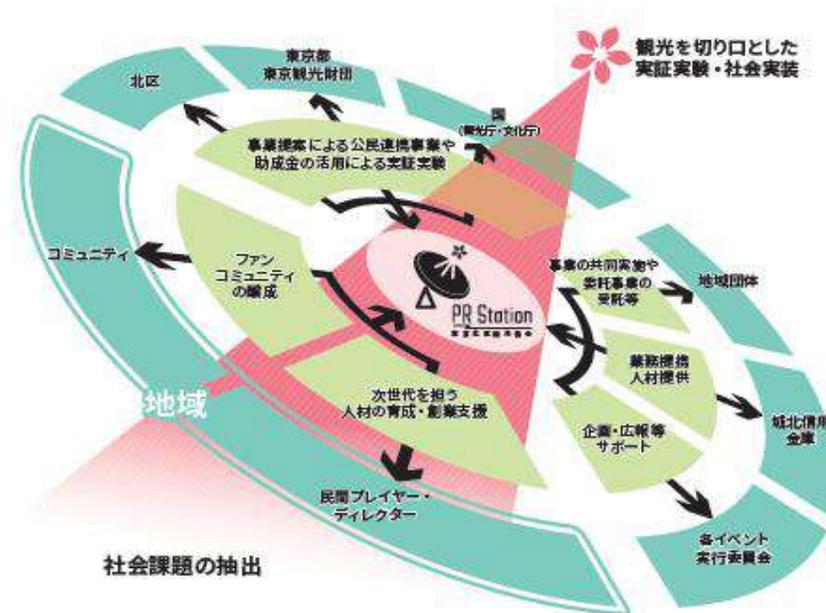
シビックプライド  
の醸成

### エリア マネジメント

- まちづくりファンドの組成
- Park-PFL PPP

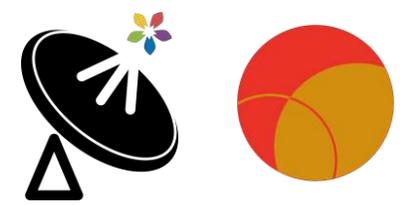
公共空間の活用

## Company Policy



北区のValueを高め、  
地域の幸福度の向上を目指す

# これまでの主な事業



・飛鳥山日本酒プロジェクト



・赤煉瓦酒造工場（重文）の活用



・「しぶさわくん」による渋沢×北区を牽引するキャラクター戦略



・「渋沢×北区 飛鳥山おみやげ館」運営＋おみやげ商品開発



・Asukayama Hawai'i Festivalの開催



・水辺（荒川河川敷）の新しい活用

# プレミアム日本酒「飛栄（ひえい）」とは



門出の送り酒

## 北区で生まれたプレミアム日本酒

2024年、渋沢栄一翁が新1万円札になることを記念し、日本酒「飛栄（ひえい）」をリリースしました。

北区にある“飛鳥山”と、“渋沢栄一”から「飛栄」と名付けました。

日本酒の聖地、北区から生まれた新しい日本酒で、渋沢栄一翁ゆかりの地の素材にこだわって醸し、プレミアムな日本酒に仕上がりました。

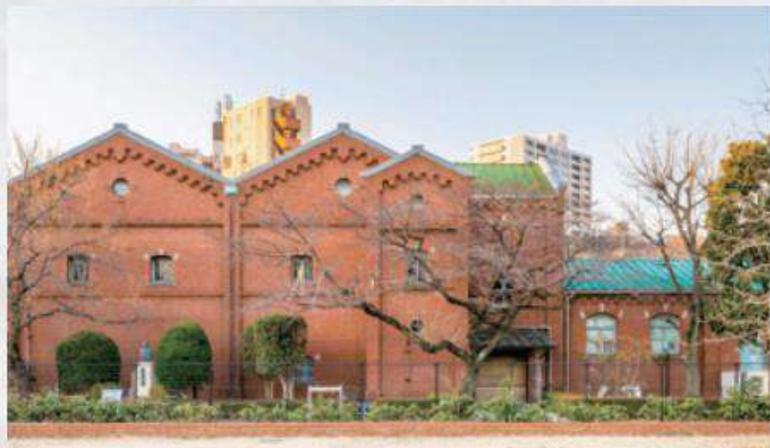
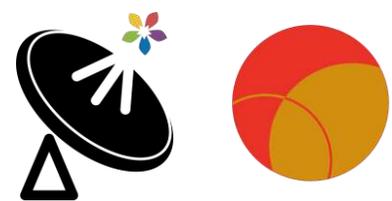


## 主役を張れる特別な「食中酒」

フルーティですっきりとした味わいはどんな食事にも溶け込みます。日本酒が大好きな方はもちろん、渋沢翁に関わる方や、特別なお祝い、贈答品としてもお使いいただけます。

飛 HIEI 栄

# 「飛栄」誕生に至る3つのプレミアム



## 1 聖地に新たな歴史を刻む 奇跡の日本酒

かつて全国の酒蔵から研修や品評会のために、多くの人を訪れていた「赤煉瓦酒造工場」は日本酒の聖地とされています。

「飛栄」はその聖地のストーリーに新たな歴史を刻む日本酒です。



## 2 渋沢栄一の人生の拠点で 採取された「飛鳥山酵母」

渋沢栄一が人生の拠点を構えた飛鳥山で奇跡的に採取できたオリジナル酵母「飛鳥山酵母」。出生の地である深谷のお米を組み合わせ、新たな一万円札が誕生するこの年に「渋沢栄一の日本酒」が完成しました。



## 3 革新的な技術を持つ酒蔵が 仕上げた上品な味わい

東京 23 区唯一の酒蔵で、独自の革新的な技術を持つ東京港醸造。名人寺澤杜氏の手によりこのプレミアムストーリーを持つ「飛栄」がフルーティーで飲みやすい、様々な食事に合う日本酒に仕上がりました。

# クラファン開始1時間で目標達成



新一万円札  
発行記念  
門出の贈り酒

Success!

¥ 応援購入総額  
3,472,000円  
目標金額 1,000,000円

347%

👤 サポーター 189人

🕒 残り 終了

終了しました

2024年5月23日からクラウドファンディングを開始。

開始から**約1時間**で目標金額の¥1,000,000-を達成。

最終的には、目標を大きく上回る **¥3,472,000-**のご支援をいただきました。

# 皆さまからいただいた評価/納品実績



## 皆さまからいただいた評価

「繊細でおだやかにバナナ様の吟醸香。口に含むと白桃やメロンがまるくやさしく舌を包みこむ。モダンな酒質でありながらもおとなしめの個性。奥深くに感じるのは自信。アフターのビターと可愛い酸味が一層の深みを持たせている。杯を重ねるごとに心が軽くなっていく。」

サケラボトキーョー カイ氏 (YouTube登録者数60,000人超)

「心地よい香りと口の中で膨らむお米の旨みを感じられます。サーモンのカルパッチョやビネガーを効かせたお料理、洋食に合わせたい一本です。」

三益酒店代表取締役 小池氏

「口に含んだ瞬間の爽やかなフルーツの香り、ライトな味わい、程よいキレと余韻を楽しめるお酒に仕上がっています」

唎酒師の平田氏 (ラジオ番組「酒の道/しぶさわくんFM」のMC)



## 納品お取引先

飛栄はその酒質の良さから、様々な高級ホテルやダイニングでご愛顧いただいております。

- ・ホテル椿山荘東京
- ・パレスホテル東京
- ・ホテルメトロポリタン
- ・センチュリーコート 丸の内
- ・上野精養軒 etc

# 飛鳥山酵母を用いた商品開発



飛鳥山酵母は、飛鳥山公園にて検体を**200種以上**採取。

研究開発に**約5年**を要し、発酵に適した非常に優れた酵母です。

この奇跡の酵母「飛鳥山酵母」を日本酒以外の商品にも、パンを始めとした食品にもご使用いただいております。



## 明壽庵「あんバターサンド」

食パンの発酵に飛鳥山酵母を用いています。

酵母由来の発酵が、パンの風味をより引き立てる商品となっています。



## 株式会社Sunny Quintetto「酒粕カヌレ」

日本酒「飛栄」を絞った際に出た酒粕を使用しています。

酵母によってもたらされた、優しい甘さと酒の風味が楽しめるカヌレです。

# 今後の「飛栄」と「飛鳥山酵母」について



## 今後の目標

今回のクラウドファンディングで初期目標を達成することができましたが、これはあくまで第一歩です。

次なる目標は、赤煉瓦酒造工場でのお酒造りの工場を再興し、醸造を学べるテーマパークを作ることです。

## 今後の展望

飛鳥山酵母を使ったさらなるお酒の醸造に向けた研究、そして聖地である赤煉瓦酒造工場での実証実験プロジェクト等を行っていきます。

「飛栄」「飛鳥山酵母」を使った商品開発、コラボレーションをご検討の方は是非お気軽にご相談ください。

一般社団法人 東京北区観光協会  
担当：中林 シェフ 吉澤  
TEL：03-5390-1166  
メール：info.prkita@gmail.com