

千葉県大網白里



自然派日本酒

特別純米
山麩仕込み
五百万石

ご購入は
「かえもん農園」ホームページを
ご覧ください。

<http://sun.gmob.jp/kaemonfarm/>

〒299-3251
千葉県大網白里市大網2732番地
TEL:090-1692-6957
kaemonnouen.oami@gmail.com

幸 SACHI ができるまで

2015年から始まった「幸 SACHI」の販売は、障害を抱えた人が酒米の生産や商品化に携わることで自立を目指す取り組みとして、一般社団法人ハッピーチョイスが企画しました。

千葉県大網白里市の障害者の就労を支援するNPO法人ジョブファームが、酒造好適米「五百万石」を生産。丹精込めて作った「五百万石」は、無農薬栽培にこだわった酒米です。

「幸 SACHI」を醸す蔵は、千葉県いすみ市大原の木戸泉酒造（創業明治12年）。伝統的な酒造りにこだわり、生の乳酸菌を用いて、55℃の高温で酒母を仕込む「高温山麩仕込み」で純米酒を製造しています。

5代目蔵元兼社長の荏司勇人氏は、障害者施設で作る酒米の取り組みに感銘を受け、NPO法人ジョブファーム代表高橋正己氏と共に、今後も継続して「幸 SACHI」を製造していくことを目指しています。



特別純米酒 幸 SACHI

価格：1,500円（税別）/720ml
3,000円（税別）/1.8L

原材料名：米（国産）・米麩（国産米）
使用米：農薬不使用「五百万石」100%
精米歩合：60%
アルコール分：16度

酒米生産者：JOB FARM ジョブファーム

農業の後継者不足や恒例化する地域において、障害者でも役立つ作業を創出し、就労の訓練と支援を行なっています。

製造元：木戸泉酒造

幸を醸す蔵は、いすみ市大原にある木戸泉酒造。創業は1879年。こだわりは、生の乳酸菌を用いて高温で酒母を仕込む高温山麩仕込みです。1970年頃まで、製造した日本酒を劣化させないために、保存料を使用。体に悪い影響を与えるため、木戸泉酒造は酒造業界の中でもいち早く、保存料を廃止した日本酒製造を確立している。

販売元：かえもん農園

ジョブファームでの訓練を経て、地域農業の実践採用型組織。また地元特産品の創設を試み、温暖化を意図した果樹栽培。酒造と連携し自然派オリジナル日本酒造りと、6次産業化を意識し販売に至るまで、地域の実情を見据えながら様々な創生農業を目指す。

デザイナーSachi氏は、関係者の思いと、地元白里海岸と女性的な豊かさをイメージ。ジョブファームの生きていく力強さ、施設利用者との関係性なども取り入れ、いろいろな人に手にとってもらえるよう「幸」の文字を、書道家津井胡桃氏の書体により表現した。



いろいろな人の思いが詰まった
この「幸 SACHI」を飲んで、
幸せを感じてほしい・・・



特別な日に
大切なあなたへ
贈りたい

私たちは、地元千葉県大網白里市で愛される日本酒づくりに取り組んでいます。そして、世界中の方々に、日本酒「幸 SACHI」と幸せを届けます。