

合計 2,000 本を全国 27 店舗の有志酒販店で販売

「順子」熊本寄付金プロジェクトについて

フランスワイナリー「bois lucas」のオーナー醸造家「石原（新井）順子」さん（茨城県つくば市在住）が全国に呼びかけた熊本支援プロジェクトです。今回の【純米酒 順子 吟のさと】販売の経緯について以下、時系列でご説明します。



1. 2011 年、3.11 東日本大震災で東北をはじめ、近隣の茨城でも酒蔵さんの多くが被害に見舞われ廃業が相次ぐ
2. 2012 年、福島の子供達を支えていたら！と日本酒醸造を手掛ける構想
3. 2013 年、水戸の技術センターで日本酒の醸造を学ぶ
4. 2014 年から「順子」の酒名で醸造レシピを構築し着手
5. 酒米は熊本県八代産「吟のさと」無農薬農法実践者で知られる稲本薫氏が手掛ける
6. 7号酵母と1401酵母の2種類で仕込み開始
7. 両者とも元気に発酵し、しぼりはヤブタで上槽が無事終了
8. 濾過後、瓶詰め。試飲時に異臭に気がつき使用したフィルターに問題があったと発覚
9. 一般販売を断念、廃業を覚悟した4月12日。その二日後に熊本地震
10. 熊本県八代の酒米から造ったお酒を廃棄でなく、支援にしたい
11. 1本1,000円で2,000本、計200万円を寄付金にと順子さんが最終決定
12. FBでの呼びかけに販売店有志27店舗が決定4月25日から販売開始

商品スペック

- 商品名：「純米酒 順子 吟のさと」
7号酵母1,000本/1401酵母1,000本
- 使用米：熊本県八代市「吟のさと」100%
- 米生産者：稲垣 薫
- 精米歩合：80%
- 醸造元：剛烈富永酒造店（茨城県）
- 醸造者：醸造家 石原順子
- 総販売者：diony
- 価格：1本1,080円
(うち1000円は熊本支援・80円は消費税分)

日本酒	
原材料名	米(国産)、米麹(国産米)
原料米	吟のさと 100%
精米歩合	80%
米生産地	熊本県八代市
米生産者	稲本 薫
アルコール分	12.5度
日本酒度	+9.8
酸度	1.9
使用酵母	1401号
製造年月	平成28年4月

熊本支援酒となるこの「順子」は、すべての中身、瓶代など石原順子さんが負担し、瓶詰め準備からラベル貼り、発送手配などすべてT氏のボランティアの作業、蔵元⇒酒屋の配送料は、すべて蔵元さん負担、酒販店は消費者との受け渡しの役割としたすべてボランティアで活動しています。日本酒を愛するメンバーが集結し、応援する2000本分200万円は100%有効に支援金となるべく使わせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。