

9/18 11:30～ 10年目記念梅酒「翠想（すいそう）」相模原市長への贈呈式を行います ラベルに相模原市市制施行70周年記念のロゴを配置、9/21 さがみはらアンテナショップ「sagamix」で160本限定販売と試飲会開催

相模女子大学・相模女子大学短期大学部（所在地：神奈川県相模原市南区、学長：田畑雅英 以下「相模女子大学」）は、9月18日（水）相模原市役所にて、久保田酒造株式会社（所在地：神奈川県相模原市緑区、代表取締役社長：久保田徹、以下「久保田酒造」）及び公益社団法人相模原市観光協会（以下、相模原市観光協会）との産学連携で製造・販売を行っているオリジナル梅酒「翠想（すいそう）」について、相模原市長への贈呈式を行いますので、お知らせいたします。あわせて、オリジナル梅酒「翠想（すいそう）」は9月21日（土）より、さがみはらアンテナショップ「sagamix」で160本限定販売いたします。



オリジナル梅酒「翠想（すいそう）」10周年記念ラベル
左下には相模原市市制施行70周年記念ロゴも配置
（本学学芸学部生活デザイン学科の学生が制作）

8月28日に久保田酒造で行われた
梅酒のラベル貼りと梱包作業には学生7名が参加

2023年にsagamixで試飲販売会を実施した様子
2024年は9月21日（土）10:00から販売開始します

相模女子大学には、卒業生等が植樹した約100本の梅の木があります。この梅の木から収穫した実を用いたオリジナル梅酒「翠想（すいそう）」を、同じ相模原市内の久保田酒造、相模原市観光協会との産学連携により製造・販売を行っています。梅酒づくりにおいては、梅の収穫から漬け込み、ラベル製作、梱包作業、店舗での販売に学生が携わり、梅酒づくりの工程、販売を体験できる機会としています。今年は5月30日に収穫した約90キロの梅の実を久保田酒造に持ち込み、6月7日にボランティア学生9名がその梅の実を「相模灘 吟醸酒」に漬け込む作業を行いました。8月28日には、久保田酒造にてボランティア学生7名が梅酒のラベル貼付と梱包作業を行い、336本の「翠想（すいそう）」が完成しました。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。

2024年は「翠想（すいそう）」づくりが10年目の節目であること、更に相模原市市制施行70周年であることに鑑み、9月18日（水）11時30分から、相模原市役所にて相模原市長への贈呈式を行います。当日は相模原市観光協会及び久保田酒造、本学から連携・キャリア担当副学長の中村真理が参加し、相模原市長の本村賢太郎氏へ、本活動に参加した学生3名から「翠想（すいそう）」の贈呈を行います。完成した「翠想（すいそう）」は、9月21日（土）からポーノ相模大野内のさがみはらアンテナショップ「sagamix」で160本限定販売するほか、9月21日（土）10時半から16時まで試飲販売会を開催します。「翠想（すいそう）」は毎年発売開始後数日で完売する人気商品です。ぜひ取材を通じて、本取り組みについて広く知っていただく機会を頂戴できますと幸いです。

【相模原市長への贈呈式について】

実施日：2024年9月18日（水）11時30分～11時45分

出席者（予定）：

- 相模原市 市長 本村 賢太郎
- 公益社団法人相模原市観光協会 専務理事 石原 朗
- 公益社団法人相模原市観光協会 事務局長 川島 勝巳
- 久保田酒造株式会社 女将 久保田 加奈
- 相模女子大学 相模女子大学短期大学部
副学長(連携・キャリア担当) 中村 真理
- ボランティア学生 (3名)

ラベルデザイン考案者（学芸学部生活デザイン学科）、ほか2名

場所：相模原市役所相模原市役所 第2別館 3階 第3委員会室
（神奈川県相模原市中央区中央2丁目11-15）

【「翠想（すいそう）」の販売開始及び試飲販売会について】

販売開始：2024年9月21日（土）10:00～

試飲会：2024年9月21日（土）10:30～16:00（予定）

販売場所：

さがみはらアンテナショップ「sagamix」（ポーノ相模大野2階）
（神奈川県相模原市南区相模大野3丁目2番）

値段：2,200円（税込み）

販売予定本数：160本

※なくなり次第終了



【本件に関するお問い合わせ先】

相模女子大学 広報事務局 米澤智子（ワンパーパス株式会社内）

〒252-0383 神奈川県相模原市南区文京2丁目1番1号

TEL: 080-5083-6834 / e-mail: t-yonezawa@onepurpose-pr.com

学園キャラクター
さがっば・ジョー



【参考資料】2024年度 10年目記念梅酒「翠想（すいそう）」づくりの軌跡

【2024年5月30日～梅の収穫】

今年度は、学生54名と教職員に加えて、併設の高等部生も収穫を体験し、学内にある約100本の梅の木から約90キロの梅を収穫することができました。



【2024年6月7日～久保田酒造株式会社にて梅の実の仕込み作業】

相模原市内の久保田酒造株式会社にて、「相模灘 吟醸酒」に漬け込む作業を行いました。当日は社会マネジメント学科の学生7名とメディア情報学科の学生2名の計9名が参加し、梅の実を洗う作業、梅の実のヘタを取る作業、漬け込み作業、それぞれの工程にわかれて作業を行いました。



【2024年8月28日～久保田酒造株式会社でラベル貼り、梱包作業】

相模原市内の久保田酒造株式会社にて、社会マネジメント学科の学生6名とメディア情報学科の学生1名の計7名が参加し、336本の「翠想（すいそう）」にラベル貼りをしました。



【参考資料】ラベルデザイン考案学生のコメント（学芸学部生活デザイン学科）



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。

【本件に関するお問い合わせ先】

相模女子大学 広報事務局 米澤智子（ワンパーパス株式会社内）

〒252-0383 神奈川県相模原市南区文京2丁目1番1号

TEL: 080-5083-6834 / e-mail:t-yonezawa@onepurpose-pr.com

学園キャラクター
さがっば・ジョー

