

奈良県平群町 × 八木酒造 × 近畿大学農学部

とらふか酒

6店舗限定販売!

新宿本店、新宿別館、渋谷店  
赤坂店、横浜関内店、銀座店

\*いずれの店舗も数量限定となります。

産官学連携で誕生した日本酒!

# 平群(へぐり) 純米生貯蔵酒

奈良県平群町の遊休農地を再生して丹精に育てたヒノヒカリを精白し、世界遺産「春日山原始林」の山麓、通称「清水通り」の地にて清冽な地下水でじっくりと発酵させました。純米酒の持つ米の旨みと辛口の生貯蔵酒の爽やかな飲み口は、暑い季節のさっぱりとした料理に最適です。

全国限定  
300本!

720mlボトル **2980**円(税抜)



農業は奈良県平群町の基幹産業の一つであり、都市近郊の立地を生かして、特に小菊やバラ、イチゴ、ブドウなどの花きや果樹の生産が盛んに行われています。しかし、担い手不足などの問題により、近年、町内の遊休農地は拡大の傾向にあります。このような状況を改善する方策の一つとして、平成26年(2014年)に、平群町、八木酒造株式会社、近畿大学農学部の産学官連携のもと、平群町の遊休農地を再生して丹精に育てたヒノヒカリを100%使用した日本酒「平群」を商品化しました。



近畿大学農学部農業生産科学科では、「アグリビジネスマスター」認定制度を開設しており、その一環として3年生を対象に「アグリビジネス実習」の授業を行っています。この実習では、奈良県生駒郡平群町の耕作放棄地を再生した圃場において、農作物の作付けから栽培、管理、収穫、そして加工や販売までを一貫して学んでいます。この商品では、アグリビジネス実習の受講生が、原料米の生産やラベルのデザイン、商品の販売促進活動に協力しています。



酒造りにこだわり手造りを守り続けている八木酒造は、世界遺産「春日原始林」のお膝元、中清水町で江戸時代以前に創業の酒造業「横田屋」を明治10年に引き継ぎ、現在の蔵元「八木酒造」となりました。伝統を受け継ぎ、恵まれた自然環境と、ご愛飲くださる皆様の声を大切にし、品質第一の酒造りに惜しみない努力を重ね、代表銘柄の清酒「升平(しょうへい)」を中心に、清酒・焼酎・梅酒などを造っています。