



★「宇宙」への「酒発」

日本初「農業・工業・商業・福祉の4連携」から生まれた本格芋焼酎!!

- 「宇宙」= チャレンジ
- 「酒発」= 出発・スタート

「農・工・商・福祉連携」の新しい考え方により、地域おこし、特産品開発を通して福祉活動の援助協力を推進するチャレンジです。

そして、養護学校の生徒さんたちにとって、圃場の管理、芋植え、草取り、収穫から商品の製造、販売までを体験することで経済的自立への自信に繋がるチャレンジであり、スタートでもあります。

■農業・・・
休耕地でのサツマイモの栽培

■工業・・・
喜久水酒造(株)の技術力

■商業・・・
酒販店の連携販売

■福祉・・・
養護学校との豊かな共生社会実現

- ・飯田養護学校
- ・伊那養護学校
- ・長野養護学校
- ・飯山養護学校
- ・稲荷山養護学校
- ・松本養護学校と西駒郷で収穫した黄金千貫を使用しています。

スタート 酒発

SHUPPATSU

本格芋焼酎 スタート 酒発(しゅっぱつ)

720 ml

原材料 芋(信州産)、米麹(国産米)
アルコール分 25度

企画 株式会社 池上酒店

〒399-3702 長野県上伊那郡飯島町飯島 1181-13
TEL. 0265-86-2011 FAX. 0265-86-4033
<https://ikegamisaketen.com>
mail:akiraikegami2011@gmail.com

- ◆ 飲酒は20歳になってから。
- ◆ 飲み過ぎに注意しましょう。
- ◆ 飲酒運転は法律違反です。

★「酒発」販売にあたり・・・

「農・商・工・福」連携の新しい考え方を取り入れた酒を造ろうと 2021年3月にプロジェクトを開始しました。

このプロジェクトの奥には大きな社会的価値があります。具体的には、生徒たちの「人生の学び」をこのプロジェクトで引き出せる可能性があるということです。



圃場の管理、芋植え、草取り、収穫といったすべてを体験できるばかりか、それからできる「商品」の完成、販売まで経験できるのです。仲間との関わりを通し笑顔が見られ、協力し合う団結心を体験でき、最後には、本当の商品(本格芋焼酎 酒発)としてマーケットへ送ることが出来ます。この体験を生徒の皆さんに味わってもらえれば、素晴らしい思い出となり、社会人となった時の自信に繋がると信じています。

★ 蔵元(喜久水酒造株式会社)で焼酎を醸造し、それを小売店が販売するという本来の流通スタイルでの販売です。

★ 味に丸みと深みを持たせるため13年貯蔵原酒とブレンドしています。

酒発 720 ml お申込用紙

お名前	フリガナ		ご住所	フリガナ	
	お電話 ()				
ご注文数	3本入 4,660円(税別) 〈送料別〉 ケース	6本入 9,120円(税別) 〈送料別〉 ケース	12本入 18,240円(税別) 〈送料別〉 ケース	お取扱い酒販店 池上酒店	