



令和3年8月23日
株式会社 中国銀行

地域密着型クラウドファンディング「晴れ！フレ！岡山」プロジェクト公開について
～ 岡山独自の日本酒！若い世代が関心を寄せる日本酒を醸造する取組みへ支援 ～

当行では、株式会社山陽新聞社（岡山市北区柳町二丁目1番1号 代表取締役 松田 正己）とREADYFOR株式会社（東京都千代田区一番町8 住友不動産一番町ビル7階 代表取締役 CEO 米良 はるか）が運営する地域密着型クラウドファンディングサービス「晴れ！フレ！岡山」で、ヨイキゲン株式会社（代表取締役 渡辺 信行）が取組む「フルーツ大国岡山ならではの酒造りを。果物の野生酵母でつくる日本酒」への募集を開始しましたのでお知らせします。若い世代の方や岡山に来る観光客の方々に岡山の日本酒の魅力をお届けできるよう、プロジェクトへのご支援をよろしくお願いいたします。

当行では、今後も地域の魅力ある資源や商品を全国に広くPRする機会を通じて、地方創生の取組みを一層進めてまいります。

【プロジェクトの概要】

実行先名	ヨイキゲン株式会社
代表者	渡辺 信行（わたなべ のぶゆき）
所在地	岡山県倉敷市真備町服部431
プロジェクト名	フルーツ大国岡山ならではの酒造りを。果物の野生酵母でつくる日本酒
内容	総社産の白桃やメロンから分離された酵母を使って純米吟醸酒を醸造するための費用を募るプロジェクト
募集期間	令和3年8月23日（月）～ 令和3年10月21日（木）（60日間）
目標金額	800,000円
支援者への主な返礼品	白桃酵母やメロン酵母で醸した純米吟醸生原酒や地酒などを返礼 ○支援金額 3,500円 ・白桃酵母の純米吟醸生原酒720ml 1本 ○支援金額 10,000円 ・白桃酵母とメロン酵母の純米吟醸生原酒720ml 各1本ずつ、 白桃リキュール720ml 1本 ○支援金額 30,000円 ・白桃酵母とメロン酵母の純米吟醸生原酒720ml 各3本ずつ、 純米吟醸生原酒 吟のさと 碧天 720ml 3本、 純米生原酒 雄町 碧天 720ml 3本
今後の取組み	今後は古い歴史のある岡山県の代表的な酒造好適米「雄町」と、岡山県立大学の学生が見つけた野生酵母を使った酒造りもしたいと考えています。

なお、お申込みは、URL（<https://readyfor.jp/projects/yoikigen>）をご参照ください。

以上