



福島県 × BEAMS タイアップ発信プロジェクト「ふくしまものまっぷ」第3弾
福島県只見町の小さな蒸留所が造る米焼酎「ねっか」の限定商品を発売

ふくしま ものまっぷ 米焼酎ねっか

2018年 3月1日(木)～

株式会社ビームス（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：設楽洋）は福島県と共同で、福島県の「モノ・コト・ヒト」の魅力を発信するプロジェクト「ふくしまものまっぷ」の第3弾として、福島県南会津郡只見町の日本一小さな蒸留所で造られる米焼酎「ねっか」の限定商品を「ビームス ジャパン」（東京・新宿）で発売します。

福島県とBEAMSのタイアッププロジェクト「ふくしまものまっぷ」は、「ビームス ジャパン」のバイヤーが福島県総合情報誌「ふくしままっぷ」に着想を得て、実際に福島県を訪れて復興の現状への理解や県民との交流を深めた経験から実現したものです。2018年1月よりスタートし、第1弾では大堀相馬焼松永窯、第2弾では白河だるまを紹介してきました。

今回ピックアップした「ねっか」は、福島県西南部の只見町（ただみちょう）で地元の米農家が集まり設立した「合同会社ねっか」が、福島の米づくりと日本酒づくりの技術を、焼酎の蒸留技術に落とし込んで造る香り豊かな米焼酎です。地元の空き家をリノベーションした日本一小さな蒸留所で2016年から製造が開始され、2017年にはIWSC（インターナショナルワイン&スピリッツコンペティション）焼酎部門でシルバーメダルを受賞しました。

本プロジェクトのためだけに、アルコール度を40度まで高めた力強い米焼酎「ゆいねっか」を特別に生産し「ビームス ジャパン」のみで発売する他、「ねっか」と合わせて楽しみたい南会津特産の南郷トマトを使用したトマトジュースや、伝統的な保存食である凍み餅（しみもち）といった食品も販売します。また、プロジェクト過去2回と同様に、寄藤文平さんが表紙を描き下ろし、新たに制作したパンフレットも配布します。

古くから伝わる技術を継承しながら、地域の米のあたらしい可能性をひらくことで豊かな自然を次の世代へつないでいく、そんな「ねっか」の取り組みを、BEAMS JAPANはコラボレーションを通じてサポートします。

【本件に関する報道関係の方からのお問い合わせ先】

株式会社ビームス 社長室宣伝広報統括本部 担当：山村

Email: yamamura@beams.co.jp Tel: 03-3470-7968

■ 実施概要

- 1 開始日 2018年3月1日(木)～
- 2 実施店舗 ビームス ジャパン 1F (住所 東京都新宿区新宿3-32-6 営業時間 午前11時～午後8時)
- 3 実施内容

(1) ビームス ジャパンと合同会社ねっかのコラボレーション商品「ゆいねっか」の販売

※アルコール度数を40度まで高め、「ふくしまものまっぷ」のためにつくった特別ボトルです。

※ビームス ジャパンで店頭販売し、BEAMS公式オンラインショップでも販売します。

※「ゆいねっか」の他、合同会社ねっかの商品「米焼酎ねっか」、「ばがねっか」、「めごねっか」も販売します。



ゆいねっか
¥2,800(税抜)



米焼酎ねっか
¥1,500(税抜)



ばがねっか
¥2,000(税抜)

めごねっか
¥1,300(税抜)

(2) 県総合情報誌「ふくしままっぷ」 (日本語版・英語版) の配布

(3) 「ふくしままっぷ」を描いた 寄藤文平さんが表紙を描き下ろし、新たに制作したパンフレットの配布



パンフレット表紙

【本件に関する報道関係の方からのお問い合わせ先】
株式会社ビームス 社長室宣伝広報統括本部 担当：山村
Email:yamamura@beams.co.jp Tel : 03-3470-7968