



100年後に繋ぎたい桜川のある食卓風景。

サクラガワカモスクエア 構想

【飯豊山麓の関係案内所】

カモスク
KAMOS'Q

(酒蔵カフェ&コワーキングスペース)

2022年・3月オープン



【醸す × 寛ぎの時間】

ヨイドコ
YOIDOKO.01&02

(滞在・宿泊)

2023年・4月オープン



【醸される時間文化を創り出す】

新生 桜川酒造
SAKURAGAWA
BREWERY

(酒造)

2023年・2月再出発



【醸す × 木との対話】

イキヌキ
IKINUKI

(発酵サウナ)

2024年・夏予定



YOKAMOSと連携した・桜川酒造再生物語

《大切に守り続けるものと変えていくもの》



・桜川酒造が大切に残していきたいものとは？

—桜川が小国町や米沢藩の人々の「日常の食卓の風景」ハレとケでのシーンに加え、
 勤労（働く＝端を楽にする）の後のいたわりの時間
 誰かとの対話、関係性を醸してくれる円滑手段

—300年以上続く伝統的酒造り



《新しく取り組む事・変えていくものは何か?!》



・桜川酒造が新しく取り組んでいく事

- ①新しいお酒づくりの開発（新商品）と
桜川の楽しみ方（酒蔵ツーリズム）（2月17日/24日）
- ②お酒以外（飲めない人）でも楽しめ、共に醸される、
カモスクやヨイドコ等ヨカモスのサービスの協働実施
- ③事業運営体制や経営体制、組織風土



日本酒“小国桜川”を通して食と文化の関係を考察する。
●事前申し込み:令和5年2月22日(水)まで ●お問い合わせ:カモスク・070-3300-1175

スピーカー 株式会社 ネットワーク 石田 闊介さん	スピーカー(山形) 桜川酒造(株) 石井 宏和	スピーカー(山形) 桜川酒造(株) 渡部 実聡
---------------------------------	-------------------------------	-------------------------------

食事と桜川のヘアリングを楽しむ

OKITAMA ローカルガストロノミー

日時:2023年2月24日(金) 18:30~20:30
場所:カモスク(山形県西置賜郡小国町小国小坂町213)

主催:(一社)YOKAMOS
共催:桜川酒造
参加料:お一人様 5,000円
参加人数:10名

本事業は、国税庁 令和4年度予算「日本産酒類海外展開支援事業費補助金」を活用して事業を実施しています。

《新しく取り組む事・変えていくものは何か?!》



・桜川酒造が実現していきたいもの

ーサクラガワカモスクエア構想実現を桜川の酒で実現
サクラガワカモスクエア構想って何？

・発信、伝えるときは大切な

《共通メッセージ&共通言語を大切にしていこう♪》

関係者、応援者、アンバサダーの人たちにも、
自分にとっての桜川の存在・役割を語って頂こう♪



《2月2日から実施する応援者募集のCF》



プロジェクトはまだ公開されていません

プロジェクト公開の通知を受け取ろう

"お気に入り"に登録すると、プロジェクトが公開された際にメールで通知を受けることができます。

♡ お気に入り 0

✉ フィードバックを送る

315年続く伝統的酒造の酒蔵が再出発！ 🔒 限定公開

👤 sakuragawasake 🍷 まちづくり・地域活性化 📍 山形県



¥ 現在の支援総額

0円

0%
目標金額は3,000,000円

👤 支援者数

0人

🕒 募集終了まで残り

60日



公開URLはこちら

SAKE Nouvelle Vague

小国
川櫻
純米大吟醸酒

Junmidaiginjo Japanese sake

【前提】新・小国桜川のメイン顧客ターゲット（ペルソナ）

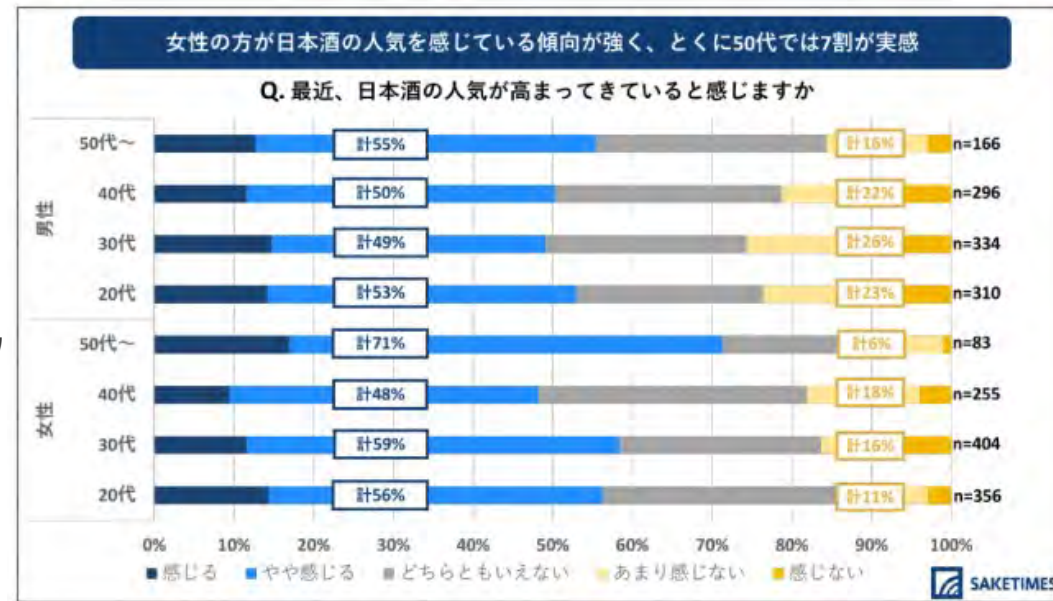
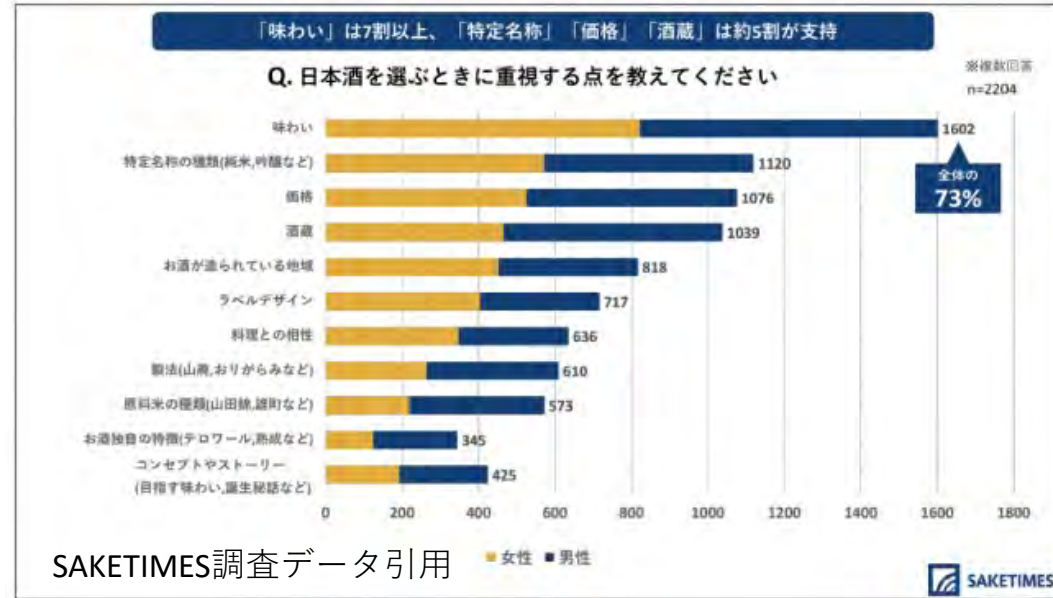
【想定案】※今後検証が必要。

- 1・40代～60代の男性
※比較的経済的に優位
- 2・20代～30代の女性
※キャリア女子



※日本酒女子の為に世の男性には、お金を使って頂きたい！

- 1.日本酒を週4日以上飲む20～30代の「日本酒女子」が急増
- 2.日本酒を飲む場所は「自宅」が966名（48%）で最多、「家飲み」が定番スタイルに
- 3.日本酒を飲む機会は、男性はひとり、女性は友達や恋人と
- 4.日本酒のひとり飲みは、男性は家飲み、女性は外飲みが増加
- 5.日本酒の購入予算は、自宅用1,000円台（1,355票）、ギフト用2,000円台（795票）が最多
- 6.若い世代のギフトシーンで、高価格帯の日本酒の需要が増加
- 7.日本酒を選ぶ時に重視する点は、1位「味わい」2位「特定名称の種類」3位「酒蔵」



2・新規事業～桜川酒造における酒蔵ツーリズム（プログラム案）

◆酒蔵体験プログラム案

プログラム1・（見学+試飲）

- ・ 入口で課金：1,000円～2,000円
- ↓
- ・ 小国桜川/酒蔵の歴史について説明（座敷部分）
- ↓
- ・ パンフレットにある造り順に動画を見る
※中長期的にはMR技術の動画にアップデート
- ↓
- ・ 試飲（3種類のみ比べ） ※追加課金も有



日本酒のみ比べイメージ

プログラム2・（見学+造り体験+試飲）

- ・ 入口で課金1,000円～2,000円
- ↓
- ・ 小国桜川/酒蔵の歴史について説明（座敷部分）
- ↓
- ・ パンフレットにある造り順に動画を見る
※中長期的にはMR技術の動画にアップデート
- ↓
- ・ 実験室のように造りの体験（専門ミニタンク）
- ↓
- ・ 試飲（3種類のみ比べ） ※追加課金も有



桜川酒造酒蔵見学パンフレット

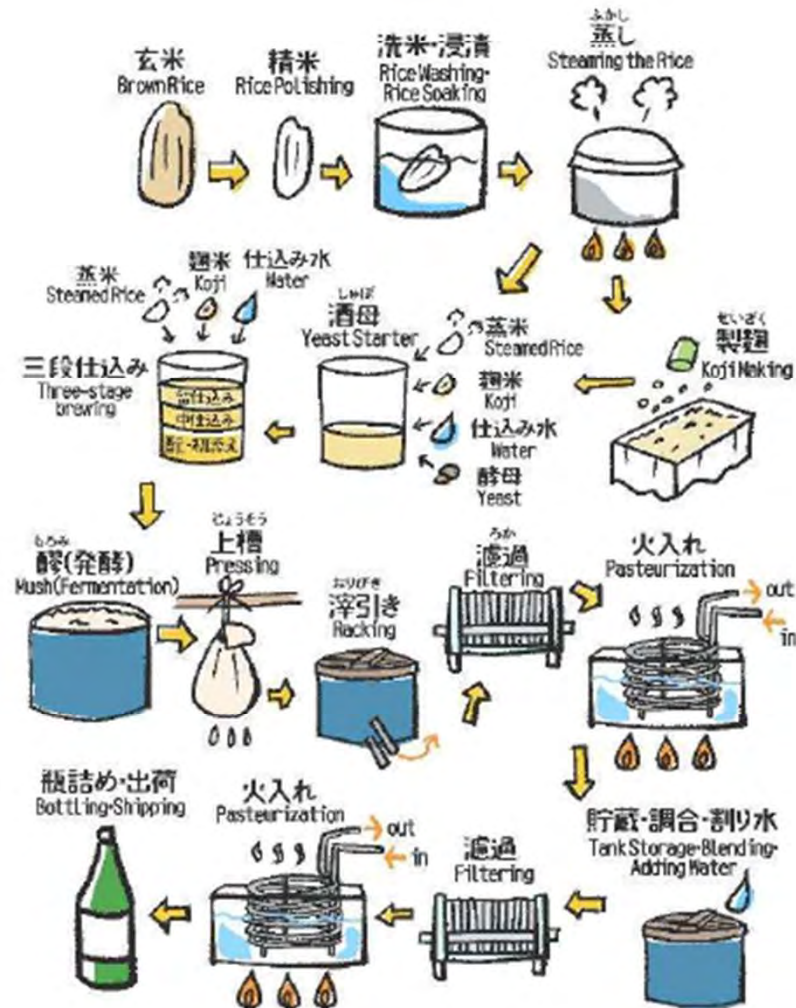
2・新規事業～桜川酒造における酒蔵ツーリズム（プログラム案）

1. 酒蔵施設内に酒造り体験施設を新設
2. 体験者用醸造タンク設置
3. MR技術により多言語で酒づくり体験をサポート
4. 搾り、瓶詰め、出荷など醸造後をオンラインで配信

- 醸造体験用として小型の汎用品を蔵内にそろえる。
- 体験者用衛生製品（白衣、長靴、マスク、ヘアキャップ、手袋など）



- 醸造、出荷用用品
20ℓ程度の醸造用ステンスタックを10本程度、食品用デジタル芯温計、小型搾り機
醸造タンク用冷蔵庫、小型充填機



2・新規事業～桜川酒造における酒蔵ツーリズム（プログラム案）

3. MR技術により多言語で酒づくり体験をサポート



■ MR内容

酒蔵の歴史、酒造りの流れ、酒の神様にお参り、洗米、浸漬、蒸米、仕込

各項目、作業ごとに日本語と英語で解説
同時通訳機でも作業をサポート

4. 搾り、瓶詰め、出荷など醸造後をオンラインで配信

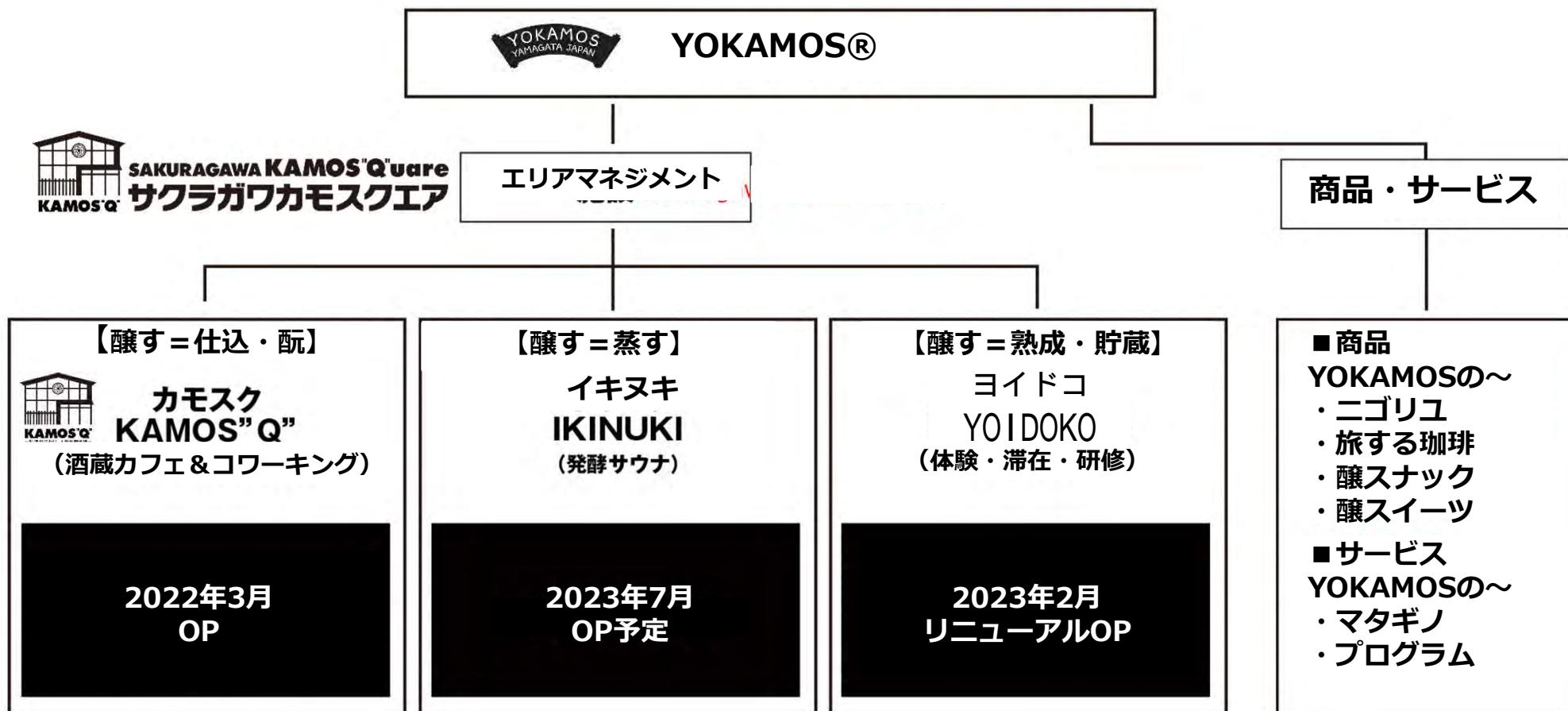
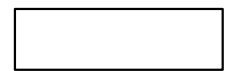


■ 配信内容

搾り、瓶詰め、出荷、お礼メッセージ

搾り、出荷スケジュールをメールで配信
作業当日にオンラインで配信

3・新規事業～YOKAMOSと連携した酒造り関連事業の提供



エリアマネジメント

商品・サービス

【醸す＝仕込・酀】
カモスク
KAMOS"Q"
(酒蔵カフェ&コワーキング)

2022年3月
OP

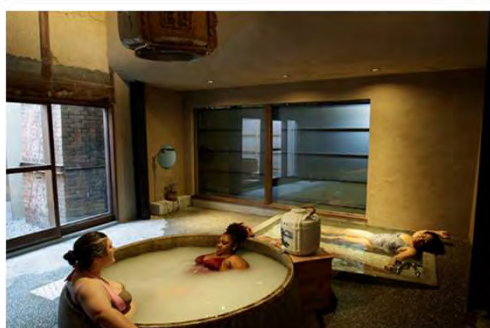
【醸す＝蒸す】
イキヌキ
IKINUKI
(発酵サウナ)

2023年7月
OP予定

【醸す＝熟成・貯蔵】
ヨイドコ
YOIDOKO
(体験・滞在・研修)

2023年2月
リニューアルOP

■商品
YOKAMOSの～
・ニゴリュ
・旅する珈琲
・醸スナック
・醸スイーツ
■サービス
YOKAMOSの～
・マタギノ
・プログラム



会員
種別
割引
範囲

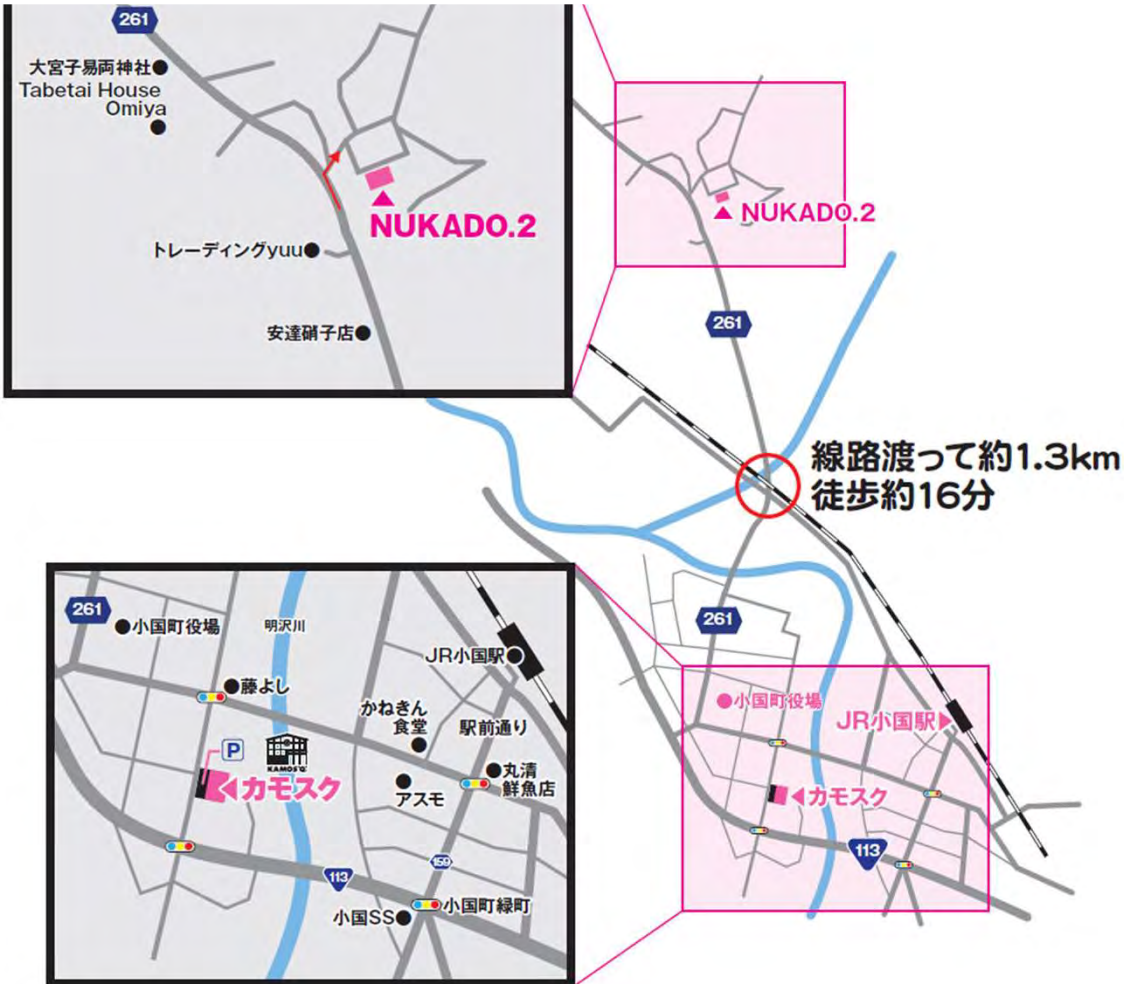
カモスク利用会員

YOKAMOS®蔵人

3・新規事業～ヨイドコ（滞在・体験・研修施設）～桜川酒造の座敷等を活用

■ YOIDOKOの概要

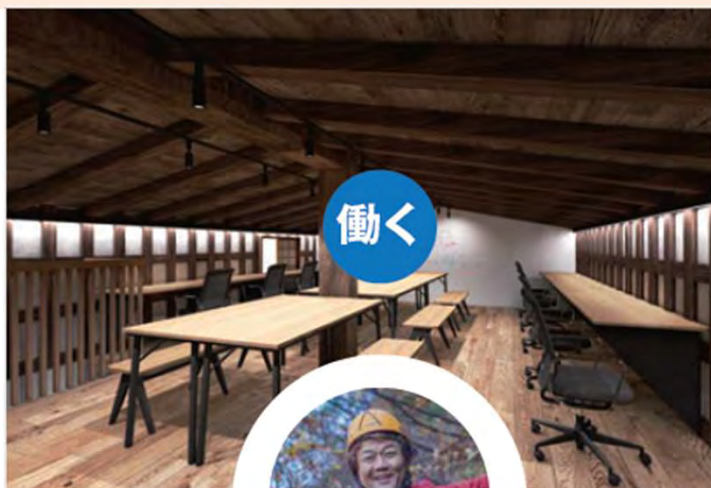
- ・ 1号桜川酒造横座敷（小坂町・桜川酒造隣）
体験/研修（6時間/12時間/24時間）
- ・ 2号シェアハウス（宮の台）
ショートステイ（1週間～3か月）で女子限定
金額：月額3万円+諸経費を想定
※シェア畑、レンタル観光農園を実施。
- ・ 3号コンテナハウス（小坂町・桜川酒造空地）



画像は完成イメージです。



カモスク® (酒蔵カフェ & ワークション拠点) のご紹介・ご利用の仕方 ©goodneeds(Ishii Hirokazu)



働く



人生を譲すサポート! 石井 宏和



食す



食で人生を譲そう! SHO SUZUKI



学ぶ

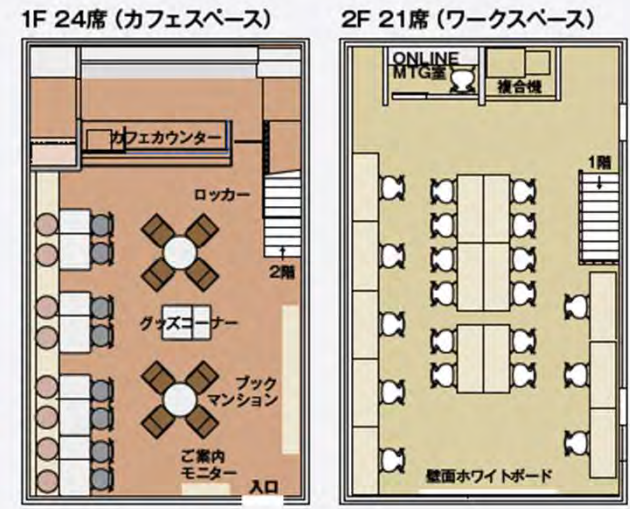
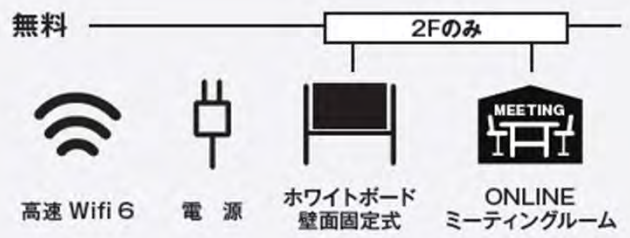


本から譲す学びを。店主・井上 マサキ

会員専用ワークスペースの2階は21席が常設されています。イベントや会合での貸切利用や配信機材やタブレットなどレンタル可能です。

1階に24席、桜川酒造の酒粕を使った料理、発酵スイーツなどを提供致します。酒蔵であることを生かして、発酵食に触れられる機会も提供します。

1階には「BOOKマンション」という一箱店主(オーナー制)が提供する本が集まっています。施設ご利用者は閲覧、購入も可能。本屋の無い町から新しい「本屋さん」を目指します。
※詳しくはスタッフまでお尋ねください。



一般ご利用価格 (1Fのみ) with 1drink ※2杯目からは有料
1時間・500円 (最大2時間1,000円) **1日券・1,000円** ※入退出可能
 ※入退出不可。再入場の場合はご利用時間に関わらず別途利用料がかかります





ICT設備、通信機能を備えた**酒蔵コワーキングスペース**（KAMOS"Q"=通称・カモスク）は、町民の方にとっては、憩いの場であると共に発酵食や飯豊山麓や米沢街道の郷土料理の新しいスタイルを楽しめる「食のSHOWCASE」であり町外・世界中の人と通信・交流する場としての存在意義でありたい。町外の方にとっては、**飯豊山麓ワーケーションの拠点**として、自然の中にありながら仕事を十分にできる場として十分に活用頂きたい。そして何よりこの拠点から、新しい出会いと繋がり、ビジネスが生まれていく事を目指し、事業を推進して参ります。



一般社団法人YOKAMOSについて

当社は、小国町が実施する、「白い森おぐにローカルビジネス創出塾」の支援を受けながら、2021年3月に法人設立致しました。磐梯朝日国立公園/飯豊山麓にある桜川酒造内の拠点から、「発酵」をキーワードに、地域資源×CREATIVE（創造性）×技術（テクノロジー）で新しい価値やビジネスを生み出す「**事業創造集団**」です。



本事業の立上について

本事業の立上は、メインスポンサーであるグーニーズグループ・NPO法人札幌ビズカフェ（当社の代表を務める石井が代表）、SUZUGROUPをはじめ、小国町様、桜川酒造(株)様、オオホリ建託(株)様、北洋銀行様、JR東日本様、町内外の多くの皆様のご協力を得て設立に至りました。



**カモスクは
関わる方の人生を醸造させる
空間・場でありたい
私達のミッションに共感して
集い、関わる人たちの
関係案内所**

