

津軽びいどろが、酒蔵とのコラボレーション。新製品「酒器仙」3種を発売 ～陸奥八仙×津軽びいどろ～

ガラス食器の製造販売を行う石塚硝子株式会社 連結グループ子会社の北洋硝子株式会社(本社:青森県青森市、代表取締役社長:壁屋 知則)が作り上げる青森県伝統工芸品「津軽びいどろ」は、青森県の銘酒「陸奥八仙」の醸造元である八戸酒造株式会社(本社:青森県八戸市、代表取締役社長:駒井 庄三郎(八代目 蔵元))とコラボレーションした盃「酒器仙」3種を2023年6月23日(金)より発売いたします。



3Dプリンターで制作した試作品で打合せ

【開発のきっかけ】

2017年に当社ブランドサイトのコラム起稿のために取材した事がきっかけで親交が深まり、お互いのものづくりへの考え方に共感が生まれ、“青森を代表する日本酒のひとつ「陸奥八仙」を「津軽びいどろ」の盃を通じて多くの人に伝えたい」という想いから、コラボレーション酒器を開発しました。

2021年の冬から始まり、「陸奥八仙」の美味しさを引き立てるグラス形状を探るため様々な形状のグラスで試飲を重ね、さらに3Dプリンターで制作した試作品検討を経てガラスでの試作を繰り返し、今回の発売にいたりました。

【製品について】



【海の灯】(うみのあかり)

“陸奥八仙 ISARIBI 特別純米”のコンセプトである“漁師さんの食中酒”をイメージ。辛口な中に宿るほのかな甘みを引き立てる形状と、夜の海に浮かぶ漁船の灯を表現。



【果の風】(かのかぜ)

“陸奥八仙 ピンクラベル 吟醸”の特徴である芳醇な香りや味わいを愉しめる胴部の凹凸形状と、華やかなピンク色と果実を思わせる黄緑や茶の色ガラスで香り立つような色合いに。



【常の緑】(とわのみどり)

ロングセラー定番酒である“陸奥八仙 特別純米”の不変性を常緑樹に見立て、豊かな緑色の中に涼感のある青色を加え、すっきりとした風味を際立たせる八角形の口部が特徴。

【商品概要】

シリーズ名:酒器仙 3種

種類:〈海の灯〉〈果の風〉〈常の緑〉

販売価格:各4,400円(税込)

発売日:2023年6月23日(金)

販売場所:■「津軽びいどろ東京ミッドタウン八重洲店」

■「津軽びいどろオンラインショップ」

<https://tsugaruvidro-online.com>

■八戸酒造 蔵併設ショップ

<本リリースに関するお問合せ>

石塚硝子株式会社 ハウスウェアカンパニー

広報担当:販促マーケティンググループ 広報チーム 川島

TEL:0587-37-2064 Mail: kawashima-k@ishizuka.co.jp



【別紙資料】

■「酒器仙」製造工程

約1,400度に熱された坩堝(るつぼ)からガラス原料であるタネを取り出し、金型に入れてマウスブローで成形する“型吹き”製法で作られています。量産可能な製法ではありますが、金型に均一にガラスを行き渡らせるためには職人の熟練した技術が必要です。制作は4人1組で行われ、タネ取り・色ガラス(シモ)付けとブロー(成形)・モイル(口部の余剰ガラス)外しと徐冷、というように分担・連携して一つの盃が作り上げられます。



■八戸酒造株式会社

元文年間、初代 駒井庄三郎が青雲の志で近江の国を出、陸奥の地にて酒造りの道に入りました。安永4年(1775年)から酒造業を開始以来、蔵元代々酒を造り続けてきました。現在、八代目庄三郎は青森県の地酒として県産の米と酵母にこだわり、仕込み水は八戸・蟹沢地区の名水を使用した、時代が求める環境と健康に配慮した安全で美味しい酒造りに挑戦しています。

大正年間に建設された6つの建造物は、「文化庁登録有形文化財」「八戸市景観重要建造物」に指定されており、漆喰土蔵と赤レンガ蔵が新井田川の風景と一体となった景観は、近世から物流拠点として繁栄してきた湊川口を象徴するものです。

また、「世界酒蔵ランキング2021」で643の酒蔵の中から1位に選ばれ、国内のみならず世界的な評価を得ており、今後更に海外展開にも力を入れていきます。

<https://mutsu8000.com/>



■北洋硝子株式会社

1949年、青森県青森市で漁業用の浮玉を製造する工場として創業。1973年には浮玉国内トップの生産高となりました。時代とともに樹脂製の浮玉が主流となってからは、浮玉で培ったガラス成形の技術を応用し、“四季を感じるハンドメイドガラス”をコンセプトとした、青森の自然をイメージさせるハンドメイドガラスの創作に取り組むようになり、「津軽びいどろ」を生産しています。色ガラスの調合や溶融、成形などの高い技術を持っています。

<本リリースに関するお問合せ>

石塚硝子株式会社 ハウスウェアカンパニー

広報担当:販促マーケティンググループ 広報チーム 川島

TEL:0587-37-2064 Mail: kawashima-k@ishizuka.co.jp

