



ほのかに香る、 柑橘系の香り

1910年創業の老舗酒蔵。「食事と調和がとれる酒造り」をモットーに、地下200メートルから汲み上げた水と、こだわりの酒米を作っている農家から仕入れた米の素材の良さを最大限に引き出しながら、酒造りを行っています。この度認定されたのは、福山の街や飲食店を元気づけたいという

思いから生まれた、バラ酵母で仕込んだ「ローズマインド」。ほのかにワインのような柑橘系の香りがして、酸味が強くなく、マイルドな飲み口のため、食事との相性がとても良いお酒です。今後、県外のたくさんの人に福山をアピールができるお土産として定着していきそうです。



株式会社 天寶一
5代目
村上 康久さん

1910年に創業し、私が5代目になります。酒を造るにあたって一番大切にしているのは、食事を邪魔しない、食事に寄り添う酒造りです。その中でも、バラ酵母で仕込んだ「ローズマインド」は、今までの酒造りの延長線上にあるような、とても食事に合うお酒です。純粋なバラ酵母は華やかな香りはしません。このローズマインドは、華やかな香りではなく、ほのかに



柑橘系のような、ワインのような香りがするのが特徴です。アルコールは14度で、通常よりも2度ほど低いです。酸味が強くなく、とてもマイルドで飲みやすいです。

福山ならではのお酒で、 福山の街を活性化させたい！

「ローズマインド」を作ろうと思ったのは、2020年の3月です。新型コロナウイルスの蔓延により、全国的に緊急事態宣言が発令されたことで、飲食店が打撃を受け、私たちの業界もかなり厳しい状況となりました。そんな中で、街中で「バラ酵母

パン」という旗を見かけたことがきっかけになり、バラ酵母でお酒を作ることができるのではないかと思い立ちました。すぐに「福山バラ酵母プロジェクト」を行っている福山大学の久富教授に連絡をとりました。コロナ禍で



★★★
POINT
食事とも合う
柑橘系の香り
ほらと聞くと華やかな香りを連想するが、「ローズマインド」は、ほのかに柑橘系の香りがして、食事とも調和する。

★★★
POINT
福山の街を
盛り上げたい！
コロナ禍の福山の街を活気づけたいという思いから誕生。今後、福山を代表するお土産の一つに。



FUKUYAMA
BRAND

2021年度認定!!

第7回 産品・サービス部門

商品情報◎純米吟醸 ローズマインド
1,430円(税込)
※未成年の飲酒は法律で禁止されています。

事業者名◎株式会社 天寶一
住所◎福山市神辺町大字川北660
問い合わせ先◎084-962-0033
Web◎<https://www.tenpo1.co.jp/>

購入可能場所
◎オンラインショップ、
福山市内の卸問屋・酒販店

ここで
買える!



が活性化するためのお土産として育ててほしいと思っています。ちなみに、商品名である「ローズマインド」は、福山市に登録している名称ですが、福山市に相談して使用の許可をいただきました。この商品をきっかけに戦後復興の象徴の意味でもある「ローズマインド」という言葉をもっと認知してもらいたいです。また、「ローズマインド」は、2025年に開催される世界バラ会議福山大会のウェルカムドリンクに決定しました。そこに向けて、さらに改良を重ねて進化してバラ酵母で美味しいお酒を作れたら、福山に対しても恩返しができると思っています。

お酒とともに 「ローズマインド」の認知度を上げる

現在はオンラインと福山市内の卸問屋・酒販店のみで販売を行っています。それは、出張や旅行など、県外の方が福山の街に来て、飲食店で「ローズマインド」を飲んで、美味しいからお土産屋で買って帰るという流れをイメージしているからです。「ローズマインド」が、飲食店が活性化するための一つの材料になってほしいし、街

