

9/12 9:30~ 125周年記念 オリジナル梅酒「翠想（すいそう）」相模原市長への贈呈式を行います ラベルに本学125周年記念のロゴを配置 9/20 さがみはらアンテナショップ「sagamix」で297本限定販売と試飲会開催

相模女子大学・相模女子大学短期大学部（所在地：神奈川県相模原市南区、学長：田畠雅英 以下「相模女子大学」）は、9月12日（金）相模原市役所にて、久保田酒造株式会社（所在地：神奈川県相模原市緑区、代表取締役社長：久保田徹、以下「久保田酒造」）及び公益社団法人相模原市観光協会（以下、相模原市観光協会）との産学連携で製造・販売を行っているオリジナル梅酒「翠想（すいそう）」について、相模原市長への贈呈式を行いますので、お知らせいたします。あわせて、9月20日（土）より、さがみはらアンテナショップ「sagamix」で297本限定販売いたします。



オリジナル梅酒「翠想（すいそう）」2025年度ラベル
(本学芸学部生活デザイン学科の学生が制作)



5月30日に大学構内で行われた
梅の収穫の様子



2024年にsagamixで試飲販売会を実施した様子
2025年は9月20日（土）10:00から販売開始します

相模女子大学には、卒業生等が植樹した約100本の梅の木があります。この梅の木から収穫した実を用いたオリジナル梅酒「翠想（すいそう）」を、同じ相模原市内の久保田酒造、相模原市観光協会との産学連携により、2015年から製造・販売を行っています。梅酒づくりにおいては、梅の収穫から漬け込み、ラベル制作、梱包作業、店舗での販売まで、学生たちが一連の工程に携わり、ものづくりと販売の現場を実体験できる学びの場となっています。今年は、5月30日に雨の中、学生らが約148キロの梅の実を収穫。6月4日にはボランティア学生4名が「相模灘吟醸酒」へ漬け込む作業を行いました。8月29日には、同じく学生8名がラベル貼付と梱包作業を担当し、2025年版の「翠想」が完成しました。この梅酒は、焼酎で仕込む一般的な梅酒とは異なり、吟醸酒をベースにしているため、すっきりとした飲みやすさが特徴です。本学学生が考案したラベルには、2025年が本学の125周年であることを鑑み、記念ロゴが配置されています。

2025年9月12日（金）9時30分からは、相模原市役所にて「翠想」の贈呈式を開催します。当日は、相模原市観光協会、久保田酒造、本学の中村真理副学長（連携・キャリア担当）および、プロジェクトに参加した学生が出席し、相模原市長・本村賢太郎氏に梅酒「翠想」を贈呈します。完成した「翠想」は、9月20日（土）よりボーノ相模大野内のさがみはらアンテナショップ「sagamix」にて297本限定で販売します。また、9月20日（土）10:30~16:00には、同店で試飲販売会を開催します。昨年の試飲販売会では、販売当日即座に160本完売するほどの人気を博しました。ぜひ取材を通じて、本取り組みについて広く知っていただけた機会を頂戴できますと幸いです。

【相模原市長への贈呈式について】

実施日：2025年9月12日（金）9時30分～9時45分

出席者（予定）：

- 相模原市 市長 本村 賢太郎
- 公益社団法人相模原市観光協会
- 代表理事・田原 宏和/専務理事・石原 朗/事務局長 川島 勝巳
- 久保田酒造株式会社 女将 久保田 加奈
- 相模女子大学 相模女子大学短期大学部
副学長(連携・キャリア担当) 中村 真理
夢をかなえるセンター 部長 武石聰子
- ボランティア学生（2名）
ラベルデザイン考案者（学芸学部生活デザイン学科）、ほか1名

場所：相模原市役所 本庁舎2階 第1特別会議室

【「翠想（すいそう）」の販売開始及び試飲販売会について】

販売開始：2025年9月20日（土）10:00～

試飲会：2025年9月20日（土）10:30～16:00（予定）

販売場所：

さがみはらアンテナショップ「sagamix」（ボーノ相模大野2階）

（神奈川県相模原市南区相模大野3丁目2番）

値段：2,530円（税込み）

販売予定本数：297本

※なくなり次第終了

【本件に関するお問い合わせ先】

相模女子大学 広報事務局 米澤智子（ワンパーサス株式会社内）

〒252-0383 神奈川県相模原市南区文京2丁目1番1号

TEL: 080-5083-6834 / e-mail:t-yonezawa@onepurpose-pr.com

学園キャラクター
さがっぽ・ジョー



Press Release

報道関係者 各位

【参考資料】2025年度 オリジナル梅酒「翠想（すいそう）」づくりの軌跡

【2025年5月30日～梅の収穫】

今年度は、学生43名と教職員に加えて、併設の高等部生も収穫を体験しました。収穫当日はあいにくの雨になりましたが、学内にある約100本の梅の木から約148キロの梅を収穫することができました。



【2025年6月4日～久保田酒造株式会社にて梅の実の仕込み作業】

相模原市内の久保田酒造株式会社にて、「相模灘 吟醸酒」に漬け込む作業を行いました。当日は梅の実収穫にも参加した学生4名が参加し、梅の実を洗う作業、梅の実のヘタを取る作業、漬け込み作業、それぞれの工程にわかつて作業を行いました。特に梅の実のヘタを取る作業は大変細かいもので、梅酒の製造工程には丁寧な人の手仕事がたくさん関わっていることを、学生たちは学びました。



【2025年8月29日～久保田酒造株式会社でラベル貼り、梱包作業】

相模原市内の久保田酒造株式会社にて、学生8名が参加し、「翠想（すいそう）」にラベル貼りをしました。

【参考資料】ラベルデザイン考案学生のコメント（学芸学部生活デザイン学科）



梅酒のやさしく澄んだ味わいを表現することを目指しました。

やわらかな梅の実が香り立つ雰囲気を、ふんわりと広がる線で表現しています。また、落ち着いた青緑の色合いによって涼やかさと静けさを演出しました。

中央の翠想の文字は自ら筆をとって書き上げました。筆文字の力強さや繊細さを活かし、商品の上品さと日本らしい奥行きを視覚的に伝えることを意識しています。

和の雰囲気を大切にしつつ、静かでやさしい印象のデザインに仕上げました。

相模女子大学 広報事務局 米澤智子（ワンパーカス株式会社内）

〒252-0383 神奈川県相模原市南区文京2丁目1番1号

TEL: 080-5083-6834 / e-mail:t-yonezawa@onepurpose-pr.com

学園キャラクター
さがっぽ・ジョー

