

9/17 17:00～ 相模女子大オリジナル梅酒「翠想（すいそう）」相模原市長への贈呈式を行います 相模原市移転80周年記念ラベル 9/19 さがみはらアンテナショップ「sagamix」で昨年より2倍の約600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：田畑雅英 以下「相模女子大学」）は、9月17日（木）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、相模原市長へ贈呈します。あわせて、9月19日（土）より、さがみはらアンテナショップ「sagamix」にて約600本限定で販売します。当日は試飲販売会も開催します。



オリジナル梅酒「翠想（すいそう）」2026年度ラベル
（本学学芸学部生活デザイン学科の学生が制作）

5月28日に久保田酒造で行われた
梅のヘタ取りの様子

2025年にsagamixで試飲販売会を実施した様子

相模女子大学では、卒業生などが植樹した学内約100本の梅の木から収穫した梅を活用し、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。この取り組みでは、学生が梅の収穫から漬け込み、ラベルデザイン、ラベル貼り、梱包、販売まで商品づくりの一連の工程に携わり、地域企業と連携しながら、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26日に学生らが約163キロの梅を収穫し、5月28日にはボランティア学生5名が久保田酒造で「相模灘 吟醸酒」に漬け込む作業を行いました。8月28日には学生がラベル貼りと梱包作業を行い、「翠想」が完成します。

「翠想」は、焼酎で仕込む一般的な梅酒とは異なり、吟醸酒をベースとしているため、すっきりとした飲みやすさが特徴です。今年のラベルは、本学学芸学部生活デザイン学科の学生がデザインしました。2026年は、前身の帝国女子専門学校が現在の相模原キャンパスへ移転して80周年を迎える節目であることから、「相模大野キャンパス開学80周年記念」をあしらった仕様となっています。

2026年9月17日（木）17時00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、ラベルを考案した学生が出席し、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19日（土）からポーノ相模大野内のさがみはらアンテナショップ「sagamix」で販売を開始し、同日には試飲販売会も開催します。昨年は297本が販売初日に完売したことから、今年は販売本数を約600本へ拡大しました。

学生たちが地域企業とともにつくり上げた、相模原ならではの梅酒を、今年も多くの方にお楽しみいただければ幸いです。

【相模原市長への贈呈式について】

実施日：2026年9月17日（木）17時00分～17時15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 武石聡子
- 学生（1名）
ラベルデザイン考案者（学芸学部生活デザイン学科）

場所：相模原市役所 第2別館3階 第3委員会室

【「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：2026年9月19日（土）10:00～

試飲会：2026年9月19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」（ポーノ相模大野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：約600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（ワンパーパス株式会社内）

〒252-0383 神奈川県相模原市南区文京二丁目1番1号

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

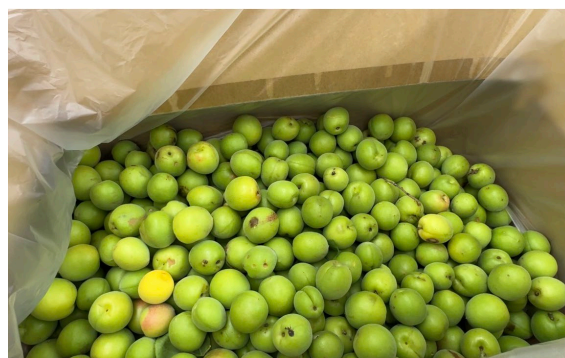
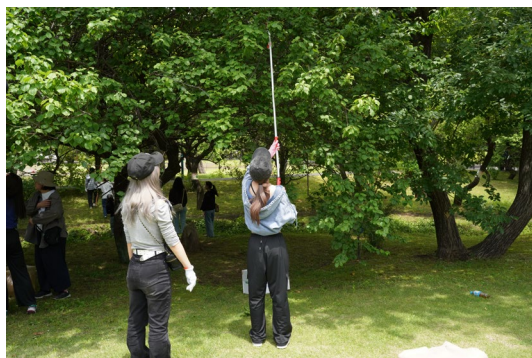
学園キャラクター
さがっぱ・ジョー



【参考資料】2026年度 オリジナル梅酒「翠想（すいそう）」づくりの軌跡

【2026年5月26日～梅の収穫】

今年度は、学生・教職員・併設高等部生を合わせて約270名が収穫を体験しました。学内にいる約100本の梅の木から約163キロの梅を収穫することができました。



【2026年5月28日～久保田酒造株式会社にて梅の実の仕込み作業】

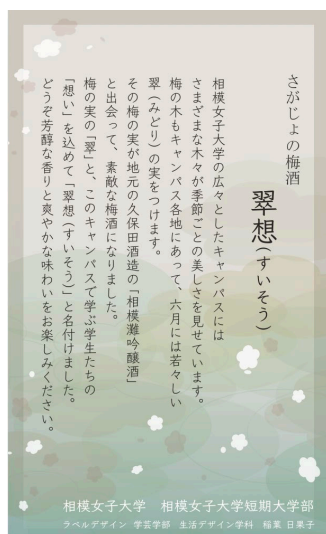
相模原市内の久保田酒造株式会社にて、「相模灘 吟醸酒」に漬け込む作業を行いました。当日は学生5名が参加し、梅の実を洗う作業、梅の実のヘタを取る作業、漬け込み作業、それぞれの工程にわかれて作業を行いました。



【2026年8月28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、学生が参加し、「翠想（すいそう）」にラベル貼りを実施します。

【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）



コンセプトは「梅と風」。梅の香りと学生たちの想いを運ぶ初夏の風をイメージして、さがじよ学生たちのみずみずしい感性、現代的な雰囲気との和をメインにデザインしました。

全体的な色合いとしては梅の実の翠と初夏の爽やかさを意識した青緑、ベースには自然で温かみのあるベージュ、アクセントカラーに梅の花やガクから赤と白を使用しています。背景には翠と青緑を重ねることで、芳醇な梅の香りを運ぶ風を表現しました。「翠想」の文字は梅と風の流れを基調に、学生の若い想いを表すために古風になりすぎない、現代的な印象を意識して作成しています。

また、文字の枠内背景は「梅の花から実になり、その梅の実を梅酒としてお届けする。」という季節の移り変わりと梅の変化を表したデザインとなっています。「翠想」の文字が装飾的なため商品名以外の文字はシンプルに、裏面についても読みやすさを大切に仕上げました。

【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（ワンパーパス株式会社内）

〒252-0383 神奈川県相模原市南区文京二丁目1番1号

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

学園キャラクター
さがっば・ジョー

