

久保酒店 久保秀博さん

人とのつながりを大切に 地元の味をつくりたい



久保酒店とは秀博さんの父・公博さんからの付き合いというシャルマンワインの山本公彦さん。秀博さんの情熱には、いつも感心しているという。「作り手と売る人、そして地域がつながることは理想的な形だと思います」



「津金りんごの、ごくごく飲むお酢」(左)と「北杜ルーージュ」を持って。県境にあるお店として、山梨だけでなく長野の酒の品ぞろえにも力を入れている



「津金りんごの、ごくごく飲むお酢」のリンゴ生産者 小山 茂男さんの農園で

人の輪を広げてくれる お酒の魅力

大正時代から、北杜市小淵沢町で店を構える久保酒店。数多くのオリジナル企画商品を含め、地酒や地ワインなど多彩な品ぞろえを誇る同店で、今注目を集めているのが、原材料全てが北杜市産という『北杜の恵み』シリーズです。この企画を立案者である父・公博さんと共に進めているのが、久保秀博さん。「大学時代、友人たちとお酒を楽しむようになりました。お酒との相乗効果で料理の味わいが増したり、会話が弾んで人の輪が広がっていった経験から、酒販業は食卓を囲む楽しさを伝えていける仕事だと気づき、家業を継ぐ決心をしました」

北杜市から発信する ものづくりストーリー

大学卒業後、山梨に戻った秀博さんは、あらためて地元の良さを実感。ふるさとの魅力を広めていきたいと考えようになりました。

「北杜市には、ワイナリーや酒蔵などさまざまなアルコール飲料を加工できる環境が整っていて、原材料となる果樹や米などの生産も盛んです。また、知識や経験が豊富なものづくりの先輩方がいて、力を貸してくれました。そのおかげで『北杜の恵み』シリーズが実現できたのです」。その中の一つ同市白州町のシャルマンワインと協同企画したワイン『北杜ルーージュ・ベリーA無濾過』は国産ワインコンクール2011国内改良等品種赤部門において銀賞を受賞するなど、話題性だけでなく品質の高さも評価されています。さらに家族みんなで楽しめるように、お酒以外の商品も企画。同市津金産のリンゴを使用した『津金りんごの、ごくごく飲むお酢』は大人気商品となっています。

こうした商品を通じて、新たなつながりが広がってほしいと考えている秀博さん。「これからは原材料の生産者さんの情報などをお客さまにお伝えし、商品ができるまでの流れにも興味を持っていただけるような工夫をしていきたいです」。全国有数の観光地でもある北杜市。「観光客の皆さんにも、訪れた土地で育まれた商品と、その中にあるストーリーに触れてもらい、旅の思い出にしてほしい」と言います。

「いずれは山梨県全体から良い物をチョイスして提案し、物を通して人と人をつなぐセレクトショップのような存在になりたいです」。家業に入り12年になる秀博さんの笑顔は爽やかな熱意にあふれていました。