

天心



2025.3.27
溝上酒造株式会社
株式会社 小倉縞縞

報道機関各位

溝上酒造 × 小倉 縞縞 による逸品

日本酒『天心^{てんしん} 介^{かい}』誕生

伝統と革新が織りなす至高の一本



創業から180年の歴史を誇る溝上酒造株式会社（本社：福岡県北九州市八幡東区、代表：溝上智彦）と、400年の歴史ある北九州市の伝統工芸 小倉織のブランドを展開する株式会社 小倉縞縞（本社：福岡県北九州市小倉北区、代表：窪田秀樹）は、伝統の技と革新の志が融合した日本酒「天心 介（てんしん かい）」を共同企画いたしました。

2025年4月24日（木）から数量限定で、溝上酒造直営店他、酒類販売店で発売されます。

「天心 介」は、地域の文化を次世代へつなげ、世界に発信するという共通の想いから実現しました。北九州市の豊かな自然が育む日本酒と、小倉織の凛とした縞が織りなす、美しく美味なるコラボレーションは、地域の歴史や文化、土地の恵みを背景に生まれた逸品です。

口に含んだ瞬間に、しっとりとした上品な甘みと、これまでにない独特な香りが広がります。飲み進めると、すっきりした口あたりなのに米の旨味が増し、相反する要素が変化しつつ渾然一体となってきます。削ぎおとした後の豊かな世界、「天心 介」だけの、複雑に重なる奥深い味わいです。

2024年、日本の「伝統的酒造り」は、ユネスコの無形文化遺産に登録されました。「天心 介」を通じて、共に世界へ飛躍できると信じております。これからも観光促進や地域の活性化に貢献できるよう努めてまいりますので、ぜひ、貴社媒体にてご紹介いただけますと幸いです。

また、日本での発売に先立ち、イタリア・ミラノで開催される Milan Design Week（4月8日～13日）の Time & Style Milan のレセプションパーティーで、デビューいたします。世界中からデザインに精通した人々が集うこの国際舞台での初お披露目は、細部にまでこだわった「天心 介」の魅力を通じて、日本の技、美、伝統を直接体感してもらえる貴重な機会であり、新たな市場への扉を開く一歩となります。

■酒蔵の取材可能日

● ボトルの装飾

日時：2025年4月3日 14:00

場所：溝上酒造株式会社

小倉 縞縞のスタッフがボトル装飾の仕方をレクチャー。溝上酒造のスタッフが実際に包みと結びを行います。

【溝上酒造株式会社】

溝上酒造は、江戸時代の弘化元年（1844年）に誕生した、約180年の歴史を持つ蔵元です。酒蔵は福岡県北九州市の中央にそびえる皿倉山の麓にあります。創業当初は、大分県中津市で酒造業を営み、天空に舞う鶴を吉兆とし、「鶴天心」を銘柄としていました。昭和6年（1931年）には、北九州市八幡の皿倉山の麓に酒造りの命である清らかな湧き水を発見し、気温の低い谷間という自然環境も「寒造り」に適していることから、この地に酒蔵を移すことになりました。同時に銘柄も「天心」と改め、以来北九州の地酒として現在に至っています。

<https://sake-tenshin.co.jp/>



【株式会社 小倉縞縞】

1996年に創業。2005年に小倉織（たて縞・先染め）の広幅・機械織り生産の研究・開発に着手し成功。ファッション、インテリアにも対応可能な汎用品としての生地展開を始め、2007年伝統ある小倉織の丈夫で美しいたて縞という特長を活かした現代版小倉織ブランド「小倉 縞縞」が誕生。広幅の生地を活かし、プロダクトだけでなく、ストライプを生かしたデザイン制作など幅広く展開している。2025年2月には小倉織物製造株式会社と合併。伝統的な小倉織で培った色彩表現や高密度に織る高度な技術を活かし、さらなる生地開発や新たな市場への挑戦を進めている。「小倉織」は特許庁による地域団体商標（商標登録番号第6602824号 権利者：小倉織協同組合）に登録され、手織りによる「小倉織」が福岡県知事指定特産工芸品に指定されています。

www.kokura-shimashima.com



<報道関係 お問い合わせ>

株式会社 溝上酒造 代表 溝上 智彦 TEL：093 - 652 - 0289

株式会社 小倉縞縞 広報担当 大石橋 TEL：093 - 561 - 0700／携帯：070 - 2236 - 7390

MAIL：info@shima-shima.jp

別 紙

天心



KOKURA SHIMA SHIMA

天心 介

■コンセプト



古くから神聖なる飲み物とされた日本酒。一粒一粒に神が宿るという米と、浄らなる水によって育まれる酒は、織物に通じます。

自然の恵みから糸を紡ぎ、染め、織り、一枚の布ができあがり、布もまた酒と同様、神への捧げものです。

「介」は、北九州市に在るこの二つが交わり、生まれた日本酒です。400年近い伝統をもつ小倉織の丈夫で滑らか、凜とした縞のイメージを、江戸時代から続く溝上酒造が酒造りに込めました。

人と八から成り立つと言われる「介」の文字は、八十八の行程を意味する米の由来とも重なります。

「介」に内包された、結びつけ助け合う心と、独立した心、相反するよう为一体、メビウスの輪のように無限に広がる味。削ぎおとした後の豊かな世界を「介」でご堪能下さい。

■商品の特徴

「天心 介(てんしん かい)」は、江戸時代から続く蔵元「溝上酒造」と、400年の歴史ある伝統工芸、小倉織のブランド「小倉 縞縞」とのコラボレーションで生まれた日本酒です。酒米の選定から醸造方法、ボトルのラベルデザイン、装飾に至るまで、互いの伝統と技、そして両社の想いを体現した逸品です。ラインアップは、洗練された「BASIC」と、より特別感のある零取り「PREMIUM」の2種類をご用意しています。

■味わい、「日本酒の味は造り手で決まる」を信念に、米、水、環境にこだわる

使用したのは、北九州市の豊かな自然が育んだ山田錦と、皿倉山の清らかな水。米麴にもこだわり、小倉織の凜とした強さとしなやかさをイメージして作り上げた逸品です。

口に含んだ瞬間に、しっとりとした上品な甘みと、これまでにない独特な香りが広がります。飲み進めると、すっきりした口あたりなのに米の旨味が増し、相反する要素が変化しつつ渾然一体となってきます。削ぎおとした後の豊かな世界、「天心 介」だけの、複雑に重なる奥深い味わいです。

■ボトルは、小倉織を纏ったデザインに

「天心 介」には、江戸時代より帯や袴として珍重された小倉織をボトルの装飾として用いています。小倉織の立体的なたて縞のデザインを美しく表現できるように包み方にもこだわりました。BASICは「袴」のシルエット、PREMIUMは「着物」の襟あわせをイメージしています。

使用したのは、皿倉山の清らかな水を想起させる藍色の濃淡が美しい「藍輪舞」と「OCEAN BLUE」、そして「小倉 縞縞」の代表的な柄「無彩キュービック」です。どこまでも伸びゆく美しい縞が、北九州市の豊かな自然を表しています。装飾に使われた小倉織は、テーブルウェアやマルチクロスとしてもご活用いただけます。

また、BASICには日本古来の『菊綴じ結び（きくとじむすび）』を施しています。

「菊綴じ結びについて」

結びは古くから(聖と俗を分ける)結界として結ばれてきました。また、ものを結ぶだけでなく、魂を留め置くために紐を結んだ事が万葉集の中に多く詠われています。結びの持つ機能性と精神性を合わせ、室町時代より装束の縫い目に付けられた『菊綴じ結び』を施して、作り手の想いをここに結び留めました。

「天心 介」の洗練された味わいと小倉織を纏った美しいデザインは、北九州市の伝統と革新を融合させた逸品です。地域の豊かな歴史と文化を味覚と視覚でお楽しみください。

■商品仕様

天心 介 BASIC



無彩キュービック 藍輪舞

種別：純米大吟醸

原材料：米（北九州産）、米麴（北九州産米）

使用原料米：山田錦 100%使用

精米歩合： 50%

アルコール度： 16 度

日本酒度：+3

酸度：1.6

飲み方：冷酒または常温

味わいの特徴：しっとりとした上品な甘みと、これまでにない独特な香り、すっきりした余韻と米の旨味。

複雑に重なる奥深い味わい。

内容量： 720ml

販売価格： 4,400 円（税込）

販売数： 限定 1,200 本

天心 介 PREMIUM



藍輪舞



OCEAN BLUE

種別： 純米大吟醸 <零取り>

原材料： 米（北九州産）、米麴（北九州産米）

使用原料米： 山田錦 100%使用

精米歩合： 50%

アルコール度： 16 度

日本酒度： +3

酸度： 1.6

飲み方： 冷酒または常温

味わいの特徴： 時間と手間を惜しまず、一滴一滴丁寧に醸された零取り。よりクリアで洗練された味わい。

内容量： 720ml

販売価格： 11,000 円（税込）

販売数： 限定 170 本

■発売日

2025 年 4 月 24 日(木)

■販売場所

北九州市内の酒飯店様

溝上酒造直営店

溝上酒造オンラインショップ <https://sake-tenshin.co.jp/collections/all>