

8回連続日本一は
ダテニヤヤヤヤ

ふくしまの酒の味わいは
芳醇(吟醸香)、
淡麗(すっきり、きれい)、
旨口(米本来の旨味、綺麗な甘味)で
日本酒初心者から玄人まで
とても飲みやすく
好みの味が必ず見つかります。
是非一度ご賞味ください。

美味しさのヒミツ

ハイテックプラザ会津 鈴木賢二 (副所長)

ヒミツの1

福島県オリジナル酒造好適米
福乃香 [ふくのか]

2019年、福島県が独自に開発した酒米(酒造好適米)「福乃香」がデビュー! 「福乃香」は酒造りで求められる心白が入りやすく、他の酒造好適米と比べてアルコール取得量の多いことが特徴。この福乃香で醸されるお酒は、雑味がなくきれいで香り高く、まさに芳醇・淡麗・旨口が特徴のふくしまのお酒にぴったり。今後、全国新酒鑑評会で金賞を獲得できる酒米として期待される「福乃香」にぜひご注目ください!

ヒミツの2

日本酒の神様!?
醸造技術のカリスマ指導者

酒造りに科学を取り入れ、酒造りのいろはを教える「清酒アカデミー」に携わる鈴木賢二氏(福島県ハイテックプラザ会津若松技術支援センター副所長)。これまで杜氏の経験と勘に頼っていた福島の酒蔵に、科学的データを導入し、2002年には「吟醸造りマニュアル」を作成しました。ベテランの蔵人や専門家が講師を務め、若き造り手に醸造の知識と技術の基本を指導する「清酒アカデミー」、全国でも珍しい蔵人の垣根を超えた取り組み「福島方式」が金賞受賞数日本一を支えています。ふくしまのお酒全体の技術の底上げを図り、金賞受賞数日本一へ導いた鈴木氏はまさに「日本酒の神様!」そんな日本酒の神様は今なお、ふくしまの酒のさらなる品質向上に向けて追求し続けています。

全国新酒鑑評会 金賞受賞数

8回連続
日本一!!

新記録達成

ふくしまの酒と出会える 福島県アンテナショップはココ

福島 福島県のお土産を買うならココ!

福島県観光物産館

福島県観光物産館は、福島駅西口近くにある「ふくしまの観光と物産情報発信拠点」です。県内各地の県産品の展示・販売、観光情報の発信やフェアの開催等いつ訪れても楽しめる場所です。皆様のお越しをお待ちしております。

□ 福島県福島市三河南町1番20号 (コラッセふくしま1階)
□ Tel: 024-525-4031
□ Fax: 024-536-3188
□ 営業時間: 9:30~19:00
□ JR福島駅西口より徒歩3分

<https://www.tif.ne.jp/bussan/>

東京 ふくしまのいいもの、みでって

日本橋ふくしま館
MIDETTE ミデット

日本橋に誕生した福島県の首都圏情報発信拠点。全国に誇る日本酒や果物、工芸品などの特産品の魅力をはじめ、観光情報や食の安全・安心への取り組みの紹介、多彩なPRイベントなども開催しています。

□ 東京都中央区日本橋室町4-3-16 柳屋大洋ビル1F
□ Tel: 03-6262-3977
□ Fax: 03-6262-3978
□ 営業時間: [平日] 10:30~20:00 [土日祝日] 11:00~18:00
□ 東京メトロ銀座線・半蔵門線三越前駅A8出口から徒歩3分、JR神田駅東口・南口から徒歩5分

<https://midette.com/>

大阪 大阪でも福島にこらんしょ

福島県観光物産館
大阪サテライトショップ

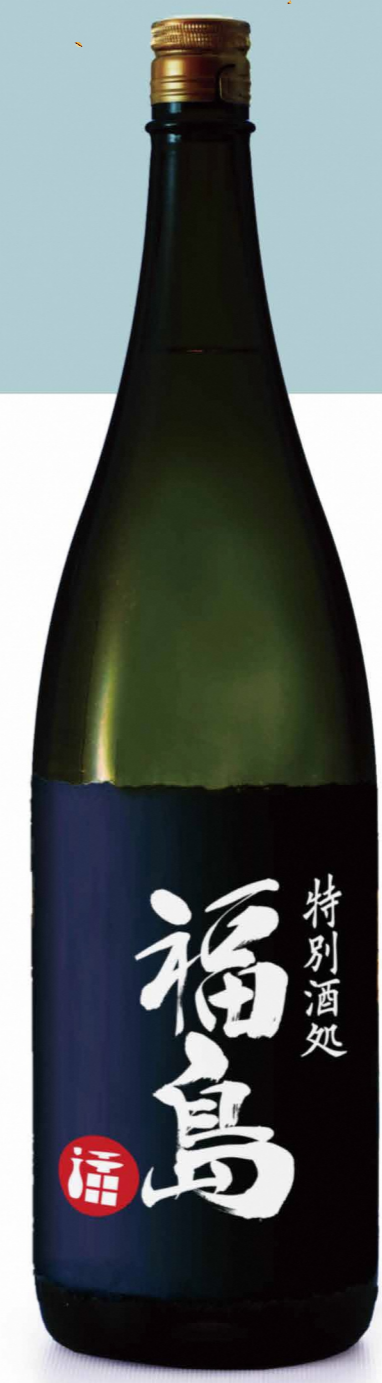
大阪駅前的大阪駅前第1ビル9階にある福島県大阪事務所。ふくしまのお酒をはじめ、お酒のお供なども販売します。福島県内50数蔵元から選りすぐりのお酒をご用意していますので、是非お立ち寄りください。

□ 大阪府大阪市北区梅田1-3-1-900号 (大阪駅前第1ビル9階)
□ Tel: 06-6343-1721
□ Fax: 06-6343-1727
□ 営業時間: [平日] 9:00~17:30 (土日祝、年末年始は定休)
□ JR大阪駅中央南口より徒歩7分、JR東西線 北新地駅より徒歩4分

<https://m.facebook.com/福島県観光物産館大阪サテライトショップ>
1949737101983372/

全国新酒鑑評会
金賞受賞17銘柄掲載

詳しくは中面をご覧ください



#米がいい
水がいい
人がいい!
#ふくしまの酒
#日本酒

ふくしまの酒に関する情報を Instagram で発信中!

Follow me!

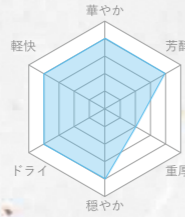
金賞受賞17銘柄

WIN 17 BRAND

THE BEST SAKE of FUKUSHIMA



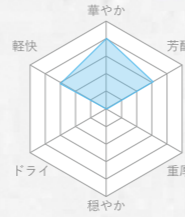
福島市
金水晶酒造店
金水晶
きんすいしゅう



ふくよかな味と果物を思わせる芳醇な香り。雑味を極限まで抑えた引き締まった飲み口のお酒です。



白河市
千駒酒造
千駒・大吟醸
せんこま



酒造好適米きたしずく40%精米。甘く華やかな香りがひろがり、口当たりなめらかでキレが良い優雅な清酒です。



天栄村
寿々乃井酒造店
寿々乃井
すずのい



穏やかな香り、なめらかな口あたり。口に含んで広がる豊かな味わい。全量山田錦で仕込んだ至福の一献。



天栄村
松崎酒造
廣戸川
ひろがわ



天栄村産の夢の香にこだわって使用。米の甘みと酸味のバランス、すっきりとした飲み口をお楽しみ下さい。



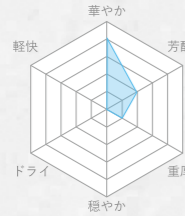
田村市
玄葉本店
あぶくま
あぶくま



果実様の心地良い香り、軽やかかつ十分な旨味とキレの良い後味。お好きな肴とお楽しみください。



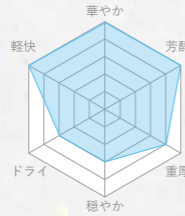
古殿町
豊国酒造
東豊国
あづまよくに



青りんごを思わせる爽やかな香りがグラスの中で華開き、上品な甘味が口の中いっばいに広がります。



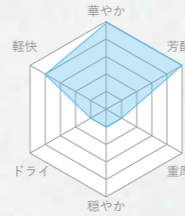
二本松市
東日本酒造協業組合
奥の松
おくのまつ



芳醇な気品あふれる吟醸香、やわらかなめらかなど越し、雫酒ならではの繊細な味のふくらみが特徴です。



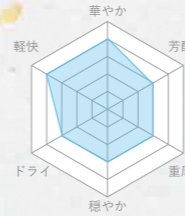
会津若松市
花春酒造
花春
はなはる



透き通る甘みとふくらみあるやわらかく上品な味わい。こだわりを求め技と心を終結した大吟醸です。



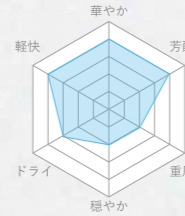
会津若松市
名倉山酒造
名倉山
なぐらやま



鑑評会で金賞を取り続ける、名倉山を代表する吟醸酒。五味の調和が見事な自信作です。



喜多方市
吉の川酒造店
会津吉の川
あいづよしかわ



山田錦を使い、寒中にじっくり丁寧に仕込まれたフルーティでまろやかな大吟醸酒。



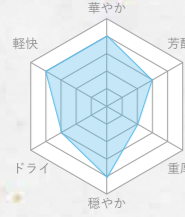
喜多方市
笹正宗酒造
笹正宗
ささまきね



福島県開発「夢の香」を磨き上げ、気品ある味わいに醸造。果実味ある香りと軽快なふくしま流大吟醸酒。



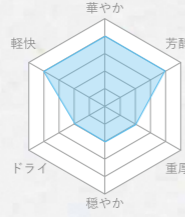
南会津町
渡部謙一・開当男山酒造
開当男山
かいとうおとこやま



ほのかで上品な香り、柔らかな味わい、さらりとした喉ごしが優美さを感じます。



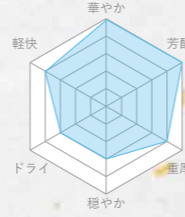
南会津町
会津酒造
田島
たじま



柔らかな口当たりとリンゴのような爽やかな香り、お米のふくよかで優しい甘味が奇麗にまとまった大吟醸です。



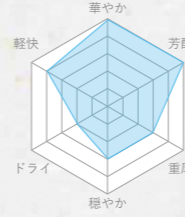
磐梯町
榮川酒造磐梯工場
榮四郎
えいしろう



優美な果実のような芳香、すっきりした中にもやわらかさとまろやかさがあり、気品と重厚感のある逸品。



会津美里町
末廣酒蔵博士蔵
玄宰
げんざい



末廣の技と経験とを結集。華やかで高貴な香りと旨味・酸味が一体となり膨らみがある大吟醸。



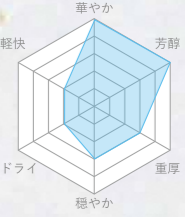
会津美里町
白井酒造店
萬代芳
ばんだいほう



蔵人丸となり醸した大吟醸。きれいな味わいで、華やかな香りとやわらかい旨味がやさしく広がる酒。



会津坂下町
曙酒造
一生青春
いっしょうせいしゅん



華やかな香り、ふくよかで豊かな甘みに優雅なキレ。青春の心を持つ方を応援し、時代と共に進化し続ける酒。