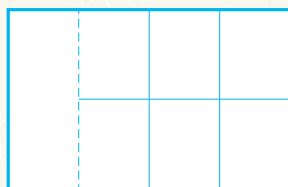


ふくしまの酒

～手引き書～の作り方

①カラープリンターで原寸印刷します。

②印刷後、右側の点線に沿って
切り取ります。



③点線から右側の部分を山折りします。



④山折りしたものを巻き三つ折りします。



⑤完成!!

巻き三つ折り

～注意事項～

プリンタの設定などに絵柄や文字などが切れてしまう場合は、「用紙に合わせて出力」または「縮小」して印刷してください。

ふくしまの酒に関する情報を発信中!

Instagram: はこから

Facebook: ふくしまの酒 はこちら

QRコード: www.fukunosake.com

醸造技術のキャリアと指導者 鈴木賢二さん

全国新酒鑑評会金賞受賞数日本一に導いた「日本酒の神」

福島県ハチクアツアソシエーションが技術支援センターに勤務しながら吟醸酒の醸造や清酒アカデミーに携わり、25年以上、ふくしまの酒の品質向上に努め、金賞受賞日本一を導いてきました。現在、全国各地から依頼を受け講演などを行っています。

4. 技術

ふくしまの酒の美味しさの秘密には、独自の技術向上のための取り組みがあります。

- 1「清酒アカデミー」→福島は若い造り手に対する人材育成が盛んで、アカデミーの蔵人によって造り手の匠を教え、有能な杜氏を育てています。
- 2「高品質清酒研究会」→蔵元同士の技術交流が盛んに行われ、情報収集や情報共有が活発に行われています。
- 3「吟醸酒アカデミー」→品質の高い酒造りの指導方針や最新情報をもとめた独自のアカデミーを作成し配布しています。

ふくしまの酒 『味わい3つの特徴』

- 芳醇**：華やかな香り、味が良い
- 淡麗**：スッキリ良好な切れ味で、飲み口が軽快
- 旨口**：お米本来の豊かな旨味と、綺麗な甘味

福島県が独自開発! 2つのオリジナル酵母

「うつくしま夢酵母」
バナナやメロンのような香りが特徴。華やかでいて酸味の少ないソフトでマイルドな味わいに。

「うつくしま煌酵母」
りんごやイチゴのような香りが強く、上品な味わいに。

酵母とは?
※お酒に含まれるアルコールと果物様の香りを醸し出すのが、酵母という微生物です。いわゆる酒造りの「要」と言えます。

軽やかな味わい。(浜の魚食を意識した食文化を背負った酒質。浜の新鮮な魚を食べる為、軽やかなお酒が多い)

優しい味わい。バランスが良い。(山の幸を中心とした料理が多い為、中間のバランスがよいお酒が多い)

3. 気候

～3地方の日本酒の違い～

香り・旨味が多い味わい。主張のある甘めな酒質が多い。(冬が文化の為、濃い味付けに合う旨味の強い酒が多い)

長い会津は保存食を中心とした食文化の為、濃い味付けに合う旨味のある甘めな酒質が多い。(冬が香り・旨味が多い味わい。主張のある甘めな酒質が多い)

おすすめの 県産酒器について

香りや味わいをより引き立たせてくれる県産酒器でふくしまの日本酒をお楽しみください

ふくしまの酒 × ふくしまの酒器

香りが高い ← 日本酒の香昧 → 味が濃い

味が薄い ← 日本酒の香昧 → 香りが低い

- 薫酒** (香りの高いタイプ): 会津塗(ガラス製)。主に大吟醸酒系、吟醸酒系。オススメの酒器はガラス製で口が広い形。ふわっと広がる香りを楽しめます。
- 熟酒** (熟成タイプ): 会津塗(漆器)。主に長期熟成酒系、古酒系。オススメの酒器は漆器で丸みのある形。深みのある酒との相性が抜群です。
- 爽酒** (軽快でなめらかなタイプ): 二本松萬古焼。主に普通酒系、本醸造酒系、生酒系。オススメの酒器は陶器でシンプルな形。日本酒のやわらかな風味を楽しめます。
- 醇酒** (コクのあるタイプ): 大塚相馬焼(股付:大塚相馬焼株式会社)。主に純米酒系、生酛系。オススメの酒器は陶器で変のような形。芳醇な日本酒の旨みを引き立てます。

1. いい米

ふくしまの酒の美味しさの秘密

福島県が開発したオシロイ酒造好適米(日本酒用のお米)を使って、多くの蔵が個性豊かな日本酒を醸造しています。

(1) 夢の香 ゆめのかおり
2000年にデビューした福島県初のオシロイ酒造好適米です。寒さや台風にも強いのが特徴で、味と香りのバランスが良い日本酒ができます。このお米ができたことで、米・水・酵母全てがオシロイ酒造好適米になり、酒造りができるようになりました。

(2) 福乃香 ふくのか
2019年にデビューした福島県オシロイ酒造好適米です。大吟醸酒や吟醸酒等の比較的贅沢な清酒用に作られたお米で、雑味のない綺麗な味わいと香り高い日本酒ができます。

ふくしまの酒 手引き書