



THE BEST SAKE of FUKUSHIMA gumi gumi



ふくしま
日本一!
Number one in Japan

新記録達成

全国新酒鑑評会 金賞受賞数

9回連続日本一

金賞受賞17銘柄掲載

ふくしまの酒
美味しさのヒミツ

ふくしまの酒と出会える
福島県アンテナショップ

9回連続日本一
データもすごい!

ふくしまの酒 美味しさのヒミツ

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。



福島県酒造組合 特別顧問
福島県日本酒アドバイザー 鈴木賢二氏



ヒミツ その1

福島県オリジナル酒造好適米 夢の香 [ゆめのかおり]

従来の「五百万石」より優れた品種を開発するために、福島県農業試験場において、1991年に「八反錦1号」を母に、「出羽燦々」を父として人工交配を実施。その後の優良個体や系統の選抜を行い、10年の歳月と莫大な費用を増やし、2000年にデビューした福島県初のオリジナル酒造好適米です。五百万石同様の心白を有し、かつ同等の大粒米であり、吸水性がよく、醗で溶けやすい軟質米で、味と香りのバランスが良い日本酒ができます。

ヒミツ その2

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 その3

日本酒の神様 鈴木賢二氏

県ハイテクプラザ会津若松技術支援センターにおいて長年、県産酒の品質向上やブランド化を促進し、全国新酒鑑評会での本県金賞銘柄数「日本一」に貢献。31日付で定年退職、4月1日付で福島県日本酒アドバイザー、ならびに福島県酒造組合特別顧問に就任しました。本県日本酒の技術力向上への支援や普及、日本酒振興に関わる助言や指導、県内酒蔵の技術力向上や後継者の育成に取り組んでいます。

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 ミデッテ



東京日本橋から福島の魅力伝える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



大阪駅前第一ビル9階にある福島県大阪事務所内。福島県内50数蔵元から選りすぐりのお酒と、喜多方ラーメンなどの食品をご用意して皆様のお越しをお待ちしております。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 (大阪駅前第一ビル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
大阪サテライトショップ
1949737101983372/

ふくしまの酒に関する情報を Instagram で発信中!



@fukuneko_fukushima



WIN 17 BRAND

金賞受賞17銘柄掲載



白河市
有賀醸造
陣屋
じんや

非常に華やかな香りに、ふくよかな甘みと旨みが広がります。仕込み水を活かしたキレの良さが、きれいな余韻を際立たせます。



白河市
千駒酒造
千駒・大吟醸
せんこま

酒造好敵米彗星を40%まで精米した大吟醸です。やや甘く華やかな香りが広がり、上品で軽快、透明感のある清酒です。



天栄村
寿々乃井酒造店
寿々乃井
すずのい

メロンにも似た穏やかな香り、幾重にも感じる上品な甘さが印象的。味わいのバランスをお楽しみ頂ける大吟醸です。



天栄村
松崎酒造
廣戸川
ひろとがわ

天栄産「夢の香」全使用。米の甘味と旨味とキレの良いバランスを是非お楽しみください。



古殿町
豊国酒造
東豊国
あづまとよくに

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ぱい広がります。



二本松市
人気酒造
人気一
にんきいち

吟醸だけしか造らない、手造りだけでしか造らない蔵を代表する大吟醸。膨らみがあって新鮮できれいな大吟醸です。



二本松市
東日本酒造協業組合
奥の松
おくのまつ

芳醇で気品あふれる吟醸香と、やわらかくなめらかな喉ごしは、聖酒ならではの繊細な味のふくらみを十分に堪能できる逸品です。



会津若松市
鶴乃江酒造
会津中将
あいづちゅうじょう

新酒の華やかな香りと上品な米の旨味のバランスの良さが特徴です。今年のすっきりとしたキレのある余韻をお楽しみくださいませ。



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、名倉山を代表する大吟醸。五味の調和と上品な香りが調和した自信作です。



喜多方市
笹正宗酒造
笹正宗
ささまさはね

喜多方産「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」。



南会津町
国権酒造
国権
こっけん

厳寒の中蔵人が一丸となって、丁寧にゆっくりと醸しました。上品な香りと柔らかかみのある口当たりながら、キレのある酒質です。



南会津町
会津酒造
田島
たじま

やわらかな口当たりと華やかな香りが広がり、優しい甘味がきれいにしみわたる大吟醸です。



会津美里町
末廣酒造博士蔵
玄宰
げんさい

華やかで優雅な香り。上品なお米の旨みと爽やかな酸味により、膨らみのある味わいになっています。



会津美里町
男山酒造店
会津男山
あいづおとこやま

口に含んだ瞬間に華やかな香りを感じ、そのあとに上品な甘みと旨みが広がります。バランスが取れた純米大吟醸に仕上がりました。



会津美里町
白井酒造店
萬代芳
ばんだいほう

蔵人一丸となり丁寧に醸した大吟醸。きれいな味わいで、華やかな香りと、やさしく広がる柔らかな旨味をお楽しみください。



会津坂下町
豊國酒造
學十郎
がくじゅうろう

初代「學十郎」より命名した大吟醸です。フルーティで軽快さわやかな味わいです。3年ぶり通算15回目の金賞受賞になりました。



猪苗代町
稲川酒造店
七重郎
しちじゅうろう

華やかな香りと米本来の旨味をいかし、口当たりは滑らかで、ふくらみがあり、しっかりとした味わいのあるお酒です。

福島県オフィシャルサイト
ふくしまの酒

日本酒の魅力を知り尽くした「ふくねこ店長」が福島県の日本酒の世界へご案内します。福島県は、日本酒ワンダーランドといつてよいほどバリエーション豊富なお酒が揃っています。ぜひ、このホームページで、あなたにぴったりの「ふくしまの酒」を見つけてください。

あなたにぴったりの「ふくしまの酒」を探してお手伝いをします



| | | | | | | |
|------------------|--------|----------------|-------------|-------------|-------------|-------|
| 買 | 行 | 知 | 人 | 美 | 合 | おしながき |
| ふくしまの酒をオンラインで買おう | 飲みに行こう | ふくしまの酒をナビゲーション | ふくしまの酒のトレンド | ふくしまの酒の最新情報 | ふくしまの酒のイベント | |

<https://www.fukunosake.com/>



こちらのQRコードをチェック!

!CHECK!!