

ふくしまの酒をお家でも楽しもう！



福島で買うなら！ 福島県観光物産館



12/16(土) リニューアルオープン

福島駅西口から徒歩約3分の複合施設「コラッセふくしま」1階にある、福島県の観光・物産情報発信拠点。県都・福島市に居ながらにして、県内各地の自慢のグルメや工芸品をお買い求めいただけます。

☎ 9:30~19:00
 〃 JR東北新幹線 福島駅から徒歩約3分
 〃 TEL 024-525-4031 MAP E-2

首都圏で買うなら！ 日本橋ふくしま館

MIDETTE ミデット



12/1(金) リニューアルオープン

福島県の「今」と「魅力・元気・活力」を首都圏に発信するアンテナショップです。福島県の市町村や各団体によるPRイベントなども随時開催しています。

☎ 12/1より平日10:00~20:00、土曜・日曜・祝日11:00~18:00
 〃 東京メトロ銀座線・半蔵門線 三越前駅から徒歩約3分、JR神田駅から徒歩約5分、JR新日本橋駅から徒歩約1分
 〃 TEL 03-6262-3977

※入荷状況などにより、一部、店舗で取り扱いのない銘柄もございます。詳しくは各店舗へお問い合わせください。

樽に入れ、倉庫で約3年寝かせるとウイスキーの完成！



最後は併設のショップへ！



あさか 笹の川酒造 安積蒸溜所 MAP E-4
 〃 TEL 024-945-0261
 〃 東北自動車道 郡山南ICから車で約15分、JR東北新幹線 郡山駅からタクシーで約15分
 〃 土曜・日曜・祝日、見学は12月中はお休み ※土曜に営業する場合がありますので、お問い合わせください。 ※見学は事前にご予約ください。



安積蒸溜所では年間約200樽・約40キロリットルのウイスキーを製造。その多くは現在熟成中です。

敷地内にあるショップでは、試飲やお買い物が楽しめます。ここでしか買えない限定酒もありますよ！



話題のウイスキー蒸溜所に行こう！

東北で唯一、地ウイスキーを製造する酒蔵として知られる郡山市の笹の川酒造。創業250周年を迎えた2016年に本格的なモルトウイスキーの製造設備「安積蒸溜所」の操業を開始し、蒸溜したてのニューボットや半年寝かせたニューボーンなどが現在数量限定で出回っています。今回は、見学も受け付けているという安積蒸溜所に行ってみましょう！



モルトウイスキーができるまで

- 1 麦芽(モルト)を粉碎
- 2 お湯と混ぜて糖化
- 3 濾過して麦汁をつくる
- 4 酵母を入れて発酵開始
- 5 蒸溜釜で蒸溜
- 6 樽に入れて熟成

旬トピ

この冬イチオシのトピックスをお届け!!

冬に楽しむ食と酒

全国新酒鑑評会で5年連続金賞受賞数日本一を達成した福島県には、おいしいお酒がまだまだあります！今回は、冬に楽しむのもってこいな食と酒をクローズアップ！



東北唯一の地ウイスキー蒸溜所が福島県に!?

たまござけ

ミネラルたっぷりの洗双糖や、会津坂下町・やますけ農園の自然卵など、厳選素材で手作りする本数限定の冬季限定酒。冷やすとカスタードのようなまろやかな口当たりが楽しめる、温めると体の芯までほかほかになります。

たまござけ 500ml 1,404円(税込)
 〃 郡山市 仁井田本家 MAP E-4
 TEL 024-955-2222

厳選素材が活きます！

冬に楽しみたい 福島県の食と酒



莓にごり酒

にごり酒のやさしい味わいと、莓の爽やかな酸味・甘みがマッチした新感覚リキュール。オンザロックや、牛乳と1:1で割って飲むのがおすすめです。その飲みやすさとかわいらしいパッケージから、特に女性に人気があります。

莓にごり酒 500ml 864円(税込)
 〃 喜多方市 ほまれ酒造 MAP C-2
 TEL 0241-22-5151

七峰 (ななみね)

シェリー樽で貯蔵・熟成した本格柏取焼酎を、ワインボトルに詰めたお洒落な一品。シェリー樽の香りと焼酎のなめらかな味わいが楽しめます。ナッツ類や、肉類、塩焼きにした魚などと相性抜群です。

七峰 750ml 2,160円(税込)
 〃 南会津町 開当男山酒造 MAP C-5
 TEL 0241-62-0023

Ringo Madness (リンゴマッドネス)



フルーツファームカトウが栽培する4種類の「吟醸林檎」を独自の配合で醸した高級シードル。キンキンに冷やして、フレンチやイタリアンといった、さまざまな料理と合わせてお楽しみください。

Mellow 750ml 3,000円(税別)
 Sonic 750ml 2,800円(税別)
 Tresor 375ml 1,300円(税別)
 〃 福島市 フルーツファームカトウ
 TEL 024-557-8157
 http://farmkato.jp/ MAP E-2

ももふる



果物の栽培がさかんな福島市でとれた5種類の樹成り完熟桃の果肉を瞬間冷凍し凍ったままアイスとして食べたり、ミキサーにかけてスムージーに、お酒と合わせてカクテルにしたりと、さまざまな楽しみ方ができます。

あかつき、まどか、川中島白桃、ゆうぞら、黄貴妃 1パック120g 各420円(税込)
 〃 福島市 ももがある
 TEL 024-547-3888
 MAP E-2

ポーノ棒



全国有数のかまぼこの生産地・いわき市で誕生した、新感覚のイタリアンかまぼこスティック。チーズをたっぷり練り込んだ濃厚さが魅力です。野菜サラダとも合うほか、ビールやワインと一緒に楽しむのもおすすめ！

イカ&ベッパー、スモークサーモン、バジルチキン 1パック約115g 各360円(税込)
 〃 いわき市 貴千 TEL 0246-55-7005
 MAP G-6

やみつぎ甘クルミ



温泉宿泊施設・しらかば荘で料理長が作る甘クルミがおいしいと評判だったため、2016年に商品化！プチプチ食感のじゅうねんを絡めた甘クルミは、別添の塩をつけるとまた違った味わいが楽しめます。道の駅からむし織の里しようわなどでも販売。

じゅうねん(エゴマ) 650円(税込)
 プレーン 540円(税込)
 〃 昭和三村 昭和温泉しらかば荘
 TEL 0241-57-2585
 MAP B-4

国産大粒高級枝付き干しぶどう



巨峰やシャインマスカットといった大粒の高級ブドウを、収穫後すぐに加工することでうまみをギュッと閉じ込めた干しぶどうです。ワインのお供にぴったり♪

巨峰 150g 3,700円(税別)
 シャインマスカット 150g 9,000円(税別)
 〃 福島市 フルーツファームという園
 TEL 024-563-5512
 MAP E-1

※P17 読者プレゼントに姉妹品の干しぶどうが登場しています。ぜひご覧ください。