

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



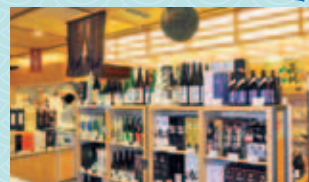
福島ならではの  
おつまみもいろいろ  
取り揃えています！



スタッフ  
高井早生さん

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。  
TEL 10:00~19:00  
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



旬の物産や情報が盛りだくさん！  
楽しいとこだから見てっ〜



スタッフ  
熊田絹子さん

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。  
平日11:00~20:00、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。

11月5日(日)まで開催中！

ふくしま酒蔵めぐりスタンプラリー-2017

ふくしまの酒蔵・地ビール工場・ワイナリーなどをめぐってポイントを集めると、抽選で800名様に豪華賞品が当たるスタンプラリーを開催中！お酒が飲めない方でも気軽に参加できます。詳しくはWebでチェック！

ふくしま酒蔵めぐり 検索



もっとめぐりたい人にはこちらがおすすめ！



3 お気に入りはお気にいりは試飲で見え！



試飲を実施している酒蔵では、ぜひ飲み比べを楽しんで！味や香りの違いを実際に味わって、お気に入りを見つけるチャンスです。



嘉永蔵限定酒



末廣酒ゼリー 末廣酒まんじゅう

酒蔵に直売店などが併設されている場合、現地では買えない限定酒や、お酒が苦手な人でも楽しめるスイーツなどのアレンジ商品が販売されていることも。酒蔵めぐりのおみやげにいかが？

MAP C-3  
TEL 0242-27-0002

4 こんな魅力にも出会えます！

おいし〜

酒蔵とは、酒を造ったり貯蔵したりしておく場所のこと。アットホームな佇まいの酒造場から近代的な工場、はたまた歴史情緒溢れる蔵まで、福島県には多様な酒蔵が存在し、各蔵元が自慢の酒を醸しています。

外観だけでも個性豊か！



1 酒蔵ってどんなところ？



大七酒造 (二本松市)



末廣酒造 嘉永蔵 (会津若松市)



樽物屋酒店店 (二本松市)



約30分の酒蔵見学ツアー！

2 酒蔵見学に行ってみよう！



種類豊富な酒米！



このタンクの中にお酒が！

蔵元の中には、酒蔵見学を受け付けているところもあります。酒造りの設備・道具、原料などの解説から、製造工程の紹介、試飲まで、内容は蔵元によって様々！酒蔵を訪ねて、お酒の奥深い魅力を肌で感じましょう。

見学は予約制としている酒蔵もあるので、事前にご確認のうえお出かけください。

今回は末廣酒造 嘉永蔵に行ってみよう！



旬トピ  
この夏イチオシのトピックスをお届け！！

酒蔵めぐりに行こう！

今年5月に審査結果が公表された平成28酒造年度全国新酒鑑評会で福島県産酒22銘柄が金賞に輝き、都道府県別の金賞受賞数において5年連続日本一を達成しました！今回は、そんな銘酒を生み出す酒蔵をめぐる旅に出かけます！

ふくしまの金賞受賞酒

- 夢心 ゆめこころ やや辛口  
①冷酒〇、熱燗〇  
②ニシンの山椒漬けに最適  
喜多方市 夢心酒造  
TEL 0241-22-1266
- 名倉山 なぐらやま やや甘口  
①冷酒〇、常温〇  
②白身魚の昆布が  
会津若松市 名倉山酒造  
TEL 0242-22-0844
- ゆり(会津中將) ゆりあいちゅうじょう やや辛口  
①冷酒〇、常温〇  
②お豆にこだわった  
お豆腐を塩で！  
会津若松市 鶴乃江酒造  
TEL 0242-27-0139
- 奥の松 おくのまつ やや辛口  
①常温〇、冷酒〇  
②白身魚の刺身、穴子の白焼など  
二本松市 奥の松酒造  
TEL 0243-22-2153
- 人気一 にんぎいち やや甘口  
①冷酒〇、常温〇  
②寄せ豆腐や貝の酒蒸しが  
おすすめ  
二本松市 人気酒造  
TEL 0243-23-2091
- 東豊国 あづまのくに やや辛口  
①冷酒〇、常温〇  
②刺身コンニャクを生薑醤油で  
古殿町 豊国酒造  
TEL 0247-53-2001
- 三春駒 みはるこま 普通  
①冷酒〇  
②生ハムや白身魚の刺身を  
抜群です  
三春町 佐藤酒造  
TEL 0247-62-2816
- あぶくま 辛口  
①常温〇、冷酒〇、ぬる燗〇  
②刺身(白身も赤身も)、  
和食全般  
田村市 玄葉本店  
TEL 0247-82-0030
- 雪小町 ゆきこまち 辛口  
①冷酒〇、常温〇  
②冷奴や白身魚のお刺身で  
一献！  
郡山市 渡辺酒造本店  
TEL 024-972-2401
- 廣戸川 ひろがわ やや辛口  
①冷酒〇、常温〇  
②自家製ポテトサラダとの  
相性〇  
天栄村 松崎酒造店  
TEL 0248-82-2022
- 金水晶 きんすいしゅう やや辛口  
①冷酒〇  
②和食全般に合います  
福島市 金水晶酒造店  
TEL 024-567-2011

- 又兵衛 またへえ 辛口  
①冷酒〇、常温〇  
②ウニ、梨  
いわき市 四家酒造店  
TEL 0246-26-3504
- 一生青春 いっしょうせいしゅん やや甘口  
①冷酒〇、常温〇  
②会津の馬刺し、  
桜肉のしゃぶしゃぶ  
会津坂下町 曙酒造  
TEL 0242-83-2065
- 萬代芳 まんだいほう やや辛口  
①冷酒〇、常温〇  
②鮎の塩焼き  
会津美里町 白井酒造店  
TEL 0242-54-3022
- 玄幸 げんさい 辛口  
①冷酒〇、常温〇  
②上質の豆腐料理や刺身が  
相性抜群  
会津美里町 末廣酒造 博士蔵  
TEL 0242-54-7788
- 榮四郎 えいしろう 辛口  
①常温〇、冷酒〇  
②山菜の天ぷら、茹でズワイガニ  
磐梯町 榮川酒造  
TEL 0242-73-2300
- 稲川 いながわ 普通  
①冷酒〇  
②淡泊な味の鮎などに  
猪苗代町 稲川酒造店  
TEL 0242-62-2001
- 國権 こくけん やや辛口  
①冷酒〇、水溫〇、常温〇  
②香草の炒めものや  
天ぷらとどうぞ  
南会津町 國権酒造  
TEL 0241-62-0036
- 会津ほまれ あいづほまれ やや辛口  
①常温〇、冷酒〇  
②メヒカリの一夜干し  
喜多方市 ほまれ酒造  
TEL 0241-22-5151
- 大吟醸きたのはな だいぎんしょうきたのはな 普通  
①冷酒〇、水溫〇  
②軽めの前菜など味わいの  
優しいもの  
喜多方市 喜多の華酒造場  
TEL 0241-22-0268
- 会津吉の川 あいづよしのがわ 辛口  
①冷酒〇、水溫〇  
②ニシンの山椒漬などの  
郷土料理  
喜多方市 吉の川酒造店  
TEL 0241-22-0059
- 弥右衛門 やうえもん やや辛口  
①冷酒〇、常温〇  
②ほたての貝柱のワサビ風味！  
喜多方市 大和川酒造店  
TEL 0241-21-1500

●甘口～辛口の度合  
※日本酒度を参考としています。  
甘 口 -5.9 ~ -3.5  
やや甘口 -3.4 ~ -1.5  
普通 -1.4 ~ +1.4  
やや辛口 +1.5 ~ +3.4  
辛 口 +3.5 ~ +5.9

①飲み頃の温度  
水 温 0~5℃  
冷 酒 5~15℃  
常 温 15~25℃  
ぬる 燗 25~40℃  
熱 燗 40~55℃

②蔵元おすすめのおつまみ♪