

全国新酒鑑評会

金賞受賞数 **4年連続日本一** 記念

日本のイシマの酒

～ありがとうを伝えたい～

平成28年7月28日**木**—29日**金**

16:00—20:00

場所：東京都港区 新橋駅西口SL広場

Point 1

ふくしまの全蔵元が
勢ぞろい！

ふくしまのすべての蔵元の日本酒が
飲める初めてのイベント！



Point 2

ふくしまの
うまいもの大集合！

お酒にぴったりの地元の
食材がたくさん！



Point 3

ステージイベント
盛りだくさん！

ジャズやクラシックのほか
スペシャルゲストも登場！



Point 4

お得な前売り券は
日本橋ふくしま館で！

数に限りがありますのでお早めに！



写真はイメージです

ご飲食にはチケットをお買い求めください

1枚
お得

当日券：1,000円(5枚つづり)

前売券：1,000円(6枚つづり)

※購入後のチケットの払い戻しはできません。

主催者：福島県

後援：復興庁、東京都、港区、ニュー新橋ビル商店連合会、東京福島県人会
福島県酒造組合、福島県観光物産交流協会、株式会社無洲

本事業は電源立地地域対策交付金の助成を受けております。

・20歳未満のアルコール類の購入や飲酒は
法律で禁止されています。
・飲酒運転は法律で禁止されております。

真の金賞

ふくしまの酒がおいしい理由

わ け

平成3年、福島県は酸味が少なく甘い香りが特徴のオリジナル酵母「うつくしま夢酵母」を開発。平成12年には長年の夢だった初の酒造好適米「夢の香(かおり)」が完成、中山間地でも栽培しやすい酒米で、県土の広い福島県で作付けが可能に。さらに、平成20年には「うつくしま燐(しらめさ)酵母」を開発。穏やかな味わいを醸し出す酵母が3酒類あり、香りと発酵力にもそれぞれ特徴があります。

〈蔵元が一丸となった取り組み〉

福島県は「おいしい米」、「清らかな水」、そして「高度な技術」がそろった「日本一の酒処」です。

技

山の恵みを受けた
良質で清らかな
伏流水と地下水

米の食味ランキングで
常に特Aを獲得する
おいしいお米

「ふくしま」は「酒処ふくしま」。

ふくしまの日本酒は、

全国新酒鑑評会で金賞受賞数4年連続日本一に輝きました。

全酒蔵の個性と酒造りに賭ける情熱を感じてください。

W I D E T T E

■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 ■JR新日本橋駅 2番出口から徒歩1分

TEL 03-6262-3977 FAX 03-6262-3978

<http://midette.com>

[Facebook内での検索](#)
[日本橋ふくしま館](#)

東京都中央区日本橋室町4-3-16 柳屋太洋ビル1F

平日／11:00～20:00、土日祝日／11:00～18:00、年末年始のみ休館

