

ふくしまの瞬と旬

MIDETTE *Ne*

[ミデッテネ]

2018 / 06

TAKE FREE

5月に行われた平成29酒造年度全国新酒鑑評会で、ふくしまの酒19銘柄が金賞を受賞(31銘柄が入賞)。福島県は6年連続で「金賞受賞数日本一」になりました。これはどの県も成し得なかった新記録であり、中には11年連続受賞の蔵元も。美味しい酒は福島にあり。呑む時には酒が生まれる美しい自然と、ひたむきに酒造りをする蔵人達の心意気どうぞ想いを馳せて下さい。

ふくしまの瞬、見でってね～

日本橋  しま館
MIDETTE



新記録達成

ふくしまの酒

全国新酒鑑評会 金賞受賞数

6年連続日本一

ふくしまプライド。

国内で最も伝統と権威のある「全国新酒鑑評会」で、
福島県は金賞受賞数6年連続日本一の金字塔を達成！

酒のプロたちを唸らせた

至極の「ふくしまの酒」をぜひ御賞味ください。



福島 旬訪

祝^うふくしまの酒 6年連続日本一記念

美味し酒を生む人。

「ふくしまプライド。」〜日本酒〜

今年、ふくしまの酒は、前例のない「金賞受賞数6年連続日本一」の快挙を達成。酒は、蔵元らの技と、おいしいお米や清らかな水が奏でる交響曲にも似ています。日本一ハイレベルな酒造りを25年にわたって指導してきた県ハイテクプラザの鈴木科長に話を聞きました。



福島県ハイテクプラザ
醸造・食品科 鈴木 賢二科長

酒造りを劇的に 変えた「設計図」

いまや福島県は、鑑評会の連続受賞を誇る日本屈指の酒処だと胸を張れます。しかし25年前は他県に後れを取っており、仕込みは勤と伝統に頼り、出来栄えは運次第という酒造りが当たり前だったとか。その風向きを変えたのが、鈴木科長が作った酒造りの「設計図」です。これは今の時代に評価される酒質を目標に定め、実現する方法や分析指標を体系化したもの。県内の蔵元に共有し、指導したこと

が功を奏して、平成13酒造年度に5銘柄だった金賞受賞が、平成17酒造年度には金賞受賞数日本一の23銘柄へと劇的に変化しました。

「芳醇 淡麗 旨口」

変化の追い風となったのは、県オリジナルの酵母や酒造り好適米の誕生です。酵母は酒の香りを決める要素。メロンのようにまろやかな香りの「うつくしま酵母」、イチゴのようにつきり香り立つ「つつくしま燻酵母」を、蔵元は、ねらいに合わせて使い分けました。味の決め手は米と磨きと、

蔵元厳選の麴。これらの相乗効果で蔵の個性が醸し出され、飲む人の舌を楽しませるのです。「福島酒は、芳醇・淡麗・旨口。香り高く、キレの良さとふくよかな甘味を併せ持つキレイな味が特徴です。」

福島酒にハズレなし

「福島酒が美味しくなったのには、『高品質清酒研究会』の存在も大きい」と鈴木科長は言います。「金取り会」の異名を持つ業界有志の集まりで、かつて門外不出だった技術を会で共有し、味を見極める利き酒能力を高めて切磋





平成29酒造年度全国新酒鑑評会

19銘柄が金賞受賞

全国から850銘柄が出品。県内からは31銘柄が入賞し、うち19銘柄が、特に成績が優秀と認められる「金賞」を受賞しました。

- ◆金水晶 金水晶酒造店 (福島市) 2年連続
- ◆廣戸川 松崎酒造店 (天栄村) 7年連続
- ◆雪小町 渡辺酒造本店 (郡山市) 2年連続
- ◆三春駒 佐藤酒造 (三春町) 3年連続
- ◆東豊国 豊国酒造 (古殿町) 2年連続
- ◆人気一 人気酒造 (二本松市) 2年連続
- ◆奥の松 東日本酒造協業組合 (二本松市) 10年連続
- ◆会津中将 鶴乃江酒造 (会津若松市) 7年連続
- ◆名倉山 名倉山酒造 (会津若松市) 10年連続
- ◆会津宮泉 宮泉醸造 (会津若松市)
- ◆弥右衛門 大和川酒造店 (喜多方市) 8年連続
- ◆笹正宗 笹正宗酒造 (喜多方市)
- ◆國権 国権酒造 (南会津町) 11年連続
- ◆田島 会津酒造 (南会津町)
- ◆榮四郎 榮川酒造磐梯工場 (磐梯町) 4年連続
- ◆萬代芳 白井酒造店 (会津美里町) 6年連続
- ◆學十郎 豊國酒造 (会津坂下町)
- ◆一生青春 曙酒造 (会津坂下町) 3年連続
- ◆又兵衛 四家酒造店 (いわき市) 2年連続

金賞受賞数 6年連続日本一!



多くの蔵元が「高品質清酒研究会」として集まり、情報交換し、技術を共有しています。切磋琢磨するライバル関係が酒造りの上昇気流をつくります。



極めて繊細な香りや味はデータには表れないとか。「人の五感数字より鋭敏。」利き酒能力の向上も、酒のレベルアップに繋がっています。



ハイテクプラザの「清酒アカデミー」では若い杜氏を育成。伝統と科学の目を有する。将来の酒造りの担い手が次々に誕生しています。



県では酒造好適米を積極的に開発。県オリジナル米「夢の香」を筆頭に、次世代米も誕生。試験醸造で純米酒No.1を獲得したポテンシャルの高い米です。

MIDETTE!

金賞3酒「飲み比べセット」限定販売!

【第一弾】6/11~6/17 10蔵
【第二段】6/18~6/24 9蔵

金賞受賞酒から3銘柄を味わえる「特別飲み比べセット」を限定販売!他にも、福島の名酒400種を蔵元直送で揃えています。この機会にぜひご堪能下さい!



いかがですか。

今宵はふくしまの酒を一献、新たな味に思いを馳せつつ、福島県の清酒を発表予定とか。次世代の米を使ったオールイレベル。2020年には、流通する市販酒も、当然ハイレベル。2020年には、新しい味に思いを馳せつつ、福島県の清酒を発表予定とか。本一の技術を身につけ、舌を磨いた酒蔵の酒が美味しく、相互評価をしています。日本一の技術を身につけ、舌を磨いた酒蔵の酒が美味しく、相互評価をしています。日本一の技術を身につけ、舌を磨いた酒蔵の酒が美味しく、相互評価をしています。日本一の技術を身につけ、舌を磨いた酒蔵の酒が美味しく、相互評価をしています。

球磨し続けてきたとか。全国新酒鑑評会の審査日にはハイテクプラザに出品酒を持ち寄り、相互評価をしています。日本一の技術を身につけ、舌を磨いた酒蔵の酒が美味しく、相互評価をしています。

2018
June

06 ミデッテ催事カレンダー

ミデッテで行われるイベントをご紹介します
みてってネ!

飲食 即売

月	火	水	木	金	土	日
				1 ベーコン・ハム(ハム工房都路) 福島鶏白湯(若武者)	2 ミデッテカレー (日本橋ふくしま館) 	3 馬すじハヤシライス (山本ハンバーグ)
4 福島鶏白湯(若武者)	5 	6	7 農産物(会津坂下町) 農産加工品(会津産業)	8	9 水産加工品(相馬双葉漁協)	10 シラス丼定食(相馬双葉漁協)
11 父の日フェア (日本橋ふくしま館)	12	13	14 	15 和菓子の日(日本橋ふくしま館) 健康食品(会津人参栽培研究会) さくらんぼ祭り(日本橋ふくしま館)	16	17
18 喜多方ラーメン(老麺まるや)	19	20 	21 ジャム各種(東栄産業)	22 なつはぜジャム(ケンちゃんファーム)	23 ミデッテカレー (日本橋ふくしま館)	24 馬すじハヤシライス (山本ハンバーグ) 
25 福島鶏白湯(若武者)	26 	27 加工食品(種まきうさぎ)	28	29★福の日 納豆・味噌(猪苗代米大豆振興団)	30 十割そば(かやもとそば会)	

※5/25現在の情報です。



日本橋ふくしま館

MIDETTE

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
平日10:30~20:00/土日祝11:00~18:00
【年末・年始のみ休館】 HP <http://midette.com>

MIDETTE ファンクラブ 会員募集中!

会員登録された方には、月2回、ミデッテの入荷情報や新商品情報、最新イベント情報など耳よりな情報をお届けします。ぜひ、ご登録ください。▶ <http://midette.com/mail/>



毎月29日は
福の日

1,000円以上お買い上げの先着50名様に毎月ステキな商品をプレゼント!

6月はこちら
うんめえ〜
カレーそば

