

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に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 **ふく** 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^まし酒を生む人。

「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「つつくしま煙酵母」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、キレの良さとかよら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



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。



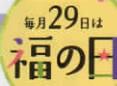
日本橋ふくしま館

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

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

