A3両面の紙面に
福島の食、物産、観光など
来県者に役立つ情報が
いっぱい

福島の日本酒が、
6年連続日本一達成!!

福島市周辺の酒蔵
- 金水晶酒造店〈福島市〉
- 人気酒造〈二本松市〉
- 檜物屋酒造店〈二本松市〉
- 奥の松酒造〈二本松市〉
- 大七酒造〈二本松市〉

蔵元同士が切磋琢磨して、酒質を高めてきた福島県

◆福島県は全国でも有数の酒どころ。「酒の味なんて人それぞれの好みの問題」と言われればそれまでですが、福島県の酒の旨さを証明する立派な証拠があり、それが**「全国新酒鑑評会」**。これは独立行政法人酒類総合研究所と日本酒造組合中央会の共催で行われる国内最大級の鑑評会。**2018年5月で106回目を数えるという由緒ある新酒鑑評会です。**そこで、**福島県は6年連続で金賞受賞数日本一という栄誉に輝きました。**

◆福島県の酒がなぜうまいか。福島県は太平洋岸の浜通り、奥羽山脈と阿武隈山地に挟まれた中通り、そして日本海側内陸の会津の3つのエリアに分かれ、それぞれ紀行や風土が大きく異なり、その特徴を活かした酒造りが行われてきました。美味しい水と米もまた、福島県の美味しい酒を育んできました。

◆また、福島県では**「福島県清酒アカデミー」**という酒造りの学校があり、ベテランの蔵人や専門家が講師を務め、県内の蔵人の多くがそこで学び、レベルアップを図っています。さらに、蔵の垣根を越えた取組みも行われ、県内の蔵は互いに切磋琢磨しながらよりよい酒造りを目指して続けているのです。

●和食 カード可
平均予算6,000円 席数57

福島の美味しい夜は当店で。魚と馬刺し、そして地酒。

創業昭和40年。初代から受け継がれる伝統の味と進化した技。フグやタラキクなどの肴と福島の地酒とのマリアージュを楽しみながら美味しい福島の夜を

おすすめ

刺身盛り合わせ	22,00円～
海老しんじょう	700円
会津生馬刺し	1,480円
福島牛のローストビーフ	1,480円
特許桃の井おにぎり	480円

※価格税込

★プレミアムモルツもしくはトラフグひれ酒1杯無料

1 **味乃桃の井**
☎024-521-2007
MAP D-4
福島市置賜町5-12
営業時間/17:00～23:00
定休日/日・祝日（10名様以上のご予約で営業）

◆福島県観光物産館

ふくしまの味と技が楽しめる、観光と物産の情報発信基地。

全国初
全国新酒鑑評会 金賞受賞数 6年連続日本一

福島駅前MAP A-3
福島市三河南町1番20号 コラッセふくしま1階
TEL.024-525-4031 FAX.024-536-3188
□開館日／年中無休 □開館時間／9:30～19:00

県内各地の「こだわりの味·匠の技」である
名産品の展示·販売、物産情報の提供のほか、
県内全域の観光情報、伝統工芸品の展示、実演販売や催事イベントなど、
ふくしまの魅力がいっぱい詰まった空間です。
特に「全国新酒鑑評会」で6年連続金賞受賞数日本一である
「酒処ふくしま」の銘酒を多数取りそろえております。

■ふくしまの酒コーナー

■ふくしまの銘菓コーナー

お求めは
福島駅ビル内
東西お土産コーナー・
周辺百貨店・
福島県観光物産館 で

阿武隈（あぶくま）の紅葉漬（こうようづけ）
TEL.024-577-0658
http://www.abukumakouyou.jp/

阿武隈の紅葉漬ホームページ

第二十六回 全国菓子大博覧会
最高賞 名誉総裁賞受賞

福島銘菓
いもくり佐太郎

福島の民話が生んだ和風スイートポテト

お求めは
エスパル福島店 地酒の森
西口ピボット おみやげ処ふくしま店
福島駅ニューデイズ各店

ダイオー
（岩代屋敷大王）
福島市下野寺字薬師堂後4
TEL.024-535-3311
FAX.024-533-6783
http://www.imokurisatarou.com

お問い合わせ

地元ホテルがおすすめ!!
福島市内ご当地グルメがいど事務局

☎024-938-6102

〒963-8001
郡山市大町1-3-13 アドミラルビル2F
株式会社 プロダクト・ワン内