

「クライアントと生活者、クライアントと地域、クライアントとクライアントをつなぐ」『あらかると』は株式会社ケンオリが発行する社外報です。

a la carte.

2019.7

# あらかると

# 390



特別酒処  
**福島**  
新記録更新

## 7 ふくしまの酒

全国新酒鑑評会 金賞受賞数

# 年連続日本一

ふくしまプライド。

「ふくしまの酒」は100年以上の歴史のある全国新酒鑑評会において、昨年度の記録を更新し、史上初の7連覇を達成！福島県が世界に誇る「ふくしまプライド。」をぜひ御賞味ください。

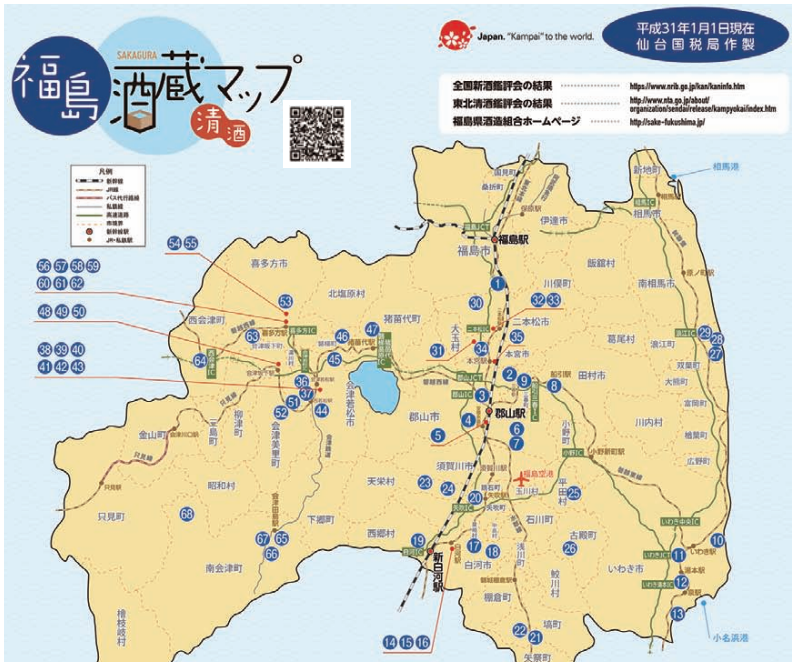
「おいしい！」で福島の魅力発信。

～全国新酒鑑評会 福島県産酒 金賞受賞数7年連続日本一～

# 「おいしい！」で福島の魅力発信。

## ～全国新酒鑑評会 福島県産酒 金賞受賞数7年連続日本一～

2019年5月17日に酒類総合研究所が発表した、平成30酒造年度の全国新酒鑑評会で、福島県内22蔵元が出品した22銘柄が金賞を獲得しました。金賞銘柄数は都道府県別で最多となり、7年連続9度目の「日本一」という全国初の快挙を成し遂げました。



▲国税庁ホームページ 東北酒蔵マップ(平成31年1月1日現在版)

### 日本酒消費量ランキング(2016年)

| 順位 | 都道府県 | 消費量(20歳以上人口あたり) |
|----|------|-----------------|
| 1  | 新潟県  | 13.32リットル       |
| 2  | 秋田県  | 9.97リットル        |
| 3  | 石川県  | 9.48リットル        |
| 4  | 山形県  | 8.58リットル        |
| 5  | 福島県  | 8.41リットル        |

### 日本酒酒造場数ランキング(2013年)

| 順位 | 都道府県 | 酒造場数(総数) |
|----|------|----------|
| 1  | 新潟県  | 101軒     |
| 2  | 兵庫県  | 100軒     |
| 3  | 長野県  | 87軒      |
| 4  | 福島県  | 78軒      |
| 5  | 福岡県  | 73軒      |

▲都道府県別統計とランキングで見る県民性(https://todo-ran.com/)より



### 福島県内の金賞受賞銘柄と蔵元

| 銘柄        | 製造場       | 市町村   |
|-----------|-----------|-------|
| 金水晶       | 金水晶酒造店    | 福島市   |
| 寿々乃井      | 寿々乃井酒造店   | 天栄村   |
| 廣戸川       | 松崎酒造      | 天栄村   |
| 雪小町       | 渡辺酒造本店    | 郡山市   |
| さかみずき     | たに川酒造     | 郡山市   |
| あぶくま      | 玄葉本店      | 田村市   |
| 三春駒       | 佐藤酒造      | 三春町   |
| 東豊国       | 豊国酒造      | 古殿町   |
| 奥の松       | 東日本酒造協業組合 | 二本松市  |
| 会津中将      | 鶴乃江酒造     | 会津若松市 |
| 名倉山       | 名倉山酒造     | 会津若松市 |
| 嘉永蔵大吟醸    | 末廣酒造 嘉永蔵  | 会津若松市 |
| 會津宮泉      | 宮泉銘醸      | 会津若松市 |
| 会津 吉の川    | 吉の川酒造店    | 喜多方市  |
| 大吟醸 きたのはな | 喜多の華酒造場   | 喜多方市  |
| 國権        | 國権酒造      | 南会津町  |
| 開当男山      | 渡部謙一      | 南会津町  |
| 田島        | 会津酒造      | 南会津町  |
| 稲川        | 稲川酒造店     | 猪苗代町  |
| 榮四郎       | 榮川酒造 磐梯工場 | 磐梯町   |
| 萬代芳       | 白井酒造店     | 会津美里町 |
| 學十郎       | 豊國酒造      | 会津坂下町 |

## 福島日本酒の魅力

福島県の日本酒が鑑評会で高い評価を得るようになったきっかけのひとつとして挙げられるのが、清酒アカデミー職業能力開発校(1992年)や、通称金とり会といわれる高品質清酒研究会(1995年)の発足です。これによって蔵元同士が酒造りの技術を共有し、互いに分析し合うことで福島県の日本酒の水準は高いものになりました。ライバルともいえる

酒蔵同士が、チーム福島として切磋琢磨し高めあう存在でもあるというのが強みです。現在も新しい酒造りの手法の研究は進められ、福島県産日本酒は日々進化を続けています。

また、福島県は会津・中通り・浜通りと気候風土の異なる県土を持つ為、それぞれの地域の特徴や文化に適した多種多様な日本酒があります。「福島のお酒」とひとことに言っても、さまざまな味わいを楽しむことができるのが福島県産日本酒の魅力です。

(株)エフライフ(福島県郡山市)では、福島県産日本酒に注目し、その魅力を発信しています。

### 「おいしい」で福島県産酒の魅力を伝える

福島県産酒の魅力を発信するにあたり、全国新酒鑑評会金賞受賞数が日本一である「福島県産酒」をメインに取り上げようと思いました。日本酒はあまり呑まなくても、食べるものやその作り手に興味をもつ人はいると考え、お酒とベストな組み合わせの食べ物のセットがそのまま届き、なおかつその作り手の顔・想いが見えるサービスとして「fukunomo」を開始しました。現在福島県に60以上ある酒蔵の幅広い魅力が伝わるように、会員の方へ福島県産酒

蔵のお酒を月替わりでお届けしています。

昔から福島県産酒の地に根付く「日本酒」。お酒自体の魅力は元々あるものですが、それを食べ物とマッチングさせてみたり、酒蔵さんの想いが見えるようにすることで、今までであったものが新たな表情を見せます。既に私たちが持っているもの、自分の身の回りにあるものの魅力に気づくことでも、私たちの毎日をもっと豊かになるでしょう。「たいせつなものをたいせつに」という価値観を、これからは事業を通して、伝え・広めていければと思っています。

昔から人々に愛されてきた福島県産酒の日本酒。今や日本のみならず、日本酒の消費が広がる海外でも注目が集まっています。風土の特徴や引き継がれる伝統を大切にしながら、常に挑戦を続ける日本酒は、福島県にとって欠かせない魅力です。



### (株)エフライフ

福島県郡山市富久山町久保田古町241  
https://www.f-life.org/



### 「fukunomo」

毎月、福島県産酒の老舗酒蔵のお酒と蔵人厳選のおつまみのマリアージュセットをお届け。

「SHOKUSHOKU FUKUSHIMA(福島県郡山市)」  
地域の『食』と『職』に出逢う、まったく新しい『ローカルスナック』