

a la carte.

2024.12

# あらかると

455



福島市唯一の酒蔵「金水晶 四季の蔵」  
いい米と水、果物、人で“福島を醸す”

## 福島市唯一の酒蔵「金水晶 四季の蔵」 いい米と水、果物、人で“福島を醸す”

1895(明治28)年に創業した金水晶酒造。福島市唯一の酒蔵として長年松川地区で酒造りをしてきましたが、2024年3月に荒井にある「四季の里」の隣に移転し、「金水晶 四季の蔵」がオープンしました。



### 金水晶について



金水晶は「純福島県産純米蔵」として、地元での酒造りにこだわっています。福島県オリジナルの酒造好適米「夢の香」「福乃香」をはじめとした地元のよい米のみを用い、14年連続水質日本一を誇る地元の河川「荒川」の伏流水で丁寧に仕込みます。そして全てのお酒がお米と水のみで作る純米酒です。

全国新酒鑑評会金賞、インターナショナルワインチャレンジゴールドメダル、純米酒大賞金賞など多くの賞を受賞している。



### 直売所で日本酒の試飲やオリジナルアイスの販売も



売店には日本酒はもちろん、福島市産の桃を用いた微発砲リキュール「ちびもも」や日本酒のおちょこ、Tシャツ、前掛けなどのグッズも販売しています。

▲ちびもも

### 直売所を併設した新しい酒蔵が誕生

移転前の松川蔵は、2011年の東日本大震災、2021年2月の福島県沖地震で被災。蔵を補強するも2022年3月の福島県沖地震でも被災し、全壊判定をうけました。一時は閉業を考えますが「地元の酒を残したい」という一心で市内荒井への移転を決断しました。荒井に移転する決め手のひとつに、13年連続水質日本一を誇る荒川の伏流水があります。水質調査依頼したところ、荒川の伏流水は中軟水で全国的にも珍しく、硬度の高い水であることがわかりました。さらにこの水には「カリウム(K)」が多く含まれているので日本酒がすっきりと香り高い仕上がりになります。



▲蔵入口



▲蒸場



▲麹室



▲仕上室

「四季の里」の敷地に隣接する「金水晶 四季の蔵」は、約3千平方メートルの敷地に日本酒造りリキュール棟、直売所が整備されています。

断熱構造の日本酒の仕込み室には冷房を備え、室内を5℃に保つことで、10月～翌6月頃までと通常より長い期間、日本酒を仕込む事ができるようになりました。



日本酒の有料試飲。試飲は小さめのプラコップで手軽に楽しめます。



アイスは福島市の荒川桜づつみ酒造り協議会とジェラート店「honeybee(ハニービー)」そして金水晶が共同開発した酒蔵オープン記念のコラボ商品です。いずれもノンアルコールなのでお子様も安心して召し上がれます。

### 移転して変化した金水晶の存在意義

福島市荒井には綺麗な水があり良い米や果物が育つ。地元の良さを出した全量福島県産の酒造り。品質を第一に考え、地元の人に愛される酒を造る。この姿勢は創業以来、現在に至るまで全く変わることはないものです。綺麗で香りがあるさわやかな酒、安心安全で品質も価格も納得頂ける酒、より良い酒を目指し、伝統を守りつつも進化を続けたいと願っています。

### 金水晶株式会社

〒960-2156  
福島県福島市荒井字  
上鷲99番地  
TEL.024-572-3077

公式ホームページ

