

福島県ブランド「日本酒(第5弾)」「みそ(第3弾)」「川俣シャモ」を認証

平成23年3月11日

福島県は、ブランド認証制度のブランド認証産品として、日本酒10銘柄、みそ5商品、川俣シャモ1商品を認証しました。

県民はもとより、多くの皆様に御愛顧いただきますようお願いしております。

■ 日本酒

【大吟醸酒】

純米大吟醸酒（じゅんまいだいぎんじょうしゅ）



麴米は山田錦を40%までに精米し、掛米は地元の酒造好適米華吹雪を50%まで磨き厳寒の二月に仕込んだ逸品です。香りは高く、その芳醇な味は多くの愛飲家を魅了しております。

笹正宗酒造株式会社 TEL：0241-24-2211

福島県喜多方市上三宮町上三宮字籬山 675

HP：<http://www.sasamasamune.com/>

E-Mail：iwata@sasamasamune.com

名倉山大吟醸 鑑評会出品酒(なぐらやまだいぎんじょう かんぴょうかいしゅつぴんしゅ)



鑑評会で金賞受賞を続ける名倉山を代表する吟醸酒。五味の調和がみごとな理想の酒と呼べる自信作です。

名倉山酒造株式会社 TEL：0242-22-0844

会津若松市千石町2番46号

HP：<http://nagurayama.jp/>

E-Mail：info-3@nagurayama.jp

金水晶 大吟醸（きんすいしょう だいぎんじょう）



酒米の最高峰(山田錦)の中心部のみを使い、低温発酵で丁寧に仕込んだ贅沢な酒。ふくよかな味と果物のような香り、爛をせずそのままお召し上がられることをお奨めします。

有限会社金水晶酒造店 TEL：024-567-2011

福島市松川町字本町29番地

HP：<http://homepage3.nifty.com/kinsuisho/>

人気一 大吟醸（にんきいち だいぎんじょう）

香りと味のみごとなバランス。旨味とキレの良さを兼ね備えた人気一の最高峰。



人気酒造株式会社 TEL：0243-23-2091
二本松市小高内5 1 番地
HP：http://www.ninki.co.jp/

花春 大吟醸酒（はなはる だいぎんじょうしゅ）

福島県の酒造好適米「夢の香」を100%使用し、49%精白米として醸し出した「味わい深い旨味と口中の芳香」の大吟醸酒です。



花春酒造株式会社 TEL：0242-22-0022
会津若松市神指町大字中四合字小見前2 4 番地の1
HP：http://www.hanaharu.co.jp/

【吟醸酒】

雪小町 純米吟醸原酒（ゆきこまち じゅんまいぎんじょうげんしゅ）

福島県産米美山錦 100%醸造。美山錦の酒米特性を十分に生かし、芳醇な香味と豊かな味わいを原酒のまま封印した味わいです。



有限会社渡辺酒造本店 TEL：024-972-2401
福島県郡山市西田町三町目字桜内 10 番地
HP：http://www.yukikomachi.co.jp/
E-Mail：www@yukikomachi.co.jp

金水晶 純米吟醸（きんすいしょう じゅんまいぎんじょう）

地元福島のお米(夢の香)を使用しました。贈る人の温かい心が忍ばれます。大切なあの人に心をこめて。



有限会社金水晶酒造店 TEL：024-567-2011
福島市松川町字本町2 9 番地
HP：http://homepage3.nifty.com/kinsuisho/

【純米酒】

開当男山 夢の香（かいとうおとこやま ゆめのかおり）



福島県産「夢の香」を100%使用し、煌酵母で醸した生粋の福島県産酒です。心地よい香りとやわらかな口当たり、飲み飽きしないさわやかな後味です。

開当男山酒造 渡部謙一醸造元 TEL：0241-62-0023

福島県南会津郡南会津町中荒井字久宝居 785 番地

HP：http://www.otokoyama.jp/

E-Mail：kaito1@violin.ocn.ne.jp

純米旨口 蔵太鼓（じゅんまいうまくち くらだいこ）



やわらかい口あたり、シャープな喉ごし、煌酵母を使用した香りのあるやや甘口で旨味のある手造り純米酒。

合資会社喜多の華酒造場 TEL：0241-22-0268

喜多方市字前田4924

伝承山麩純米 末廣（でんしょうやまはいじゅんまい すえひろ）



明治末期に山麩造りを創始した嘉儀金一郎氏が、大正初期に試験醸造したのが、末廣酒造嘉永蔵。当時から伝承される末廣の嘉儀式山麩造りの純米酒です。

末廣酒造株式会社 TEL:0242-54-7788

福島県会津若松市日新町12番38号

HP：http://www.sake-suehiro.jp/

E-Mail：info@sake-suehiro.jp

■ みそ

達者の味噌（たっしやのみそ）



県奨励大豆品種ふくいぶきと、米はチヨニシキなど村内産原料を使用。昔ながらの製法で糶歩合十五割の甘みのある懐かしい味の味噌です。

鮫川村（鮫川村農産物加工・直売所）TEL：0247-49-2556
福島県東白川郡鮫川村大字赤坂中野字巡ヶ作 116

HP： <http://temamekan.com/>

E-Mail： info@temamekan.com

糶和田屋の味噌（こうじわだやのみそ）



糶造りに最適な伝統の糶蓋製法にこだわり、県産の一等大豆で仕込んだ無添加の香り豊かな手づくりの吟醸味噌。味噌汁はもちろん、生野菜やご飯にも合う。

有限会社糶和田屋 TEL：0243-34-2140

福島県本宮市本宮字上町 22 番地

HP： <http://homepage2.nifty.com/kouji-wadaya/>

E-Mail： koujiwadaya@nifty.com

田舎みそ（いなかみそ）



大豆と同量の米で仕込んだ米糶たっぷりの贅沢なお味噌です。米糶の甘さが塩味を包んでまろやかな風味を醸し出しています。

根田醤油合名会社 TEL：

白河市大字萱根字根田 4

HP： <http://www.neda-shoyu.jp/>

こうじの恵み（こうじのめぐみ）



国産一等大粒大豆、契約栽培米100%使用。米糶を贅沢に配合し、伝統の製法により米粒をこわさぬよう天然醸造させることで、芳醇な香りと旨みを実現した無添加味噌。

やまさ味噌こうじ店 TEL：

西白河郡矢吹町中町 401

HP： <http://www18.ocn.ne.jp/~yamasa/>

近江屋三十郎（おうみやさんじゅうろう）

県産米、県産大豆100%使用。福島県産大豆は脱皮して使用しました。12割麴仕込みで、米こうじの甘味が特徴的な冴えのある黄金色の味噌に仕上げました。



内池醸造株式会社 TEL :

福島市瀬上町字西新田 1-7

HP : <http://www.uchiike.co.jp/>

■ 鶏肉

川俣シャモ（かわまたしゃも）

川俣シャモは鶏肉本来の旨みがあります。適度な歯応えと噛むほどにその美味しさが広がります。飼育においては専用飼料とEMボカシ（乳酸菌等の善玉菌）を与え、また、運動場を設けるなど飼育環境の良化を図り、ストレスのない飼育により、伸び伸びと健康的に育てられておりますので安心してお召しあがりいただけます。



株式会社川俣町農業振興公社 TEL : 024-566-5860

福島県伊達郡川俣町小綱木字泡吹地 8 番地

HP : <http://www.kawamata-shamo.com/>

E-Mail : info@kawamata-shamo.com



福島県ブランド認証式(平成23年3月11日)