

平成31年3月6日

日本酒「福島大学の純米吟醸」の完成お披露目・試飲会開催

経済経営学類小山良太ゼミナール「おかわり農園」では、昨年度新たな挑戦として日本酒「福島大学の純米吟醸」を地元松川町の農家・酒蔵の協力のもと、学びながら初めて造りました。今年度は、若い世代も購入しやすいよう、300mlの小さなサイズも販売することになりました。

この度完成した新酒のお披露目と試飲会を行います。ぜひ当日の取材をよろしくお願ひします。

1. 概要

福島大学経済経営学類小山良太ゼミナールのおかわり農園では、平成26年から福島市松川町で米づくりに挑戦し、福島県産米のおいしさと安全性を広める活動をしてきました。

昨年度からは、福島県産米の価値向上のため、新たに日本酒づくりに挑戦しています。地元松川町の農家の協力で、酒造好適米である五百万石を栽培し、福島市唯一の蔵元である金水晶酒造店、食農学類準備室の協力を得て、日本酒（純米吟醸）が完成しました。日本酒消費量の拡大、若い世代が日本酒を飲むきっかけになることも目的としています。

発売にあたり、新酒の完成お披露目と試飲会を行います。

2. 福島大学の純米吟醸「福」「結」の試飲会

日時 平成31年3月8日（金）17時～

場所 福島大学経済経営学類棟2階 大会議室

（お問い合わせ先）

経済経営学類教授 小山 良太

ふくしま未来食農教育プログラム 北村 育美

電話：024-548-8380

メール：kitamura@ipc.fukushima-u.ac.jp

福島大学の純米吟醸

福島大学小山ゼミでは、福島市松川町の水田、
 おかわり農園で米づくりを続けてきました。
 新たな挑戦として地元農家・酒蔵の協力のもと、
 日本酒づくりをはじめました。
 若い人がお酒をのむきっかけになれば幸いです。
 たくさんの「福」と人を「結」ぶ
 お酒になりますように。

ふ
く
で
む
す
ぶ

300mlの
「福」
新発売!

お問い合わせ

- ◆福島県酒類卸株式会社
 福島市大森字宮ノ前25番地の2
 [TEL] 024-545-8020 [FAX] 024-545-8064
- ◆金水晶酒造店
 福島市松川町字本町29番地
 [TEL] 024-567-2011 [FAX] 024-567-5449
- ◆福島大学ふくしま未来食・農教育プログラム
 福島市金谷川1 [TEL] 024- 504-8380
- ◆JAふくしま未来
- こころ矢野目店
 福島県福島市北矢野目字原田東1-1
 [TEL] 024-552-5881
- こころ吾妻店
 福島県福島市在庭坂字葉師田1-1
 [TEL] 024-592-1088
- こころ大森店
 福島県福島市大森字西ノ内71-1
 [TEL] 024-544-1766
- Yショップこころ西店
 福島県福島市さくら3丁目1-6
 [TEL] 024-593-1422
- こころ黒岩店
 福島県福島市黒岩字北井14-1
 [TEL] 024-544-0860
- こころ清水店
 福島県福島市南沢又字前田7-3
 [TEL] 024-555-6641
- こころ川俣店
 福島県伊達郡川俣町大字鶴沢字東13-1
 [TEL] 024-566-2670
- みらい百彩館んめ〜べ
 福島県伊達市雪車町19
 [TEL] 024-551-2223
- こらんしょ市 二本松店
 福島県二本松市杉田駄子内6-1
 [TEL] 0243-62-4218
- こらんしょ市 本宮店
 福島県本宮市本宮字戸崎41
 [TEL] 0243-63-2822
- 旬のひろば
 福島県南相馬市原町区錦町1丁目13番地
 [TEL] 0244-22-2860
- ふれあい旬のひろば
 福島県相馬市尾浜字細田241-1
 [TEL] 0244-38-6311

※福島大学生協でも販売しています
 024-548-3477



3月8日
新酒発売!!



福...720ml
1,580円+税
結...720ml
生酒 1,580円+税

飲酒は20歳になってから。妊娠中・授乳期の飲酒は控えてください。
 原材料名:米(国産)・米こうじ(国産米)
 精米歩合:60% アルコール分:15度
 製造者:有限会社 金水晶酒造店 福島県福島市松川町字本町29
 企画:福島大学経済経営学類 小山良太ゼミナー
 協力:福島大学食農学類
 書・字源解説:遊澤 尚(福島大学人間発達文化学類)
 デザイン監修:渡邊晃一(福島大学人間発達文化学類)