

越前・若狭の地酒

# さかほまれ

— 福井県認証特別栽培米全量使用 —

4/19<sup>日</sup>

全国一斉  
発売開始



## 福の居る国から「幸せをつなぐ」プレゼント

あなたの大切な人は誰ですか？こんな時だからこそ、本当に大切な人に美味しいお酒を飲んでもらいたい、美味しい日本酒をプレゼントしたい。1人で家飲みするお父さんに、大学を卒業して新社会人になった息子に…。

あなたが誰に日本酒を飲んで幸せになってもらいたいのか、

プレゼントしたい理由を書いて福井県酒造組合のホームページからご応募ください。

応募された方の中から抽選で新酒米「さかほまれ」で造った日本酒をお送りいたします。

金賞： 1名様…………… 17本(720ml) 全銘柄

応募条件：満20歳以上の方、お一人様1回まで

銀賞：100名様…………… 1本(720ml)

応募締切：令和2年5月31日

詳しくは福井県酒造組合のホームページでご確認ください。

福井県酒造組合

検索



## 「さかほまれ」発売蔵元

田嶋酒造、越の磯、舟木酒造、黒龍酒造、田辺酒造、吉田金右衛門商店、伊藤酒造、真名鶴酒造、南部酒造場、宇野酒造場、一本義久保本店、片山酒造、畠山酒造、加藤吉平商店、丹生酒造、鳥浜酒造、三宅彦右衛門酒造

みなさまに愛される酒造りに一歩ずつ。

## 新酒米 「さかほまれ」 誕生

2010年から福井県農業試験場で開発を進めてきました大吟醸酒用の新しい酒米が完成しました。福井県酒造組合は、共同開発に取り組み、精米試験、製麹試験、試験醸造を実施し、この結果を基に県と組合が協議を重ね約8000種の候補中から1品種を選抜しました。新酒米の名称は「さかほまれ」、この酒米で作った酒が「日本一美味しいお酒」となるように、また、この酒を「飲んだ人が栄えていく」ようにとの願いが込められています。

福井が創る  
米の物語



### 小林 麻子

【プロフィール】

コシヒカリを生んだ福井県、さらに美味しいお米を作るため福井県農業試験場において主任研究員を務める(農学博士)。開発に携わった2017年に発売開始の「いちほまれ」は日本穀物検定協会から「特A」の評価を受けている。



### 特別栽培の新酒米「さかほまれ」

「さかほまれ」は福井県特別栽培農産物認証制度の認証を受け、化学合成農薬と化学肥料の使用を極力抑えて(福井県慣行栽培の5割以上削減)栽培を行ったお米です。病害虫の発生を少なくするためにきめ細かな管理をしたり、化学肥料の代わりに有機質肥料を施用するため圃場の様子を詳しく観察するなど、様々な工夫をしながら栽培されています。



## ふくい酵母 「FK-801C、FK-802」 完成

味噌、醤油はもちろん、野菜、魚など食品の加工技術の開発に取り組んでいる福井県食品加工研究所。ここでは30年余りにわたり福井県オリジナル酵母の開発がすすめられてきました。1998年にやわらかな口当たりのFK-301(ふくいうらら酵母)を発表、2008年にすっきりした味わいが特徴の吟醸酵母FK-501を開発しました。また、華やかな香りが特徴のカブロン酸エチル系酵母の開発も手掛け、2015年にFK-801Cを開発、さらに株の選抜をすすめ、2019年にFK-802が完成しました。これらの酵母は、現在福井県の複数の蔵元において仕込みに使用されています。

食の國福井  
美酒ここにあり



### 久保 義人

【プロフィール】

ふくい酵母の開発をはじめ、醸造技術指導、酒米分析など福井県の酒造りをサポート、全国新酒鑑評会や金沢国税局酒類鑑評会の品質評価員などを務める。2019年6月から福井県食品加工研究所所長。

