

▲吾妻山麓醸造所
ウェブサイト

蔵元おすすめの
逸品はこちら！

メル口2022
オーク樽で18カ月熟成した、フルボディのワイン。
カシスやブラックベリーなどの果実や、ナツメ
グのようなスパイスを感じられます。

令和元年、吾妻山の麓の扇状地に誕生した小規模ワイナリー。目指しているのは、土地の個性を生かしたワイン造りです。

「近くの温泉地からの香りが、ブドウ果皮に吸着し、唯一無二のテロワールを表現したワインになると考えています」と話すのは社長の牧野修治さん。「味わう喜びを発信しながら、福島の魅力や東北、国内、世界へと広げていきたいです」と熱い想いを語ってくれました。

市街地を一望できるテラスでは、ブドウ畑を眺めながら、ゆったりとした非日常を味わえます。

吾妻山の自然の恵みで
造られるワイン

吾妻山麓醸造所

▲おらの酒BAR
醇醸蔵
ウェブサイト

蔵元おすすめの
逸品はこちら！

おらのどぶろく
(オリジナル)
お酒デビューの方にもやさしい、
低アルコールのどぶろくです。

土湯温泉町の新たな特産品として誕生した「どぶろく」。地域おこし協力隊をきっかけに移住した太田泰さんが手がける逸品は、なんと「3種」の味わいが楽しめます。

地元の酒米農家や麴生産者と研究を重ね、多くの方に愛される味を極めて造られたどぶろく。口に含むとふわっと麴の香りが広がります。

「お客さんが口に含んだ時に表情が変わるんです。それが一番嬉しい」と語る太田さん。醸造から瓶詰めまで、一本一本丁寧に造られるどぶろくを、味わってみてはいかがでしょうか。

自社生産の県酒造好適米
「夢の香」を使った
どぶろく

おらの酒BAR
醇醸蔵

▲Yellow Beer Works
ウェブサイト

蔵元おすすめの
逸品はこちら！

ジュシーポップ
juicy pop
グレープフルーツのような、柑橘(かんきつ)感のある強いアロマとフレーバーが特徴のビール。
濃厚でとろんとした口当たり、ホップのビターな
味わいが楽しめます。

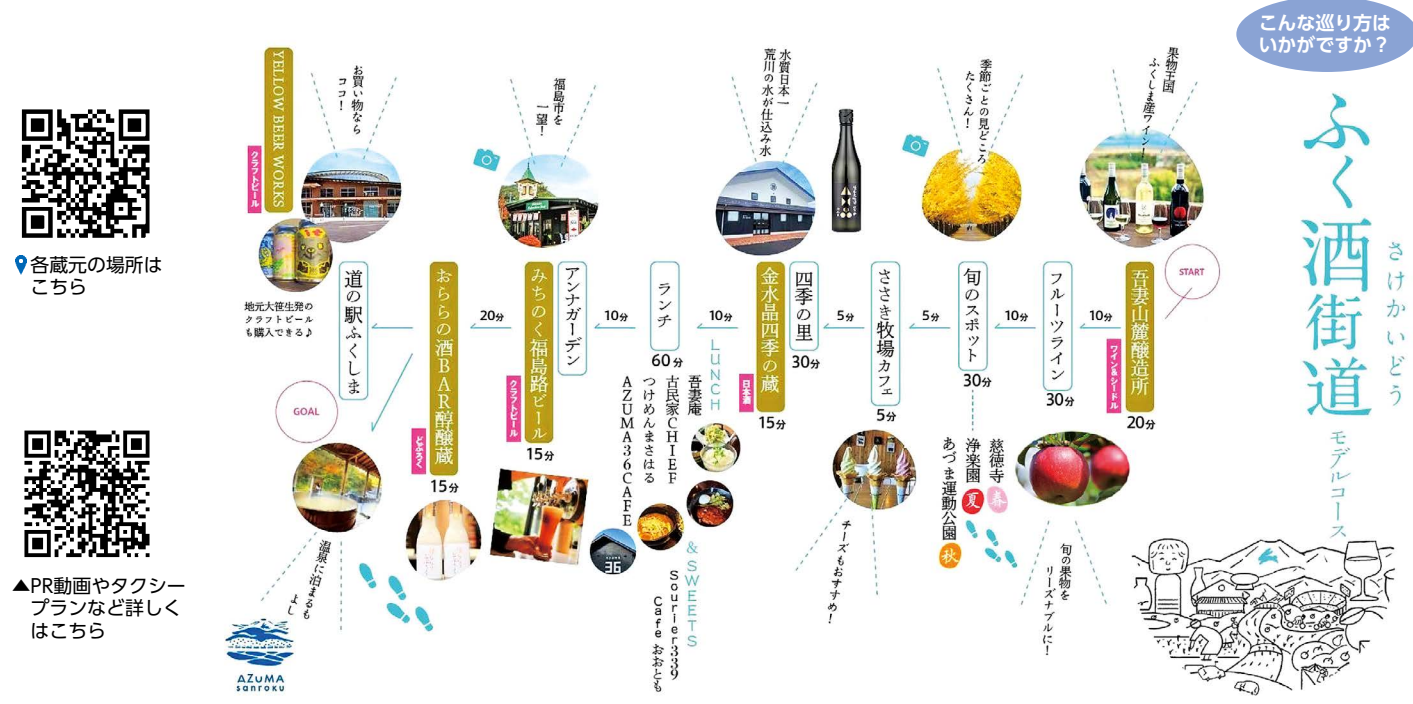
東日本大震災の後、復興支援を機に自分たちの手でビールを造ろうと決意し、オープンした「イエロービアワークス」。大笹生に醸造所を構え、大町にはタツプから生ビールが味わえる店舗があります。

「こだわりは、飲みやすさ。ビールが苦手な人でも飲みやすいビールを目指しています」と語るのは、店長の加藤絵美さん。

自家栽培の野菜や地元の果樹農家の果物などを加え、季節を感じるフレーバーが楽しめるのも人気の秘密です。

米農家が醸造する
クラフトビール

Yellow Beer Works



ワイン

日本酒

クラフトビール

特集 あづま山麓の恵みに乾杯!!
～ふく酒街道で新年を祝おう～

クラフトビール

写真提供：安達太良・吾妻 自然センター

「あづま山麓エリア」に5人の蔵元が集結

令和6年春、市西部に位置するあづま山麓エリアに日本酒、どぶろく、クラフトビール、ワインを醸造する5つの醸造所が集結しました。

本市では、このエリアを「あづま山麓ふく酒街道」と命名し、多様なお酒と楽しみ方を求めてたくさんの人が集まるエリアとして魅力を発信しています。

お酒の種類は違っても、吾妻山系の豊かな自然からもたらされる恵みに魅せられ、志を持って酒造りに向き合う造り手たち。そんな5人の蔵元たちの熱い思いから産み出されるお酒は、ここでしか造れない逸品です。

令和7年を、ぜひ、あづま山麓の恵みとともにスタートしてみませんか。

■問／観光交流推進室 ☎525-3722



▲金水晶四季の蔵
ウェブサイト

蔵元おすすめの
逸品はこちら！

金水晶
純米大吟醸
よんわりあがり
四割磨
お米の中心4割のみを使い、持てる技術をも
て注ぎ込んだ日本酒。
ふくよかな飲み口とさらやかな香り、日本一の水質が生み出す淡麗(たんれい)な後味が特徴です。

明治時代に創業した金水晶酒造。令和6年春に松川から荒井に醸造所を移し、市内唯一の日本酒の酒蔵として酒造りをしています。

水質日本一の荒川の伏流水を使い、すっきりした風味と香り豊かな仕上がり人気です。

「観光客の皆さんにオンラインワンを伝えたい」と話すのは、社長の齋藤湧生さん。醸造所では、蔵見学(要予約)や酒造りの工程が学べる動画の視聴などができます。

「多くの方に、福島の自然が醸し出す味を堪能してほしい。名水の価値を活かした新商品開発にも全力で取り組みたい」と、今後にも期待が高まります。

福島県産米を使い、市内唯一の
酒蔵で造られた日本酒

金水晶 四季の蔵

▲福島路ビール
ウェブサイト

蔵元おすすめの
逸品はこちら！

桃のラガー
くだもの王国ふくしまを代表する白桃「あかつき」を使ったフルーツビール。
桃の芳醇(ほうじゅん)な香りとビールのキレが活きた、贅沢な味わいです。

市西部にある「アンナガーデン」に創蔵して28年という、歴史あるクラフトビール醸造所。全国的にも珍しい23基ものタンクを使って、吾妻山系の伏流水とユーロモルト、チェコホップ、ドイツ酵母を基本に、じっくり丁寧に造っています。

超軟水の伏流水を使い、地元の果物や米、酵母が醸すビールは、柔らかな味に仕上がります。

店舗前の花畑の奥から「いらっしやいませ」と明るい声で迎えてくれるのは、常務取締役の吉田博子さん。酵母の香りとともに、店内のタップから注がれる生ビールは格別です。

吾妻山の雪解けが育む天然水
でできたクラフトビール

みちのく福島路ビール