

ふくしまFM×鈴木酒造店（福島県浪江町）× 福島県酒造組合特別顧問 鈴木賢二氏監修
純米吟醸酒『ふくりんりん』10月29日(火) 発売開始！

ふくしまFM（代表取締役社長：平一彦）は、福島県浪江町の鈴木酒造店（代表取締役：鈴木大介）とコラボレーションし、福島県酒造組合 特別顧問 鈴木賢二氏監修のもと製造した、純米吟醸酒「ふくりんりん」を2024年10月29日（火）から発売を開始いたします。

福島県内53の酒蔵を紹介する、ふくしまFMのコーナー番組「ふくしま酒蔵探訪記」。パーソナリティの北村茉倫は取材を重ねていくなか様々な日本酒に出会い、自身も「福島県産にこだわった日本酒を造りたい」という想いが芽生えました。その後、鈴木賢二氏から鈴木酒造店 専務取締役 鈴木莊司氏を紹介いただき、本コラボレーション企画が今春からスタート。試行錯誤の末、純米吟醸酒「ふくりんりん」はこの秋、発売開始となりました。

酒米は震災後、大熊町で農家を再開された石田仁さんが生産する福島県産酒造好適米「福乃香」。水は阿武隈山系から地下深く流れてきた地下水を浪江町の取水場から汲み上げ、また「うつくしま煌酵母」「うつくしま夢酵母」の2つの福島県産酵母を使用。爽やかで甘味がある軽快さは、多くの方に親しんでいただける日本酒に仕上がりました。

製造の過程は、ふくしまFMの夕方ワイド番組「RADIO GROOVE」にて紹介。番組内で日本酒のネーミングを募り、ふくしまFM・福島県の『ふく』、鈴木酒造店、監修の鈴木賢二氏、アナウンサー北村茉倫の『鈴・倫（りん）』を掛け合わせ、『ふくりんりん』に決定いたしました。これまでの日本酒にない軽やかなネーミングとその味わい、そして福島のさらなる復興を呼ぶことができるよう、『りんりん』と鈴の音を表現しております。鈴木酒造店、鈴木賢二氏の技が醸す純米吟醸酒、「ふくりんりん」をぜひお召し上がりください。

純米吟醸酒『ふくりんりん』

- ・ 発売開始：2024年10月29日（火曜日）
- ・ 販売価格：1本1,800円（税別） 初回2,000本限定生産
- ・ 内 容 量：720ml
- ・ 製 造：鈴木酒造店
酒米・・・大熊町産 福島県産酒造好適米「福乃香」
水・・・阿武隈山系からの地下水を浪江の取水場からくみ上げ
酵母・・・うつくしま煌酵母、うつくしま夢酵母
- ・ 販売場所：道の駅なみえ「SakeKura ゆい」他、県内外各酒販店

【鈴木酒造店】

鈴木酒造店の創業は江戸時代末期の天保年間の頃。海を間近に望むことができる酒蔵で酒づくりを続けてきましたが、2011年の東日本大震災により、蔵も母屋も津波に流され止む無くこの地を離れることになりました。それから10年、「道の駅なみえ なみえの技・なりわい館」の誕生により、故郷である浪江の地でも酒づくりを再開。あらためて浪江の人たちの暮らしぶりを表現した酒を届け続けております。



<本件に関するお問い合わせ>

株式会社エフエム福島 〒963-8013 郡山市神明町4-4

担当：編成技術局長 古賀徹 koga@fmf.co.jp

TEL：024-991-9000（代表） URL：https://www.fmf.co.jp/