

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
『ふくりんりん 夏酒-スパークリング日本酒-』7 月 15 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、「ふくりんりん夏酒 -スパークリング日本酒-」を 2025 年 7 月 15 日（火）から発売を開始いたします。

福島県内 56 の酒蔵を紹介する、ふくしまFMの RADIOGROOVE 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 鈴木荘司氏を紹介いただき、本コラボレーション企画が昨年春からスタート。オール福島県産の素材で試行錯誤の末、純米吟醸酒「ふくりんりん」が昨年 10 月に発売開始となり、限定 3000 本は年内で完売となりました。

『ふくりんりん』の名はラジオリスナーから公募し、鈴木酒造店、監修の鈴木賢二氏、パーソナリティ北村茉倫の『鈴・倫（りん）』を掛け合わせ、これまでの日本酒には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。

今回も RADIOGROOVE パーソナリティ北村茉倫のアイディアから 2025 年夏の新作として、しゅわっとはじける「ふくりんりん夏酒 -スパークリング日本酒-」を発売することになりました。前回の「ふくりんりん」が持つ、“甘いのに爽やかな風味”はそのままに、炭酸を充填することでやわらかくはじける口当たりを実現。高級酒のラインナップではあまり行われない甘みを最大限に引き出す伝統的な「四段仕込み」を採用。酒米のポテンシャルを最大限に引き出しました。ラベルも前回は踏襲しつつ、泡をちりばめて色合いも明るめに。この暑い夏に爽やかな涼しさを感じていただきたい、ふくしまの夏を彩る逸品です。ぜひお召し上がりください。

『ふくりんりん夏酒 -スパークリング日本酒-』

- ・ 発売開始：2025 年 7 月 15 日（火曜日）
- ・ 販売価格：1 本 2,420 円（税込） 1,000 本限定販売
- ・ 内容量：720ml（生酒・要冷蔵）
- ・ 製造：鈴木酒造店 浪江蔵
 - 酒米・・・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汲み上げ
 - 酵母・・・うつくしま夢酵母(F7-01)、福島県オリジナル酵母(TM-1)
- ・ 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/