



本宮から 世界へ

—世界で活躍する
市内企業の挑戦—

イタリア・ミラノ国際博覧会
（万博）の「日本館」イベン
ト広場で6月19日から21日
まで日本各地から厳選した日本酒や焼
酎、果実酒の試飲ができるイベントが
開催され、来場者は日本の「SAKE」
を堪能しました。

全国から選ばれた33蔵元、50品種の
なかに、福島県で唯一、本宮市の大天
狗酒造が選ばれました。

大天狗酒造からは、「大天狗 特別
純米酒」と、そのお酒と本宮産の白加
賀梅でつけた梅酒「大天狗の純米酒で
丁寧に住込んだ梅のお酒」が出品され
ました。

また、6月25日から7月3日まで、
ミラノ万博日本館の第2の拠点「ジャ
パンサローネ」においても大天狗のお
酒は出品され、会場を訪れたイタリア
人はじめ世界各国の人の舌を楽しませ
ました。

大天狗酒造の伊藤滋敏代表は、7月
6日市役所を訪れ、高松市長にミラノ

万博への出品と喜びを報告しました。
伊藤代表は、「ミラノ万博に出品で
きてとてもうれしく思う。早速コンド
ンから取引の連絡があり、PRの成果
がありました。」と話されていました。



懇談する伊藤代表（右）と高松市長

本宮市には
そのほかにも、
海外で活躍す
る企業が多く
あります。そ
の企業をご紹
介します。



【大天狗酒造株式会社】
住所：本宮市本宮字九縄 18
電話：33-2017
定休日：日曜日・祝日

「地元でも海外でも愛してもらえ
 そんな酒にしていきたい」

大天狗の酒造りは4年前までは、岩手の南部杜氏の方と一緒にやって行っていました。それが震災以降、私一人での仕込みに変わりました。それに伴い、酒米も地元でとれた「夢の香米」という品種に100%切り替えました。

また、今回の特別純米酒には、福島県産の酵母「うつくしま燐酵母」を使用し、水は館町にある「雷神清水」の湧水をくんで使用しています。福島県の酵母には「うつくしま燐酵母」と「うつくしま夢酵母」の2種類があります。燐酵母は香り高く、夢酵母は飲み口が

良いと一般的に言われています。大天狗ではその年に作りたい酒に合わせて使い分けています。

香りのある酒にするには発酵期間を長くとる必要があります。そのための温度管理には一番気を使っています。

明治20年に創業した大天狗酒造。創業当時、かつて倉庫に使っていた酒蔵に天狗の面が残っていたことが由来だといわれています。私で4代目、今年で128年ですが、これからも引き継いでいき、地元で作り、地元で愛され、そして海外の人にも飲まれる酒にしていきたいと思っています。



大天狗酒造株式会社
 代表取締役
 伊藤 滋敏さん

世界で活躍する市内企業



世界のキッチンにヒノキ製品を—
 株式会社 光大産業

(株)光大産業では、木材を使ったキッチン用品、バス用品、ラックなどを製造しています。震災以降、風評被害により木の製品の売上げが落ち込んだことから海外進出を決意。平成24年1月に開かれた「ニューヨーク国際ギフトフェア」に出展したことから注目を集め、ヒノキを使ったまな板、寿司下駄、プレートなどがアメリカを中心に人気を集めています。

日本独自の発酵食品の要「糀」を世界へ—
 有限会社 糀和田屋

(有)糀和田屋は古くから本宮で糀を作り続けてきた老舗です。約10年ほど前、福島県の海外商談会に参加したことがきっかけで香港から発注があり、その後オーストラリア、イギリスなどに製品を輸出しています。

日本にしかない「糀」は自然の甘味料としての甘酒や、発酵食品の素として需要があります。今年10月には、香港のシティスーパーで販売会を行います。

