



商業界・全国フードビジネス同友会

第61回ペリカンクラブ 福島大会 2023

がんぶく こうぶく しんぶく まんぶく
眼福 口福 心福 そして満福!

福島の本気

日時 2023年 10月10^火日・11^水日・12^木日

場所 郡山ビューホテルアネックス

● 開会式・定時総会 記念講演、ウェルカム懇親会 

● 福島堪能ツアーA・B・Cコース 大懇親会 

● 世界最高賞の酒蔵めぐり モーニングセミナー、閉会式 

Food Camp@ツアーの風景



ご挨拶



宮崎 一氏

(みやざき はじめ)

商業界・全国フードビジネス同友会
ペリカンクラブ会長

ペリカンクラブ福島大会によせて

楽しみにしておりました、ペリカンクラブ福島大会が開催されます。昨年第60回記念東京大会において会長を拝命し、諸先輩方が築いてこられました、ペリカンクラブの歴史の重さを改めて感じながらの新体制での初めての本大会となりました。

福島大会実行委員会の皆様におかれましては幾度となく会議を開催され「おもてなしの心」「感謝の気持ち」がこめられた盛り沢山の日程に、感謝申し上げますとともに「郷土を愛する心」「郷土の良さを再発見する喜び」を感じておられることとお慶び申し上げます。

さて、新型コロナウイルス感染症が、5類に移行し経済基調が戻りつつあります。しかしながら、為替相場、原油高による原材料費の高騰、人口の自然減による人材不足など業界を取り巻く環境は不透明ではございます。

この福島大会が盛会になりますよう、ご祈念申し上げ、またご参加いただきました皆様に心より感謝申し上げます。



佐藤 眞也氏

(さとう しんや)

ペリカンクラブ福島大会
会長

ようこそ 福島へ

福島のメンバーは9名です。仲間意識が強く、常日頃から集会(宴席)を続けてきました。しかし、コロナ禍になり、この3年間は集まる機会がなく、寂しい思いをしてきました。昨年、急に「ペリカン大会」を福島で開催の話があり、メンバー及び福島県同友会全員が「どのようなおもてなしをするか?」数十回の会議を持ちました。福島が日本に誇れる物(者)、原発事故のマイナスからプラスにしていく事業などを全国のペリカンメンバーに、福島の本気をみていただきたいです。



桑名 基勝氏

(くわな もとかつ)

ペリカンクラブ福島大会
実行委員長

素晴らしい 三日間を

まだまだ福島は揺れ動いています。処理水の海洋放出、いまだに続く風評被害等。その中でも、危機感を持って新しいものを創りあげようとしている人達があります。新旧エネルギー交替、新しい形

を創る調理技術専門学校、アウトドアレストラン事業を始めたタクシーグループ会社、プロが選ぶ日本一の旅館、世界最高賞に輝くウイスキー蒸留所、日本初自然米100%日本酒蔵蔵、そして観光は、大ちゃんの店「岩代家敷大王」、閉会式はゆずり葉ランチパーティー・開成マルシェと盛りだくさんです。素晴らしい三日間になりますように!

福島の食の安全と安心

政府は8月24日に国際原子力機関IAEAのガイドラインに沿って、科学的根拠に基づいた「処理水」の海洋放出を開始しました。国内外で様々な世論がありますが、原発事故以来、福島県産の食品は未だに放射能検査を実施しており、ある意味では「世界一安全な食品の県」であり、安心して召し上がっていただけることをお約束します。

10/10^火



商業界・全国フードビジネス同友会

第61回ペリカンクラブ 福島大会 2023

福島の本気

12:30~

●場所/郡山ビューホテルアネックス 4F「花勝見」

第61回ペリカンクラブ福島大会 開会式 次第

- | | |
|----------------|-------------|
| 1. 大会開会宣言 | 片山 幸治 |
| 2. ペリカンの歌 | |
| 3. ペリカンクラブ会長挨拶 | 宮崎 一 |
| 4. 実行委員長挨拶 | 桑名 基勝 |
| 5. 大会実行委員紹介 | 桑名 基勝 実行委員長 |
| 6. 大会日程ご案内 | 本名 善兵衛 相談役 |
| 7. 閉会の辞 | |

令和5年度定時総会式次第

- | | |
|-------------------|----------------------------|
| (1)開会の言葉 | 小松 務(前会長) (株)小松製菓 |
| (2)物故者同友の霊に捧ぐ | 1分間の黙とう 故 塚崎 祐三郎
故 松橋 保 |
| (3)会長挨拶 | 会長 宮崎 一 (株)宮崎商店 |
| (4)議長選出 | |
| (5)定数確認 | |
| (6)議案 (各資料添付) | |
| 第1号議案 | 令和4年度事業報告及び収支決算書承認の件 |
| 第2号議案 | 令和4年度事業計画及び収支予算承認の件 |
| 第3号議案 | ペリカンクラブ規約・運営の細則の変更の件 |
| 第4号議案 | ペリカンの歌廃止の件 |
| (7)報告 | |
| ■商業界の現状について | 大槻 利夫 |
| ■第62回大会開催地 「沖縄大会」 | 松原 清幸 実行委員長 |
| ■第63回大会開催地 「大阪大会」 | |
| (8)閉会の言葉 | 名誉会長 米濱 鉦二 (株)リンガーハット |
| (9)連絡事項について | 桑名 基勝 実行委員長 |

沖縄実行委員会様から本日のお菓子をご協賛いただきました。誠にありがとうございました。

第61回ペリカンクラブ福島大会 Special Thanks

- | | | |
|---------|--------|---------------------------------------|
| 大会会長 | 佐藤 眞也 | ●事務局長:真壁健(同友)、柳沼大介、佐久間美幸(同友) |
| 大会実行委員長 | 桑名 基勝 | ●受付管理部会長:上杉健(同友)、山口敏子、本名美和子、竹田カレン(同友) |
| 相談役 | 唐橋 宏 | ●講演会・懇親部会長:山口哲蔵、古川雅裕、小平一夫、阿部充正、本名創 |
| 相談役 | 本名 善兵衛 | ●総合司会:羽藤淳子(同友) |
| | | ●ツアー・バス部会長:山口松之進、熊田宏(同友)、曳地正勝(同友) |
| | | ●ゴルフ・前夜祭部会長:桑名基勝、真壁健(同友)、上杉健(同友) |
| | | ●協力:商業界福島県同友会一同 |

いよいよ始まりました!「福島の本気にまみれる2泊3日」最後までお楽しみください!!

10/10^火

記念講演

14:30~

●場所 / 郡山ビューホテルアネックス 4F「花勝見」

福島の本気は
ニューノーマル!
START

1日目

【講師】



Shikano Masamichi

鹿野 正道氏 (しかの まさみち)

学校法人永和学園日本調理技術専門学校 理事長・学校長
一般社団法人食大学 代表理事
株式会社 Nitcho.Labo 代表取締役

●プロフィール

経歴 / 服部栄養専門学校卒業後、ホテルで修行。日本調理技術専門学校設立と同時に Nitcho へ。
メディア実績 / KFB 福島放送「スーパー」チャンネル内「グルメ塾」レギュラー出演 FTV 福島テレビ「サタフク」
出演 福島民報新聞 タイム「箸枕」コラム担当 その他、各種メディア出演。
イベント実績 / 平成 24 年 3 月スペイン・マドリッドにて開催された国際グルメ博「サロンドグルメ」では山形
県鶴岡市「アルケッチャーノ」奥田政行シェフらとともに日本大使館ブースを担当。
その他 / 平成 25 年に福島のを元気にする活動を目的とした一般社団法人食大学を設立。福島県産農 林水
産物の情報を発信するウェブサイトを開発し、県内の生産者の情報を配信。平成 26 年からは県内でマルシェ
を企画・運営。その他、県内の市町村や企業に対しての商品開発指導やメニュー 指導、アドバイスなどを実施。
桑折町の農業振興活動拠点施設「レガール koori」スタート時より 運営プロデューサーとして運営に携わる。
平成 30 年には株式会社 Nitcho.Labo を設立し、様々なフードビジネスを手がけ、学校での人材育成にとどま
らず、福島の食文化向上や食を元気にする活動を行なっている。令和 4 年 4 月からは新しい料理人教育として、
新設した食の複合施設である「THE KITCHEN PLATFORM」内にてスタジエ教育をスタートさせ、新たな人材
育成に取り組んでいる。

【テーマ】「福島だから～仲間たちと～」

昨年4月に「食の学校のイノベーション」を起こすため、Nitchoスタジエ教育をスタート。福島だからこそ実現したNitchoスタジエ教育。福島の仲間たちとともに人材を育て、福島の食を元気にすることが、福島に対する私たちの恩返しだと考えています。

MEMO

10/10^火

記念講演

15:00~

●場所／郡山ビューホテルアネックス 4F「花勝見」

痒いところに
手が届く
「孫の手トラベル」

1日目

【講師】



Yamaguchi Shouoshin

山口 松之進氏 (やまぐち しょうのしん)

山口タクシーグループ 代表取締役
郡山観光交通株式会社 代表取締役
株式会社孫の手 代表取締役

●プロフィール

1970年郡山市出身。

2015年、山口タクシーグループ代表就任。

グループ創業は1955年。タクシー事業からスタートし、運輸、バス、整備、物販、介護タクシーや全国初のタクシー送迎付きバス旅行等を展開している。

幼少期は野球一筋の生活を送り、大学時代の病気が人生を見つめなおす機会に。

郡山に戻りグループ入社後、自身もヘルパーの資格を取り、介護タクシーをスタート。

その後孫の手トラベルを設立し、全国初のタクシー送迎付きの日帰りバス旅行を開始。

震災後は Food Camp® やレストランなど飲食サービス事業にも着手。

2018年、復興庁による「復興事業事例顕彰」で事業継承の成功事例として

2019年、環境省による「第7回グッドライフアワード環境大臣賞優秀賞」を受賞。

【テーマ】「ふくしまからはじまる、おいしい革命」

タクシー会社がなぜアウトドアレストラン事業「Food Camp®」を始めたか？「美味しさの基準」が変わり、「食の原点」に触れる感動の食体験がここにあります。リピーター率60%を超える参加者、そして生産者、シェフが感じる魅力とは？福島で生き抜く人々、そして地域に「価値」を生み出すFood Camp®事業の一端をご紹介します。

MEMO

鈴木眞雄氏が地元食材の料理で皆様をお迎えます！

10/10^火

ウェルカム懇親会

二次会も
あります

1日目

18:30~

●場所/ウェルカム懇親会：THE RESTAURANT



Local & Frontier

ローカル& フロンティア



山、海、湖、川と自然に恵まれている福島県は食材の宝庫。THE RESTAURANTではローカルフード(地元食材)を活かしつつ、グランシェフ鈴木眞雄氏によるフレンチ・イタリアンをベースとしたジャンルにとらわれないコース料理で、郡山という街が持つフロンティアスピリッツ(開拓者精神)を表現。THE RESTAURANTならではの料理で皆様をお迎えいたします。



ザ・レストラン



ソーシャルキッチン



スタジオキッチン



スタジオエ



グローサリー



ガクシヨク/ロビー

WEB SITE



Suzuki Masao

鈴木 眞雄氏 (すずき まさお)

THE RESTAURANT エグゼクティブシェフ

●プロフィール/1956年福島県郡山市生まれ。熊谷喜八が率いる「ラ・マーレド・チャヤ」に入社。1987年 株式会社 キハチアンドエスの創業と同時に、熊谷の片腕として、同じ道を歩み、キハチ レストラン部門の総料理長を務める。現郡山市フロンティア大使。2022年4月THE KICHERN PLATFORMにオープンしたTHE RESTAURANTのエグゼクティブシェフを務める。



スタジオエ(研修生)と共に星の獲得を目指しています。

THE RESTAURANT

KITCHEN PLATFORM

ザ・レストラン



PÂTISSERIE
パティスリー



GROCERY
グロッサリー



CAFE&BAR
カフェ&バー

10/10^火

二次会

22:00~

●場所/郡山ビューホテルアネックス 13F

久しぶりにお会いする皆さんとゆっくりと懇親を深めていただければと思います。



10/11 水

A
コース

福島堪能ツアー 秋の観光ツアー福島地区

旬な魅力を
味わえる

2日目



8:05 出発

福島へ移動

9:25~

古関裕而記念館
見学

10:35~

吾妻山麓醸造所

11:30~

岩代家敷大王
大王の大ちゃんの店
昼食・お買い物

12:55~

フルーツファームカトウ・
PEACHMAN CAFE
りんご狩り・喫茶

16:30 到着

母畑温泉八幡屋

1 古関裕而記念館見学 古関メロディーで溢れる館内

祝

野球殿堂入り



古関裕而は、福島市大町に生まれ、日本コロムビア(株)に作曲家として入社以来、「栄冠は君に輝く」「オリンピック・マーチ」「六甲おろし」など国民に愛される作品や、全国の校歌や社歌などを生涯5,000曲あまり作曲しました。2020年前後に放映の連続テレビ小説「エール」は古関裕而がモデルです。

2 吾妻山麓醸造所 「桜本展望館 DE SAISON (ドウ・セゾン)」

新たな福島の復興と
地域おこしの発信

吾妻山麓の扇状地に誕生した素晴らしい
景観のワイナリーです。美味しいワインの
試飲をお楽しみください。



3 岩代家敷大王 大王の大ちゃんの店

和洋多彩で根強い人気店

名物 孫業師そばと
佐太郎うどんの相盛
りペリカンクラブ特
製メニューを堪能。

WEB SITE



4 フルーツファームカトウ・ PEACHMAN CAFE

酵素農法
りんご狩りと
絶品焼きリン
ゴのデザート



30年にわたる試行錯誤、
農園の果樹に対する徹底
したこだわり。酵素農法を
実現させるための土壌づ
くりからはじまった果樹栽
培で作られる果実たち。



今夜のお宿

第1位

第47回
プロが選んだ
日本のホテル
旅館100選
2022
総合・施設
企画部門

母畑温泉八幡屋

チェックイン後は
ゆっくりとお風呂へどうぞ!

●母畑温泉/アルカリ性単純温泉



吹き抜けロビーでは琴の生演奏でお出迎え。

10/11 水

B
コース

福島堪能ツアー

新旧エネルギーツアー 相双地区

2日目

未来の
エネルギー
福島から



7:30 出発

浪江町へ移動

9:30~

東京電力廃炉資料館
事前説明
バスを乗り換え
福島原子力発電所視察

12:30~

東日本大震災・
原子力災害伝承館
バス乗り換え

12:45~

道の駅なみえ
昼食
浪江町水素取り組みの紹介

14:00~

福島水素エネルギー
研究フィールド視察

16:30 到着

母畑温泉八幡屋

1 東京電力 福島第一原子力発電所 (1F)

バスで移動しながら構内視察

原発を間近で視察する貴重な構内
体感ツアー。



福島第一原発に並ぶ
汚染水の貯蔵タンク
参照:朝日新聞デジタル



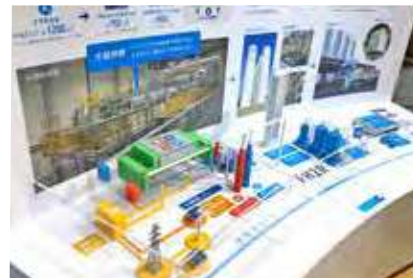
処理水放出関連施設
参照:東京新聞

3 福島水素エネルギー 研究フィールド (FH2R)

クリーンで環境にやさしい
水素製造技術確立を目指す



再生エネルギー100%でCO₂排出ゼロ、
未来エネルギーの最大有力候補。世界
最大級の水素エネルギー製造システム。



2 道の駅なみえ

開
運
成
就



極太鶏
モヤシ豚肉
こいつあり。

馬九行丸(うまくいく)
大堀相馬焼の皿でなみ
え焼きそばが提供され
ます。



MICHINOEKI
NAMIE



WEB SITE



浪江町は、豊富な
海の幸が水揚げされ
る請戸漁港があり
水産資源が豊か。
走り駒の絵柄の「大
堀相馬焼」、B1グラ
ンプリでゴールドグ
ランプリ受賞の「な
みえ焼そば」に、銘
酒「磐城壽」などが
あります。



シェフ 西 芳照氏
(にょしてる)

福島県南相馬市出身、レスト
ラン2店舗の営業を続けなが
らサッカー日本代表の帯同を
続け、2022年カタール大会
まで5大会連続でFIFAワル
ドカップ日本代表の専属シェ
フ。食でアスリートを支えて
いる西シェフの「特製アスリ
ートランチ弁当」。食事の後は
新鮮な野菜や海産物、地酒な
どのお買い物。

今夜のお宿
母畑温泉八幡屋

展望
大露天風呂



稲荷山を一望する展望 大露天風呂。福島県の石であり、地元・石川町を象徴
するペグマタイトを配した庭園風景を楽しみながら、癒しのひとときを。

巨石
くりぬき風呂
〔殿方〕



露天風呂に使われている巨石は、中国東南部、福建省にある
アモイの岩壁から採掘された自然石。石を切り出しくりぬ
いた湯船が置かれ、庭園大露天風呂はまさに解放感満点。

10/11 水

8:00 出発

福島へ移動

10:05~

大堀相馬焼
陶吉郎窯見学・
お買い物

11:35~

ファーム白石で
里芋の収穫体験

12:45~

Food Camp®
ランチ・
里芋のお買い物

14:50 出発

16:30 到着

母畑温泉八幡屋

✓ Food Camp®ランチ



ファーム白石の巨大農業ハウスでフードマイルゼロのFood Camp®ランチ。里芋といわきの野菜や鮮魚のフレンチコースを白石さんを囲んでお楽しみください。

Cコース Food Camp® ツアー いわき地区

特別な体験
思い出の
一コマに

2日目



1 大堀相馬焼陶吉郎窯

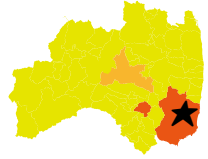


原発の影響で町外へ避難を余儀なくされた福島県浪江町大堀地区に伝わる「大堀相馬焼」は、青ひび、二重焼き、馬の絵などの特徴を有し、260年の歴史ある伝統的工芸品です。今年ようやく避難解除となり、いち早く浪江町への帰還を表明。相馬焼のふる里復興にまい進する近藤さん親子にエールを送りましょう！



近藤 学氏・近藤 賢氏

父の学氏は相馬焼として産地初の日展初入選という快挙を果たす。その長男として生まれた賢氏は幼少より焼きものに触れ作陶の道に入る。親子が生み出す全く異なる作品を、ギャラリーでじっくりご堪能ください。



2 Food Camp® ランチ

✓ ファーム白石で里芋収穫体験



生産者 白石 長利氏 (しらいしながとし)

江戸時代から続く農家の8代目。様々な野菜を自然農法で栽培している。震災、2019年の台風被害をも乗り越え、100年前から受け継いできた里芋「長兵衛」の収穫に挑戦。採れたてを畑で塩茹でして召し上がれ！



シェフ 國岡 弘益氏 (くにおかひろみ)

福島県二本松市出身、仏日の一つ星で修行し、数々のレストランでシェフを経験。2022年、郡山駅前にフランス料理研究所ルセットを開店し一躍人気店になった。

今夜のお宿
母畑温泉八幡屋

大懇親会 3階「磐城」
「福島の味めぐり」



10/11 水

大懇親会・二次会

18:30~

●場所／大懇親会：母畑温泉八幡屋 3F「磐城」

渾身の福島の味を
ご堪能ください

2日目



福島の3つの風土に育まれた
郷土色豊かな旬の料理を
お楽しみください。

はま・なか・あいづ 福島の味めぐり



八幡屋

- 食前酒** さるなし生産量日本一
・玉川村産 さるなしジュース
- 前菜** 桃生産量全国2位
・福島県産 若桃シャンパンジュレ掛け
・つるむらさき漬し
常磐物のしらす いわき沖
常磐物…いわき市で水揚げの水産物
- 造り** 日本で唯一の養殖
・メイプルサーモンカルパッチョ
西郷村の林養魚場で養殖されている
- 洋物** いわき沖
・常磐物の魚と鮑を使ったフィヤベース
マルセイユ地方発祥の漁師飯
- 鍋物** 福島県産
・福島牛胡麻すき煮鍋(黒鶏卵)
福島牛はロドけがよくさっぱりとした
甘みがあります
- 煮物** 会津産地野菜・会津地鶏
・会津産地野菜と会津地鶏の治部煮
(かぼちゃ・牛蒡・里芋・法蓮草・人参)
- 蒸し物** 会津地鶏
・会津地鶏卵の小田蒸し焼き
- 食事** 田村市にある養殖場
・あぶくま高原福うなぎ茶漬け
- 香の物** 八幡屋名物
・八幡屋名物包心菜
- デザート** 矢吹町
・矢吹町産ハニートマトアイスぜんざい
(クランベリーソース)



フラ・タヒチアンショー ハーラウ ラウラーナニ



みんなで踊りましょう!

「アロハの心」でみなさん
をお待ちしています。

21:00~ 二次会

母畑温泉八幡屋 1F [24時まで]
ナイトステージ 銀河



八幡屋料理長
黒澤 修氏
(くろさわ おさむ)

福島県天栄村出身。東京「日本料理つきち田村」にて修行。

2011年から八幡屋料理長。福島の風土「はま・なか・あいづ」で育まれた旬の食材を活かし、特別な夜に相応しい料理で皆様をお迎えいたします。

イラスト・写真はイメージです

福島県酒造組合



酒どころ福島

酔いどれドリンクバイキングコーナー
「9年連続日本一の福島県」の地酒

各県自慢の
持ち寄り地酒

逢瀬ワイナリー

笹の川酒造

銅賞 金賞

金賞 金賞

最高金賞

アサヒビール
福島工場



工場直送!
缶ビール

郡山100%のロゼワイン



郡山ロゼ21
新製品



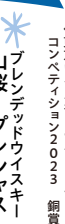
シャルドネ21樽熟成



本格芋焼酎
郡山太郎右エ門



ブレンドドワイスキー
山桜 プレンチャス



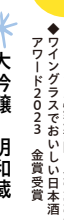
ワールドプレデッドドワイスキー
安積蒸溜所&4



大吟醸 明和蔵



全国醸酒コンテスト2022
プレミアム醸酒部門 金賞受賞
ワイングラスでおいしい日本酒
アワード2023 金賞受賞



福乃香 純米吟醸 ふ



全国醸酒コンテスト2023
プレミアム醸酒部門 最高金賞



特別純米酒 山桜

10/12^木

モーニングセミナー

9年連続日本一へ
導いた
日本酒の神様

3日目

7:00~

●場所 / 母畑温泉八幡屋 3F「曙」(あけぼの)



【講師】



Suzuki Kenji

鈴木 賢二氏 (すずき けんじ)

福島県酒造組合 特別顧問

●プロフィール

福島県三春町出身。岩手大学農学部卒。元福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター副所長。約30年にわたり国内外での酒造りの技術振興に携わる。令和4年4月1日に福島県より「日本酒アドバイザー」を委嘱され、福島県酒造組合の特別顧問として日本酒の技術の向上への支援や普及、販売活動、日本酒振興に関する助言・指導を行っている。

【テーマ】 「福島の酒 前代未聞！9年連続日本一への道」

元福島県ハイテクプラザの醸造・食品科長時代に全国新酒鑑評会で福島県が低迷していた事を憂い各蔵を熱心に指導した結果、今の福島県は前代未聞の9連覇をなし遂げる。(過去広島県の5回連続が最高記録)その情熱と科学的な指導方法から「日本酒の神様」と称されており、連続9連覇への道のりを本音で語ります。

MEMO



10/12木 世界最高賞の酒蔵めぐり

最後まで
本気で
おもてなし

3日目



9:00 出発

●場所／笹の川酒造・安積蒸溜所

世界最高賞に輝いた地ウイスキーの蒸溜所 笹の川酒造・安積蒸溜所



安積疎水が流れるこの地に開花。
東北最古のウイスキー蔵
「安積蒸溜所」

ウイスキーを磨く風土

酒は風土が育むという。世界の5大ウイスキー産地と呼ばれるアイルランド、スコットランド、アメリカ、カナダ、そして日本もそうだ。大地が生み出した麦、清冽な水、或いは寒暖差の大きな気候がウイスキーを生み、樽のなかで磨き上げるのだ。

福島県安積平野。安積疎水の流れるこの地に、東北最古の地ウイスキーメーカーの「安積蒸溜所」はある。それは、1946年(昭和21)にウイスキー免許を取得した山桜酒造にはじまる。酒蔵としての歴史は300年を超え、猪苗代湖の南に創業した1710年(宝永7)にさかのぼる。寛保2年(1742年)郡山村に移り、1765年(明和2年)に酒造業を始める。第2次世界大戦終了直後の昭和21年、米がなくて日本酒の醸造ができない中、8代当主が進駐軍をお客様としてウイスキーの製造を始め、好評を得る。

受賞

金賞
2023
フエミナ
コンクリ
ーズ世界
ウイスキ
ー部門



安積蒸溜所&4 (あさかじょうりゅうしょ あんどふおー)

安積蒸溜所の原酒をキーモルトとして、世界の4大ウイスキーをブレンドし、木桶の中でマリッジしたワールドブレンドウイスキー。

- 安積蒸溜所の原酒の特徴を生かしたメープルシロップのような甘い香り、クリーンなハーブ香、モルトの甘みを感じられる。
- シングルモルトではどうしても高価になってしまう安積蒸溜所の味わいをお手ごろな価格で表現したお買い得な一品。

受賞

金賞
2014
ワイン
グラス
アワード

受賞

最高金賞
2023
全国
燗酒
コンテ
スト
プレ
ミア
ム燗
酒部
門



特別純米酒 山桜

福島県開発の酒造好適米「夢の香」を福島県開発の酵母「うつくしま夢酵母」で醸した「純福島県産純米酒」。

- やわらかで滑らかな味わいを特徴とし、食中酒として抜群の味わい。
- 以前にも燗酒コンテストで金賞を受賞した事はありませんが、「最高金賞」は初めてですので素直にうれしいと思っています。

ウイスキーは未来のために



創業明和2年(1765年)の笹の川酒造。以来、酒造業を営み現在に至る。米がなかった戦後間もなくの昭和21年にウイスキーの製造免許を取得。「チェリーウイスキー」が評判になる。今蒸溜しているものは次の時代への贈り物と考え、ひたすら製造を続ける。「ウイスキーは時を超える浪漫」と山口社長は話す。

ショップ情報 /
福島県郡山市笹川1丁目178
TEL.024-945-0261
(平日9:00~17:00)

WEB SITE





10/12^木 世界最高賞の酒蔵めぐり

最後まで
本気で
おもてなし

3日目



9:00 出発

●場所 / 仁井田本家

日本初自然米 100%&100%純米造り&生もと 100%の酒蔵 仁井田本家



自社山の杉林から伐採した杉材で木桶をつくり「100年後の蔵人へ」繋ぐ自給自足の酒蔵。

「蔵の特徴、見学のポイント」

江戸時代中期にあたる1711年(正徳元年)創業。今年で創業312年目を迎えます。「自給自足の蔵」を目指し、「お酒は造るものではなく出来るもの」と考え、農業と化学肥料を一切使わない米と天然水を原料に、昔ながらの生酏仕込みや蔵付きの酵母で日本酒を醸す自然派の酒蔵です。代表銘柄は「にだしぜんしゅ」。自然にこだわった酒造りから生まれる唯一無二の味わいが特徴です。お酒の仕込みを行う「鳳蔵(おとりぐら)」は200年前の蔵を移築した歴史ある建物。天然の防腐剤である「柿渋」で磨き上げられた床や、自社の山から切り出した杉材を使い造られた「木桶」は必見です。



「しぜんしゅ 純米吟醸」

生酏、酵母無添加(蔵付き酵母)、蔵独自の汲み出し四段仕込みで醸しました。緻密で滑らかな甘みと奥深い旨み、生もと造りの酸味が絶妙なバランス。

- お燗をするとさらにやわらかな旨みとコクが引き立ちます。
- 焼き鳥、鍋、刺身(赤身)等に良くあいます。

「おだやか純米吟醸 冷やおろし」

生酏仕込みの「おだやか」を蔵でひと夏ねかせ、旨みを増し味わいに深みとまろみを帯びた秋酒です。

- 上品な香りとキレ、ジューシーな中に透明感があり食中酒に最適です。
- 冷酒から常温でお召し上がりいただくのがおすすめ。
- どんなお料理とも相性の良いお酒です。



日本の田んぼから世界に



創業300余年。
「日本の田んぼを守る酒蔵になる」を使命に、自然米100%の酒造りを行う。
いままで300年
これから300年
にいだは
田んぼと水を「守る」くら
酒と人を「育てる」くら
みんなが「また来たい」くら

／ ショップ情報 ／

福島県郡山市田村町金沢
字高屋敷139番地
フリーダイヤル 0120-552-313
(月-金/10:00~17:00)

WEB SITE



10/12^木

閉 会 式

最後まで
本気で
おもてなし

3日目



12:30~

●場所 / 開成柏屋・Best Table

式次第

1. ペリカンクラブ会長挨拶 宮崎 一
2. 実行委員長挨拶 桑名 基勝
3. 第62回ペリカン大会開催地
引継ぎ式「ゆずり葉」福島から沖縄へ 桑名基勝から松原清幸
4. 第62回ペリカンクラブ沖縄大会開催実行委員長挨拶 松原 清幸
5. 第61回ペリカンクラブ福島大会閉会宣言

「ゆずり葉(柏)」の心で沖縄に本気を引き継ぎます /



柏の葉は枯れ葉のまま冬を越し、新芽が出るのを見届けてから散って行くことから「ゆずり葉」とも呼ばれています。開成柏屋の萬寿神社の柏の木の下で、次回開催地の沖縄にしっかりと引継ぐ意味を込めて「ゆずり葉ランチパーティー」を開催いたします。最後まで「福島の本気」でご案内いたします。

12:30~

ゆずり葉ランチパーティー Best Table

福島の旬の野菜たっぷりの特製「ゆずり葉ランチ」をご堪能ください。

WEB SITE



シェフ 芹沢 靖夫氏
(せりざわ やすお)

福島県田村市船引出身。タイ、ベトナムで本場の味を研究する。ベストテーブルオープンと同時に料理長に就任。

お買い物 開成マルシェと柏屋のお菓子

大人気の「開成マルシェ」が特別に開催！福島の旬をお持ち帰りいただけます。



WEB SITE



開成柏屋では福島の思い出をお持ち帰りください。

14:30 出発

ペリカンクラブ福島大会 2023 特別企画

15:00 郡山駅解散



「鈴木農場セレクト野菜」
農業カリスマ指導員鈴木光一氏による厳選野菜をお得に!

3,000円セット

5,000円セット

直送

送料込み



松原 清幸氏
(まつばら きよゆき)
第62回ペリカンクラブ沖縄大会
実行委員長

次回開催地沖縄から 皆様へメッセージ

ハイサイ!

2020、21年とコロナで延期になった
沖縄大会。

4年越しに来年2024年10月15日～17日、
第62回ペリカンクラブ沖縄大会、
開催されます。

待ちに待った沖縄大会

大会キーワード「観る」「食する」「文化」

青い海、空、食、文化、人、自然、

が体験できる大会にして行きます。

会員皆様のお越しを楽しみにしています。

Please come to Okinawa next year.



タイムスケジュール

10月10日(火)		ペリカンクラブ福島大会 郡山ビューホテルアネックス	
9:00	役員会	郡山ビューホテルアネックス	4F「山桜」(やまざくら)
11:00	大会受付開始	郡山ビューホテルアネックス	4F「花勝見」(はなかつみ)
12:30	開会式・定時総会	郡山ビューホテルアネックス	4F「花勝見」(はなかつみ)
14:30	記念講演	郡山ビューホテルアネックス	4F「花勝見」(はなかつみ)
16:00	記念写真	郡山ビューホテルアネックス	4F「花勝見」(はなかつみ)
16:30	チェックイン		
17:20	フロント集合		
17:30	懇親会会場へ出発！バス移動		
18:00	「THE KITCHEN PLATFORM」施設見学		
18:30	ウェルカム懇親会「THE RESTAURANT」		
22:00	二次会	郡山ビューホテルアネックス	13F
10月11日(水)		福島堪能ツアーA・B・C コース	
6:30	朝食	郡山ビューホテルアネックス	6F「舟津」…各々チェックアウト
	A・B・C 各コース出発！バス移動		
7:30	Bコース 新旧エネルギーツアー	相双地区	
8:00	Cコース Food Camp®ツアー	いわき地区	
8:05	Aコース 秋の観光ツアー	福島地区	
16:30	母畑温泉八幡屋 到着		
	話題の展望大露天風呂！お風呂タイム	2F「連絡通路」	
18:30	大懇親会	母畑温泉八幡屋	3F「磐城」(いわき)
	アトラクション		
	・フラ・タヒチアンショー	ハーラウ	ラウラーナニ
21:00	二次会	母畑温泉八幡屋	1F「ナイトステージ銀河」
10月12日(木)		世界最高賞の酒蔵めぐり	
	チェックアウト		
7:00	モーニングセミナー	母畑温泉八幡屋	3F「曙」(あけぼの)
8:00	朝食	母畑温泉八幡屋	3F「飛鳥」(あすか)
8:50	フロント集合		
9:00	ウイスキー蒸溜所&酒蔵見学ツアー出発！バス移動		
	「笹の川酒造・安積蒸溜所 & 仁井田本家」		
12:30	閉会式 開成柏屋・Best Table		
	・引継ぎ式「ゆずり葉」 福島から沖縄へ		
	・ゆずり葉ランチパーティ Best Table		
	・お買い物 開成マルシェ、開成柏屋		
14:30	出発		
15:00	郡山駅解散		

