

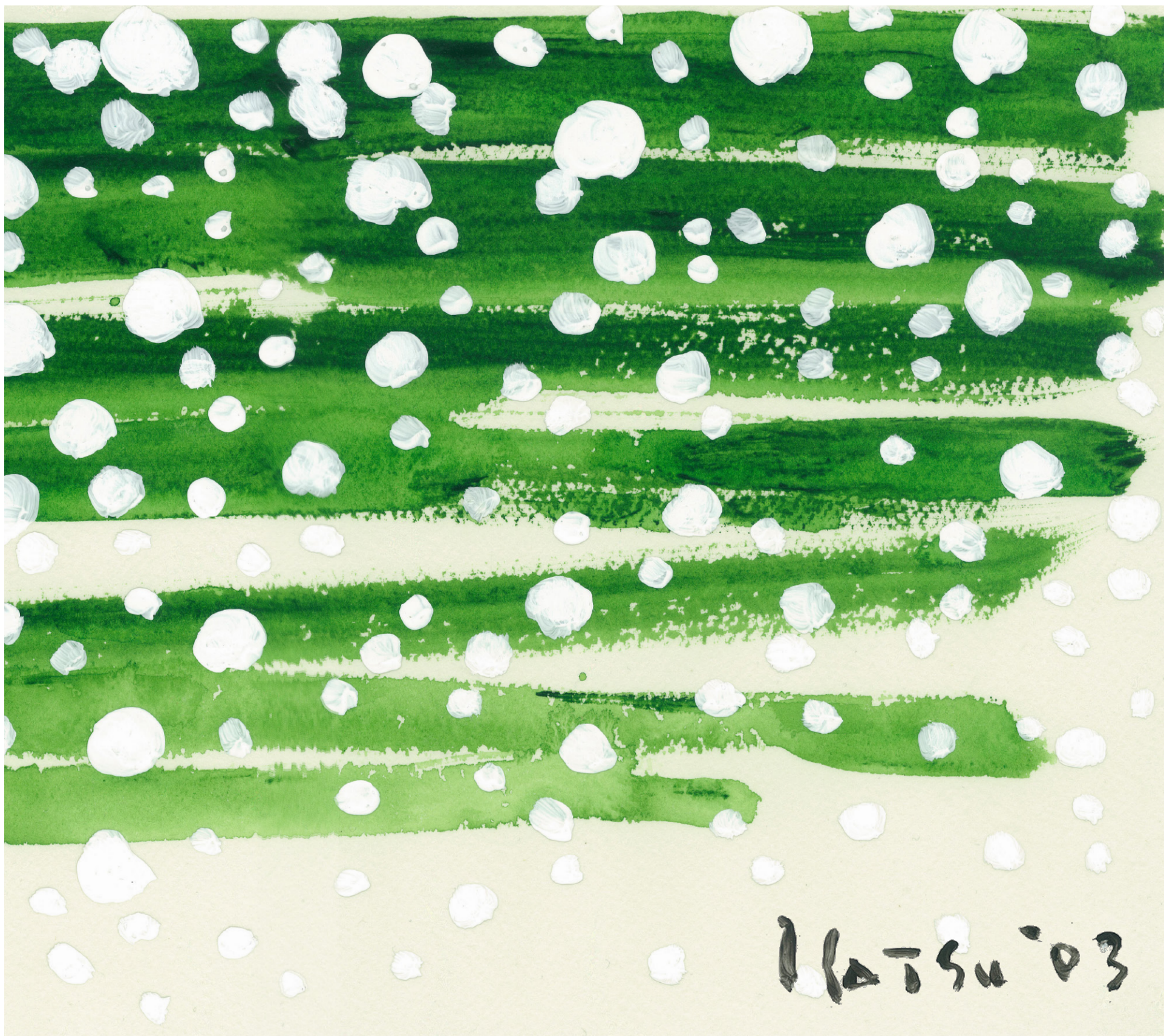
お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

K O M E K A R A Vol.01

2

2017 FEB



土脉潤起

つちのしょううるおいおこる

降る雪が少しずつ雨へと変わり、ゆっくりと雪解けがすすむ二月。
名残の牡丹雪をやさしく受け止める大地は緩み、潤い、
小さな命をそっと揺り起こしているかのようです。

二十四節気／雨水 初候 土脉潤起

寛永二年創業



金沢
福光屋

米と醗酵の400年へ

日本酒の長期熟成酒を知っていますか？

日本酒には、「蔵出しから1年以内に賞味すべし」とする通念があります。ところが福光屋は1959年、ワインなどの「熟成」という概念をヒントに日本酒の熟成を試みます。先駆けゆえの試行錯誤を経て1994年に誕生した「百々登勢」は、四季の温度変化に従って熟成させた濃熟タイプ。5年から30年と熟成させた独特の香りと色味は、時を重ねてこそ得られる賜物です。

長期熟成酒の芳香をチョコレートに

稀少な長期熟成酒「百々登勢」は、通常の日本酒にはない熟成香と色、味わいが特徴です。甘味を帯びた豊かな風味はデザートとの相性もよく、食後酒としても人気があります。「百々登勢」5年の果実のような芳香を、カカオと調和させた芳醇な味わいを楽しめるチョコレート3種(3月末までの期間限定)は、長期熟成酒を仕込む酒蔵だからこそ実現した特別なスイーツです。

百々登勢 五年 長期熟成 純米酒

300ml 2,500円 (税込 2,700円) 化粧箱入
720ml 5,000円 (税込 5,400円) 化粧箱入



SAKEボンボンショコラ

4個入 1,300円 (税込 1,404円)
酒を酒で醸す平安期の贅沢な造りを再現した「貴醸酒」と、「百々登勢」の稀少な2種をジュレに仕立て、チョコレートで包みました。

チョコレートのビター味と貴醸酒は好相性。熟成酒の味わいをしっかり感じられます。

パレンタイン & ホワイトデーのギフトにも CHOCOLATE



おんぼらぁとショコラ

4個入 1,300円 (税込 1,404円)
酒米の最高峰「山田錦」を使用した本格米焼酎「えじゃのんおんぼらぁと」をヘーゼルナッツのガナッシュに練り込んだ風味豊かな味わい。



SAKEソルトチョコ

18枚入 1,200円 (税込 1,296円)
純米酒で炒った岩塩をビターチョコレートにあしらいました。しっかり効かせた塩味がアクセントになり、男性にも喜ばれる大人の味わいです。

純米酒の旨味を塩にのせて。チョコレートの口どけと塩の食感が楽しめます。

長期熟成酒 MOMOTOSE



百々登勢 柚子ショコラ

40g 1,300円 (税込 1,404円)

香り高く、食感もある国産柚子ピールを「百々登勢」に漬け込み、ビターチョコレートでコーティングしました。

ベルギー産の上質なチョコレートを使っています！



百々登勢 生チョコ 要冷蔵

5個入 1,500円 (税込 1,620円)

「百々登勢」を贅沢に練り込んだ生チョコ。綿のようななめらかさと長期熟成酒のふくよかな香りが好相性の一品。

福光屋がお届けする

大人の酒蔵スイーツ

創業1625年。金沢でもっとも長い歴史をもつ酒蔵・福光屋には、日本酒はもとより、醸造技術と酒造りの過程で生まれる素材を使った商品があります。酒蔵ゆかりのスイーツもその一つ。とくに日本酒の長期熟成酒を使ったチョコレートはその代表です。風味豊かな和洋のスイーツをご紹介します。



酒蔵の素材を新テイストで GRANOLA & CRUNCH

酒蔵のこぼれ梅 グラノーラ

200g 980円 (税込 1,058円)

みりんの搾り粕「こぼれ梅」をオート麦やナッツ、ドライフルーツとともに焼き上げました。ほのかな甘みが特長です。

酒蔵の酒かす グラノーラ

160g 980円 (税込 1,058円)

純米吟醸酒粕を、有機オート麦やくるみなどとグラノーラに。酒粕の豊かな香りと甘味にスパイスがアクセントです。



酒蔵のこぼれ梅 チョコレートクランチ

60g 600円 (税込 648円)

みりんの搾り粕「こぼれ梅」をカリカリに焼き上げて、ナッツやクランベリーといっしょにビターチョコレートにからめた新しいクランチ。



「こぼれ梅」に、ひと手間かけて・・・

みりんの搾り粕である「みりん粕」は、梅の花に形が似ていることから「こぼれ梅」とも呼ばれています。伝統的製法で造られる本みりんの副産物ですが、特有のほのかな甘味と旨味があって使い方は自在。福光屋では、「こぼれ梅」で新感覚のグラノーラやスイーツを開発・販売しています。

酒蔵の福よせ 化粧箱入

1本280g 1,800円 (税込 1,944円)

「三年熟成 純米本味 福みりん」を使った餡に、無花果やピスタチオなどを練り込んだ羊羹です。お茶請けとしても、チーズを添えて小粋な酒肴にも。



隠し味に効かせた焼酎の香りもアクセント！



酒かすていら

1個 200円 (税込 216円)

5個入 1,200円 (税込 1,296円) 化粧箱入

福光屋の純米酒シロップに、しっとり焼き上げたカステラ生地を漬しました。日本酒の風味を存分に感じられる大人の味わい。ギフトにも最適です。



平成二十九年 壽蔵樽場直詰 本日のしぼりたて

この時期にしか味わえない搾りたての新酒。「1月18日詰」、「1月25日詰」に次いで2月も3回登場します。瓶詰めの日付を刻印した、限定5種の無濾過・生・原酒です。

2月1日詰 無濾過・生・原酒 純米

500ml 1,700円 (税込 1,836円)

2月8日詰 無濾過・生・原酒 純米大吟醸

500ml 2,500円 (税込 2,700円)

2月15日詰 無濾過・生・原酒 山廃純米

500ml 1,800円 (税込 1,944円)

◎直営店では各詰日の翌々日から店頭販売いたします。(金沢店のみ翌日)
◎オンラインショップでは各詰日の翌日から発送開始いたします。



壽蔵だより

寒仕込みの新酒、蔵出し中

水と空気が澄み切る寒の内。

酒蔵には、この時期特有の凛とした緊張感と厳かな活気がみなぎります。

新酒の蔵出しも最盛期を迎え、一年でこの季節のみの

搾りたての味わいをお楽しみいただけます。

金沢市内13の飲食店で、
マリージュイベントを開催！
詳しくは4ページへ。



早春を楽しむ 福正宗

北陸限定

2月17日 発売

福正宗 旬生 春

純米吟醸 生貯蔵酒 要冷蔵

720ml 1,500円 (税込 1,620円)

軽やかな香味と芳醇な旨味がワイン派にも支持される生貯蔵酒。低温醗酵させた吟醸香とフレッシュな味を楽しめます。



2月25日 発売

福正宗 酒蔵時記 春吟醸 要冷蔵

500ml 1,500円 (税込 1,620円)

「山田錦」を丹念に仕込んだ、季節限定の純米大吟醸・生酒。春霞のような、ふくみのある味わいと豊かな吟醸香が特長。季節のご挨拶や贈り物にも。

おいしく食べて “冷え”を緩和

オンラインショップ限定 温活キャンペーン対象商品

アミノリゼ プラス
生姜 de 生姜
300ml 2,000円 (税込 2,160円)
しっかりした辛みの黄金生姜と大生姜に米発酵エキスを配合したジンジャーエキス。香料・着色料・合成保存料無添加、無糖で食のシーンに多用途です。

オンラインショップ限定 温活キャンペーン対象商品

アミノリゼ プラス
三温生姜
360g 2,000円 (税込 2,160円)
高知産生姜に、米発酵エキスと三温糖を配合した濃縮ペース。希釈して生姜ドリンクにも、シロップとしてはちみつ感覚でも気軽にお使いいただけます。



お肉料理の
コク出しにも最適です！



純米酒粕使用
酒蔵の黒糖生姜湯
200g 1,100円 (税込 1,188円)

フリーズドライにした酒粕、沖縄の黒糖、生姜パウダーを独自にブレンドしました。紅茶やホットミルクなどに加えると香り豊かなドリンクに。料理の隠し味やお菓子作りに最も適です。

醗酵「美+食」通信

ぽかぽか

生姜のチカラで温活

冷えの蓄積による体調不良が気になるこの季節には、生姜成分で体の中と外から健康的に温め、血流と代謝を促進しましょう。気軽に活用できる、福光屋の生姜アイテムをご紹介します。



酒風呂+生姜パワーで カラダの芯から温める

オンラインショップ限定 温活キャンペーン対象商品

すっぴん 酒風呂専用・原液 生姜

500ml 650円 (税込 702円)

純米酒の原酒に、生姜を加えた酒蔵生まれの入浴剤。天然アミノ酸やミネラル、ビタミン類など100以上の成分を含み、お肌がしっとりうるおいます。生姜には鎮痛、保温、発汗、代謝促進作用などがあり、とくに冷え性の方におすすめ。香料、着色料、保存料、防腐剤不使用。1回の使用量の目安は、200ℓのお湯に250ml。



酒造りの妙技を味わえる「加賀鳶」から 季節限定酒が蔵出し

発売中

加賀鳶

山廃純米 超辛口 無濾過・生 要冷蔵

720ml 1,500円 (税込 1,620円)

1,800ml 3,000円 (税込 3,240円)

伝統の山廃酒母で丹念に仕込んだ純米酒。火入れ、濾過をせず搾りたてを詰めました。酸味と深みのあるコクをもち、鋭くキレのよい超辛口です。

2月14日 発売

加賀鳶

純米吟醸 あらばしり 要冷蔵

720ml 1,600円 (税込 1,728円)

1,800ml 3,200円 (税込 3,456円)

醗を搾る過程で、一番最初にほとばしる「あらばしり」の部分を瓶詰めしました。若々しく鮮烈な味わいを楽しめるこの時期ならではの生・原酒です。



酒造りのことは

【荒走り】

ARABASHIRI

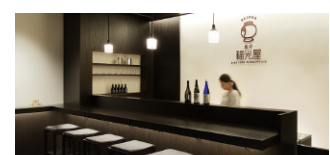
酒袋に入れた醗を搾る過程で、最初にほとばしる部分を「あらばしり」といいます。文字通り荒々しさのなかに、米の旨味が存分に生きたライブ感、洗練とした飲み口が特長で、この時期ならではの酒造りの風物詩でもあります。

福光屋 松屋銀座

SAKE SHOP 福光屋 丸の内店

蔵出し限定酒をたのしむ会

2月23日(木)・24日(金) 開催



搾りたての季節限定酒2種を酒肴付きでお楽しみいただく会。詳細は4ページに。

直営店
限定

オンラインショップ限定

温活キャンペーン

お買物ポイント通常3%のところ

10% 還元いたします。

期間限定

2017年2月7日(火)

～3月6日(月)

直営店からのお知らせ

福光屋 松屋銀座・丸の内店

お酒に合わせた
酒肴付き

蔵出し限定酒をたのしむ会

2月23日(木)・24日(金)

16:00～L.O.19:00 (丸の内店はCLOSE19:30)

◎ 開催時間内のお好きな時間にご利用ください。

加賀鳶 山廃純米 超辛口 無濾過・生
加賀鳶 純米吟醸 あらばしり・生

蔵出ししたばかりの季節限定酒2種を
店内でゆっくり飲み比べていただける
会を催します。お楽しみいただけるの
は、鋭いキレと旨味が広がる加賀鳶山
廃仕込みの超辛口と、力強くほとばし
るキレ・旨味・香りが特長のあらばし
り。初春の味わいを季節の酒肴とお楽
しみください。



会場	福光屋 松屋銀座店・SAKE SHOP 福光屋 丸の内店
会費	1,500円(税込)
定員	各店 20名様

ご予約は、参加希望の店舗へ直接お電話ください。

03-6228-6113 (福光屋 松屋銀座)

03-5288-5015 (SAKE SHOP 福光屋 丸の内店)

丸の内店

額賀章夫 展 3月17日(金)～3月26日(日)

茨城県・笠間に窯を構える額賀章夫さん。独自の釉薬による、錆粉引きやブリーツワークなど、使いやすさと造形美をあわせ持つ作品が揃います。プレートやカップ、ティーポットなどの日々の器は、食卓や料理のジャンルを問わずお楽しみいただけます。詳細は次号でお知らせします。



写真はイメージです

東京ミッドタウン店

赤地径 展 3月24日(金)～4月2日(日)

親しみやすい赤絵が人気の九谷焼作家・赤地径さん。大鉢や酒器などの新作も並びます。詳細は次号でお知らせします。

BAR & SWEETS

バレンタイン限定メニュー(数量限定)

1月16日(月)～2月14日(火)

福光屋直営店のBARコーナーでは、バレンタイン特別メニューを期間限定でご用意いたします。いずれも酒蔵ならではのオリジナルスイーツです。おすすめは、長期熟成酒「百々登勢」にカカオをブレンドしたショコラリキュールを添えた酒かすアイス。日本酒から生まれた香り豊かな一品をぜひお召し上がりください。



酒かすアイス ショコラリキュール添え
600円(税込 648円)

◎ バレンタイン限定メニューは玉川店では行っておりません。

◎ 「酒かすアイス ショコラリキュール添え」は、福光屋ひがしでは取り扱いがございません。

オンラインショップからのお知らせ

日本酒

期間限定:2月1日(水)～4月30日(日)

日本酒ビギナーの方にむけて
送料無料でお届けします。

福光屋の代表銘柄6種を詰めた、180mlサイズの「ちょいボトルセット」が、日本酒入門セットとして期間限定でお得にお楽しみいただけます。嬉しい飲み切りサイズは料理にも合わせやすく、飲み比べにも最適です。送料無料でお届けします。

ちょいボトルBOX

2,000円(税込 2,160円) **送料無料**

【セット内容】黒帯 悠々 180ml 1本、加賀鳶 純米吟醸 180ml 1本、加賀鳶 極寒純米 辛口 180ml 1本、福正宗 氷温生貯蔵酒 辛口ドライ 180ml 1本、福正宗 黒麹仕込 純米完熟辛口 180ml 1本、風よ水よ人よ 純米 180ml 1本 ※オリジナルBOX入

◎ オンラインショップ限定



化粧品

醗酵オイルでふっくらハリ肌へ
酒蔵コスメからオイルケアセットが新発売！

アミノリセのパワフルな美容オイルが、1週間分のトライアルセットになって新登場。水分・油分ともに親和性の高いオイルは保湿ローションとあいまって角質層のすみずみまでなじみます。モイストソープとの3点セットでシンプルケアをお試しください。

アミノリセ オイルケア トライアルセット

1,600円(税込 1,728円) **送料無料**

【セット内容】
モイストソープ(洗顔石鹸) 20g
ナチュラル モイスト ローション(保湿化粧水) 20ml
ナチュラル アクティベーション オイル(美容オイル) 3ml

◎ オンラインショップ限定・お1人様1回限り



オンラインショップ限定商品のご購入はこちら → www.fukumitsuya.com TEL 0120-293-285 (通話料無料)

INFORMATION

冬の味覚を楽しむ加賀フレンチと「黒帯」全4種の燗酒のマリアージュ
2月9日(木) 19:00～

金沢のフランス料理の名店「東山 ロベールデュマ」と福光屋のペアリングイベント。今年は、福光屋の「黒帯」全4種を燗酒で供し、4種それぞれの製法や熟成がおりなす味わいをフレンチとともに堪能していただく趣向です。黒帯の燗酒とフランス料理のマリアージュ。岩城シェフの創意に満ちたスペシャリテとともにお楽しみください。

詳しくはこちら → www.fukumitsuya.co.jp/topics/20170209_collaboration.php

世界の料理と福正宗 旬生「春」のマリアージュ
2月17日(金)～4月30日(日)

フレンチ、イタリアン、スパニッシュからチェコ料理と、金沢市内にある13の各国料理店の人気メニューと日本酒のマリアージュを楽しむ人気企画。期間中、各店シェフが旬生「春」に合わせて腕によりをかけた料理が登場します。軽やかでグローバルな日本酒の楽しみをご紹介します。

詳しくはこちら → www.fukumitsuya.co.jp (近日公開予定)



家庭のガスコンロで作れる醗酵食品を使ったイタリアン

3月20日(月・祝) ①10:30～12:30 ②14:00～16:00

人気シェフをお招きし、気軽に楽しめるイタリアンテイストの「醗酵食品レシピ」を伝授します。詳細は次号でお知らせします。

今月の表紙

イラストレーターの故・吉田カツ氏による2003年「福正宗 吟醸新酒」のラベルのための描き下ろし作品より。雪間にのぞく初々しい若草の様子がのびやかに描かれた、春の訪れを予感させる作品です。

