

お米のチカラで豊かに、上質に。

# こめから

# 5

K O M E K A R A Vol.16

2018 MAY



## 蛙始鳴 かわずはじめてなく

煌めくような立夏の日差しを浴びて、温んだ水の中を金魚が忙しく行き交う昼下がり。  
田植えの終わった田んぼから、喜びに満ちた蛙の鳴き声が風に運ばれてきます。

二十四節気 / 立夏 初候 蛙始鳴


寛永二年創業



金沢  
福光屋

米と醗酵の400年へ

5月13日は  
母の日



直営店・オンラインショップではさまざまな母の日専用ラッピングをご用意いたしました(一部有料)。直営店では、定番柄から可愛い季節柄まで各種揃えた手ぬぐい包みも人気です。商品、個数などに応じた包装を贈りますので、お気軽にお問い合わせください。

**アミノリセ プラス  
ジンジャーエキス 生姜de生姜**  
300ml 2,000円 (税込 2,160円)  
国産生姜2種を使用した本格ジンジャーエキス。ホット・アイスドリンクベースとしてはもちろん、料理の下味付けにも役立ちます。

**酒蔵仕込み 純米 糀甘酒**  
150g(パウチ) 230円 (税込 248円)  
500ml(瓶) 848円 (税込 916円)  
健康にも美容にもよい糀甘酒は、母の日の定番ギフトアイテム。温・冷で楽しめるほか、お料理やお菓子作りにも活用できます。



薄くスライスして  
チーズに合わせて  
酒肴にも

会話が弾む  
お茶の時間に

母の日には、親子でゆっくりお茶の時間を過ごしたいものです。甘酒やスイーツなど、話題の醗酵アイテムを揃えました。

**酒蔵のこぼれ梅 GRANOLA**  
[直営店・通販]  
200g 980円 (税込 1,058円)  
福光屋で醸造した味醂の搾り粕「こぼれ梅」を香ばしく焼き上げ、クランベリーやナッツ類とともにブレンド。こぼれ梅の微かな甘味、香りを朝食からおやつ、酒肴で楽しめます。

**酒蔵の福よせ 果実のみりん羊羹**  
[直営店・通販]  
280g 1,800円 (税込 1,944円)  
「三年熟成 純米本味醂 福みりん」を加えて炊き上げた餡に、無花果や杏、ピスタチオなどを贅沢に練り込んだ特製羊羹。ほのかな甘味とドライフルーツの酸味が好相性です。

プースター効果を実感する  
うるおいの変化を  
あなたのお肌で!



**コメラボ  
日本酒酵母エキス原液**  
20ml 3,000円 (税込 3,240円)  
独自開発した日本酒酵母「FT15」から美容成分を抽出したエキス原液。洗顔後、化粧水の前に数滴をお肌につけるだけで保湿力の高さを実感していただけれます。

**アミノリセ プラス 醗酵美ドリンク**  
1本 50ml 350円 (税込 378円)  
10本(箱入) 3,500円 (税込 3,780円)  
酒造好適米丁寧に醗酵させた「米発酵エキスFRE-01」100%の飲む美容液。香料・着色料・保存料は一切不使用。天然アミノ酸など100超の美容成分を体の内側に届けます。

母娘で使える  
美容アイテム

日本酒の醸造技術から生まれた福光屋の基礎化粧品。天然由来、醗酵由来の高い保湿力はどなたのお肌にも効果的です。

# 家族の時間が楽しくなる、酒蔵の贈り物

5月の母の日、6月の父の日に合わせ、大切な家族に日頃の感謝と健康を願う気持ちを込めて、心豊かなギフトを贈りませんか。日本酒や醗酵食品、美容アイテムまで、喜ばれる酒蔵の逸品をご用意しました。

家飲み派を喜ばせる  
こだわりの肴

ご自宅でお酒を楽しむお父さんへ。晩酌のひとときを、より豊かにしてくれるさまざまな特製酒肴をご紹介します。

**あけがらし** [直営店限定]  
140g 750円 (税込 810円)  
仕込み芥子糀に麻の実を加えた醂のような滋味深い味わいの伝統食品。そのままお酒のアテに。豆腐や野菜に添えても美味です。

**大野醤油アーモンド** [直営店・通販]  
80g 500円 (税込 540円)  
アーモンドに金沢名産の大野醤油をしみこませ、カリッと香ばしく焼き上げました。油を使わずに仕上げた、素朴な味わいです。

お酒好きのお父さんに喜ばれる  
お晩酌セット



**父の日限定  
お父さん日本一  
純米大吟醸 ギフトセット** [箱入]  
720ml 5,600円 (税込 6,048円)  
[セット内容]  
・純米大吟醸 お父さん日本一 720ml  
・いわしの素焼  
・あけがらし

父のために選びたい  
純米大吟醸

繊細な香り、心地よい旨味を堪能していただける美酒を選びました。お父さん、ご主人へ、くつろぎの時間を贈りませんか。

6月17日は  
父の日



直営店・オンラインショップではご希望に応じてシンプルな父の日専用ラッピングを贈ります(一部有料)。またオンラインショップでは早期ご注文で、ポイント特典もご用意しております。詳細はP4に記載。

やわらかく豊かな吟醸香と  
旨味を楽しめる一本。  
刺し身や寿司によく合います



**加賀 純米大吟醸 極上原酒** [化粧箱入]  
720ml 2,500円 (税込 2,700円)  
1800ml 5,000円 (税込 5,400円)  
酒米の最高峰・山田錦の中でも、とくに手をかけたもののみを使用し、伝統の技で丹念に仕込んだ純米大吟醸の原酒。爽やかな旨味とキレのよさが特長の選り抜かれた極上の逸品です。

**リーデル 大吟醸グラス** [化粧箱入]  
4,000円 (税込 4,320円)  
リーデル社と福光屋をはじめ国内の蔵元数社との共同開発で誕生した大吟醸のためのグラス。お酒の味わいを演出する上質な贈り物です。

**父の日限定  
純米大吟醸 お父さん日本一** [箱入]  
720ml 3,800円 (税込 4,104円)  
契約栽培した酒米の最高峰・山田錦で丹念に仕込んだ純米大吟醸。富士山を背景に「お父さん日本一」のメッセージを記した2018年限定ラベルでお届けします。

**加賀 吉祥 純米大吟醸** [箱入]  
720ml 5,000円 (税込 5,400円)  
1800ml 10,000円 (税込 10,800円)  
契約栽培・特別栽培した山田錦を精米歩合40%にまで磨き、旨味のふくらみと香りを楽しめる純米大吟醸原酒。8℃前後に冷やし、リーデル大吟醸グラスやワイングラスで。

フレッシュな味わいは、  
焼肉・夏野菜、  
盛りそばなどと好相性!



**5月15日発売  
加賀 夏純米生** [要冷蔵]  
720ml 1,230円 (税込 1,328円)  
1800ml 2,450円 (税込 2,646円)  
低温醗酵でゆっくり仕上げた搾りたての純米酒を、一切の火入れをせずにそのまま瓶詰め。清涼感のあるキレと辛口が特長で、初夏の食材によく合います。

**いわしの素焼** [直営店・通販]  
100g 600円 (税込 648円)  
肉厚で柔らかな食感のいわしに下味を付けて素焼きにしました。日本酒によく合う甘辛風味で、軽く炙るとさらに香りよく味わえます。

**かも燻製** [要冷蔵] [直営店限定]  
110g 1,000円 (税込 1,080円)  
脂ののった柔らかな肉質の合鴨を丁寧に火入れし、燻製にしました。スライスしてあり、上質で手軽な酒肴として喜ばれます。金箔付き。  
◎金沢店、東京ミッドタウン店、丸の内店にて販売。

福光屋の日本酒  
「味わい」のいろは

一般的に日本酒は、醂を搾った後にアルコール度数と味わいの調整のために加水します。「原酒」とは、この加水を行わない無加水酒のことで、一般の日本酒と比べてもアルコール度数が高いのが特徴。その分、濃厚な日本酒本来の旨味、甘味を楽しめます。「極上原酒」とは、貯蔵熟成させているお酒の中から最も上質な仕上がりを選び抜いたもので、自然の中から生まれたそのままの味わいです。



直営店からのお知らせ

**丸の内店**

**福光屋の醗酵食講座 煎り酒編** 会費 3,000円(税込)  
定員 10名様(要予約)  
5月15日(火) ①14:30~ ②18:30~ (約1時間)

日本酒に梅干しや鰹節、昆布を加えて煮詰めた「煎り酒」は、日本古来の伝統調味料。福光屋醗酵食コーディネーターによる、最新レシピと試食をお楽しみいただけます。試食にはアルコールを含むものがあります。


**福光屋の日本酒講座 ペアリングの基本を学ぶ** 会費 2,000円(税込)  
定員 10名様(要予約)  
5月21日(月)・22日(火) 18:30~ (約1時間)

4タイプの日本酒(爽酒・薫酒・醇酒・熟酒)と、人間が感じる味覚(五味)別の酒肴をご用意し、それぞれの日本酒に合う酒肴を探ります。日本酒をより楽しむためのペアリングの基本やコツを学んでいただけます。


ご予約 SAKE SHOP 福光屋 丸の内店 TEL 03-5288-5015 marunouchi@fukumitsuya.co.jp

**味わう、学ぶ、楽しむ。丸の内店の講座案内**

丸の内店では、毎月「日本酒講座」と「醗酵食講座」の2講座を定期開催しています。和やかな雰囲気で開催される約1時間の少人数制で、毎回季節に合わせたテーマを設定し、詳しく解説。試飲・試食もお楽しみいただけます。日本酒講座の講師は唎酒師の資格を持つ店長の小島尚子が、醗酵食講座の講師は福光屋醗酵食コーディネーターの迫田麻由美が担当。お酒や醗酵食品を、もっと楽しんでいただくための、大人の学びの場です。



丸の内店のイベント情報はこちら



**オンラインショップ限定 クレンジングケアキャンペーン**  
期間限定:5月22日(火)まで

花粉や大気汚染物質、紫外線などの外的刺激が多いうに皮脂分泌も活発になる季節。“クレンジングと洗顔”を見直しませんか。高保湿基礎化粧品「アミノリセ」のクレンジングミルク、モイストソープには独自開発した「コメ発酵液FRS-01」を配合。お米由来の美容成分が、うるおいのある素肌へと導きます。

**クレンジング&モイストソープセット**

- ・アミノリセ クレンジング ミルク 150ml 4,000円(税込 4,320円)×1本
- ・アミノリセ モイスト ソープ 100g 3,000円(税込 3,240円)×1個

通常価格 7,000円(税込 7,560円) **特別価格 6,300円(税込 6,804円)**


◎ 単品でご購入の場合もポイント5%還元! キャンペーンページはこちら




NEWS

**金沢国税局酒類鑑評会で、優等賞を受賞しました!**


3月に開かれた、平成29酒造年度「金沢国税局酒類鑑評会」の「吟醸の部」に、北陸三県の45の蔵元から135点の出品があり、4月18日の表彰式で福光屋が優等賞を受賞しました。平成24酒造年度から杜氏を務める板谷和彦の5度目の受賞。今後も味わいの創造に一層精進して参ります。



**季節・数量限定 発売中**

**福正宗 金沢涼風 純米吟醸 生貯蔵酒**  
720ml 1,250円 (税込 1,350円)

石川県産の酒米「五百万石」と金沢生まれの「金沢酵母」、霊峰白山より辿り着く仕込み水で仕込んだ純米吟醸生貯蔵酒です。銘のごとく爽やかな味わいとフレッシュさが特長。



**福光屋ITAYA発売記念**

**ル・グリル ドミニク・ブシェ カナザワ**  
**コラボレーションディナー** ドミニク・ブシェ氏も皆様をおもてないたします

5月17日(木) 19:00~



昨年9月にオープンした『ル・グリル ドミニク・ブシェ カナザワ』。ブシェ氏によるスペシャリティの数々に、日本酒の新しい味わいと心地よいペアリングを楽しむ福光屋の新シリーズ「ITAYA」を合わせるコラボレーションディナーを開催。同店のソムリエがセレクトするワイン4種とともに、シニアソムリエ・辻健一氏と福光屋の酒造りを率いる杜氏・板谷和彦による解説もお楽しみいただける贅沢なひとときです。

会場 ル・グリル ドミニク・ブシェ カナザワ  
金沢市香林坊1-1-1 国際ビジネス学院香林坊2F

会費 12,000円(税・飲み物代・サービス料込)

定員 40名様(要予約)

ご予約・お問い合わせ TEL 076-223-1161 営業企画室(担当:松前)  
http://komekara.jp/article/846/

**金沢店・福光屋 ひがし**

**かなざわ箱 11,000円(税込 11,880円)**

金沢市内の直営店2店舗でしか販売されない蔵元限定酒を含む純米大吟醸3本と木升が入ったお得な「かなざわ箱」。金沢土産としてはもちろん、ご自宅の晩酌やギフトにも最適です。

[セット内容]  
・蔵元限定 純米大吟醸 金澤  
・福正宗 金澤 純米大吟醸原酒  
・加賀産 吉祥 純米大吟醸 全て720ml  
・木升

**送料無料**



**玉川店**

le trot x TEALABOt x FUKUMITSUYA  
**「百年水」**  
5月18日(金)~27日(日)


アンティークバイヤーle trotの千國奈々子さんとはこれまでに、長期熟成酒「百々登勢」や、「鏡花」など福光屋のいろいろなブランドにスポットを当て、楽しみ方をご紹介してきました。今回は酒造りの源である「水」がテーマ。福光屋の酒蔵に湧き出る仕込み水「百年水」を、生活の中に楽しく取り入れるための新しいご提案です。

**福光屋 松屋銀座**

ゴールデンウィーク限定BARメニュー  
**酒かすクリームあんみつ**  
900円(税込 972円)

純米大吟醸酒粕の香りとコクのあるアイスと黒玄米茶の寒天、あずきなどにたっぷりのみりんシロップをかけてお召し上がりいただきます。

◎期間限定:4月28日(土)~5月6日(日)



**毎月25日は醗酵美デー**

福光屋の米醗酵技術から生まれた、高保湿基礎化粧品「アミノリセ」シリーズをはじめ、さまざまなアイテムの使用感をお試しいただけます。“酒蔵の醗酵美”を体験できる特別な一日です。

**特典 | 対象商品10%OFF**

※ 対象商品は開催月によって異なります  
※ 福光屋ポイントカードをお持ちの方に限ります  
◎ 福光屋ひがしでは開催しておりません

6月17日は父の日

**父の日の贈り物**

福光屋直営店・オンラインショップでは、富士山を背景に「お父さん日本一」の文字を配した新作デザインラベルの限定商品をご用意いたしました。伝統の技で丹念に醸した純米大吟醸をはじめ、本格米焼酎、酒肴など、父の日のギフトにお役立てください。

**オンラインショップ限定 早得** 福光屋オンラインショップで5月31日(木)までに、対象の父の日限定商品をご注文いただいた方全員に**ポイント10%還元**(会員登録が必要です)。




**直営店**

SAKE SHOP 福光屋 金沢店 石川県金沢市石引2-8-3 TEL 076-223-1117 OPEN 10:00~19:00

福光屋 ひがし 石川県金沢市東山1-14-9 TEL 076-251-5205 OPEN 10:00~18:00

SAKE SHOP 福光屋 玉川店 東京都世田谷区玉川3-17-1 玉川高島屋S・C 南館 地下1階 TEL 03-5717-3305 OPEN 10:00~21:00

SAKE SHOP 福光屋 東京ミッドタウン店 東京都港区赤坂9-7-4 D-B123 東京ミッドタウン ガレリア地下1階 TEL 03-6804-5341 OPEN 11:00~21:00

福光屋 松屋銀座 東京都中央区銀座3-6-1 松屋銀座7階 TEL 03-6228-6113 OPEN 10:00~20:00

SAKE SHOP 福光屋 丸の内店 東京都千代田区丸の内3-1-1 国際ビル1階 TEL 03-5288-5015 OPEN 11:00~20:00

**オンラインショップ**

インターネット [www.fukumitsuya.com](http://www.fukumitsuya.com)

TEL(通話料無料) **0120-293-285** (酒・食品専門ダイヤル)  
**0120-003-076** (化粧品専門ダイヤル)  
平日9:00~17:00(土日祝は除く)  
携帯電話、PHSからもご利用いただけます。

FAX(通送料無料) **0120-533-076** 24時間受付

◎ 通信販売と直営店のポイントは別になります。



こちらからオンラインショップにアクセスできます。

**今月の表紙**

夏の季節でもある金魚を、明るくユーモラスに描いた作品。イラストレーションの黎明期に独特の画風で活躍した故・吉田カツ氏によるもので、2010年の『福正宗 酒蔵時記 夏やすみ』のために描き下ろされました。



公式ウェブマガジン [www.komekara.jp](http://www.komekara.jp)  
ごめから

公式SNS 