

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

6

K O M E K A R A Vol.17

2018 JUN



腐草為螢 くされたるくさほたるとなる

緑陰が日に日に濃くなり、ときに梅雨の湿り気を帯びた空気がしっとりと漂う季節。
開いたばかりの朝顔の花を優しく包んで、いっそう色濃く可憐に見せています。

二十四節気／芒種 次候 腐草為螢

寛永二年創業



金沢
福光屋

米と醗酵の400年へ



酒蔵の醗酵食品レシピから 生酒と肴で、夏のお晩酌

今年も、福光屋・壽蔵から搾りたての夏酒が次々と蔵出しされます。旬の味覚と合わせたお晩酌がことのほか楽しい季節。フレッシュで鮮烈な生酒をより美味しく味わっていただくために、醗酵食品を使った福光屋のオリジナルレシピから夏酒にぴったりの一品を選びました。

季節限定・発売中 720ml 1,230円 (税込 1,328円)
加賀蕎麦 夏純米 生 **要冷蔵** 1800ml 2,450円 (税込 2,646円)
力強く醗酵させて搾った純米酒を火入れせず、爽やかな風味そのままに封じ込めた生酒。フレッシュで鮮烈な味わいをコクのある力強い料理と。

〈 お酒に合わせたおすすめレシピ ・ 酒粕タンダーリーチキン 〉

RECIPE 鶏も肉2枚はそれぞれ3〜4等分に切って保存袋に入れる。酒粕、オイスターソース、ケチャップ、カレー粉各大さじ1、塩少々を加えてよく揉み込み、冷蔵庫で1時間以上なじませる。調味料を軽く落としてフライパンで焼く。

POINT 酒粕の旨味、調味料の力強さ、ボリューム感のある一品がお酒の風味とよくマッチ！お酒は7℃くらいによく冷やし、熱々のジューシーなチキンと。

レシピに使った商品はコレ！
加賀蕎麦 純米大吟醸 酒粕 **要冷蔵**
450g 648円 (税込 700円)
酒米の最高峰・山田錦100%の純米大吟醸酒粕です。料理に使いやすいペースト状で、肉料理の下味付けや汁に。



和食の魚料理や西洋料理、チーズとも好相性です

日本酒通のお父さんへ 風格のある上質な純米大吟醸

父の日限定
純米大吟醸 お父さん日本一 **化粧箱入**
720ml 3,800円 (税込 4,104円)
契約栽培米の山田錦のみを使用し、厳冬の頃に丹念に仕込んだ純米大吟醸です。華やかな吟醸香となめらかな口当たりの贅沢な逸品。よく冷やし、グラスでお楽しみください。

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。

厳選した酒肴2種を添えて届いたその日に気のお楽しみ晩酌



父の日限定
お父さん日本一 純米大吟醸 ギフトセット **化粧箱入**
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 2あけがらし

6月17日は
父の日

父の日に極上の美酒を贈る

大切なお父さんへ、心のこもったお晩酌のひとつを贈りませんか。日頃の感謝をさりげなく形に。金沢の老舗酒蔵から選りすぐりの3酒を、父の日限定の特別ラベルでお届けします。

酒米の最高峰・山田錦の芳醇な香りを楽しめます

老舗酒蔵の蔵人が醸す、こだわりの本格米焼酎

父の日限定
八年熟成 本格米焼酎 お父さん日本一 **化粧箱入**
720ml 3,500円 (税込 3,780円)
日本酒の醸造技術を活かした、本格米焼酎を仕次熟成により8年間熟成させました。焼酎好きをうならせる深くまろやかな味わいをストレート、ロック、水割り。

純米赤酢 らっきょう漬 **直営店・通販**
150g 860円 (税込 929円)
石川県産の良質ならっきょうを、伝統製法で仕込んだ福光屋の「さしすそ 純米 赤酢」に漬け込みました。夏の酒肴に最適です。



樽は直径約20cmの卓上サイズ。キャップ付きで扱いやすさ◎ 粋な演出で、お父さんを笑顔に！

正統派の装い、記憶に残る演出の特別純米酒



父の日限定
特別純米 菰冠 お父さん日本一 **化粧箱入**
1,800ml 5,500円 (税込 5,940円)
冷やからお燗まで、お好みの温度帯で幅広くお召し上がりいただける辛口の純米酒。旨味や香りのしっかりした酒肴によく合います。

ほたるいかの素干し **直営店・通販**
35g 550円 (税込 594円)
富山湾で水揚げされた大ぶりのほたるいかを素干しに仕上げた乾きもの。肝の濃厚な旨味が楽しめる、炙るとさらに風味豊かに。



お晩酌にちょうどよいバリエーションとサイズ

父の日限定
ちよいボトル 12本セット 父の日木升付き
180ml×12本 4,400円 (税込 4,752円)
人気銘柄を気軽にお飲みいただける、一合サイズのミニボトルセット。父の日オリジナルの木升を添えて。



[セット内容]
黒帯 悠々、加賀蕎麦 純米大吟醸、加賀蕎麦 純米吟醸、加賀蕎麦 極寒純米 辛口、福正宗 銀ラベル、福正宗 黒ラベル、福正宗 氷温生貯蔵酒 辛口ドライ×2本、福正宗 純米完熟 辛口×2本、風よ水よよ 純米×2本、父の日木升(一合)

父の日限定
ちよいボトル 6本セット
180ml×6本 2,000円 (税込 2,160円)
お晩酌好きのお父さんへ。福光屋の代表銘柄6酒を一合サイズでお楽しみいただけるセットです。



[セット内容]
黒帯 悠々、加賀蕎麦 純米吟醸、加賀蕎麦 極寒純米 辛口、福正宗 氷温生貯蔵酒 辛口ドライ、福正宗 純米完熟辛口、風よ水よよ 純米

こちらからオンラインショップにアクセスできます。



※ご配送は、日本国内に限らせていただきます。

ご配送は、6月12日(火)までのお申し込みで、父の日 6月17日(日)までにお届けいたします。

◎ 大切な贈り物を手ぬぐいや水引飾りでオリジナルラッピングいたします。お気軽にお問い合わせください。
◎ 父の日限定商品は、直営店各店(福光屋 ひがしは一部商品のみ)、福光屋オンラインショップでお求めいただけます。
福光屋オンラインショップはこちら ▶ www.fukumitsuya.com/category/FATHERS_DAY/



軽やかな旨味の夏酒。柔らかな酸味、さらやかな酸味、気軽なお晩酌に最適です。

季節限定・6月8日発売
福正宗 氷室献上 氷温貯蔵生酒 純米大吟醸 **要冷蔵**
720ml 2,500円 (税込 2,700円)

冬の酒蔵で仕込んだ純米大吟醸の搾りたてを氷温で貯蔵しました。香り高くなめらかな味わいの生酒で、季節の食材の持ち味をいかにしたシンプルな料理とよく合います。

〈 お酒に合わせたおすすめレシピ ・ ミニトマトの赤酢マリネ 〉

RECIPE 小鍋に赤酢60mlを煮立たせ、火を止めてはちみつ小さじ1を加えてマリネ液を作る。手早く湯割きしたミニトマト8個を漬け、冷蔵庫でなじませる。

POINT なめらかな口当たりの純米大吟醸とつりとしたトマトの食感が好相性です。まろやかな赤酢に漬けることでトマトの青臭さが消え、心地よい吟醸香と調和するひと皿。

レシピに使った商品はコレ！
さしすそ 純米 赤酢
370ml 1,300円 (税込 1,404円)
福光屋の醸造技術で古代米による清酒を造り、丁寧に酢酸醗酵させました。和え物やドレッシングベースに。



細身のフロストボトルで目にも涼やかな微発泡性の生酒。

季節限定・6月8日発売
福正宗 酒蔵時記 夏やすみ 爽涼微発泡 **要冷蔵**
500ml 1,500円 (税込 1,620円)

山田錦のみで仕込んだ、清冽で香り高い純米大吟醸に炭酸ガスで封じ込めた生酒です。涼感溢れる微発泡性の飲み口で、食前酒としても最適。野菜などの軽めの揚げ物とよく合います。

〈 お酒に合わせたおすすめレシピ ・ 夏野菜の揚げびたし 〉

RECIPE 稲甘酒150g、合わせ出汁300ml、薄口醤油60mlを合わせて保存袋に入れる。なすやパプリカ、おくらなどの夏野菜を素揚げして袋に入れる。冷蔵庫で冷まし、味をなじませる。

POINT 微発泡のシュワッとした爽やかな日本酒には、軽めの油のコクを。素揚げした夏野菜に、稲甘酒の旨味を加えた出汁をたっぷり含ませた一品は、純米大吟醸の香りも引き立てます。

レシピに使った商品はコレ！
酒蔵仕込み 純米 稲甘酒
150g(パウチ) 230円 (税込 248円)
国産米と仕込み水だけで醗酵させた酒蔵の稲甘酒。自然の甘味を、お料理や製菓にも活用できます。



季節限定・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「五百万石」と「金沢酵母」、雪峰白山から福光屋に辿り着く「百年水」で仕込んだ、爽やかな吟醸香と軽快な飲み口の純米吟醸。10℃前後に冷やしてお楽しみください。

〈 お酒に合わせたおすすめレシピ ・ 温野菜の塩麹マリネ 〉

RECIPE 蓮根1節、ブロッコリー1株は適当な大きさに切って塩ゆです。塩麹大さじ2、レモン汁とオリーブオイル各大さじ1、粒マスタード小さじ1/2を混ぜ合わせ、野菜をマリネ。

POINT フレッシュで軽快な飲み口の金沢涼風には、レモンとマスタードを隠し味にした野菜のシンプルな素材感を。酸味が食欲を刺激する効果もあるので、お晩酌の始まりに。

レシピに使った商品はコレ！
酒蔵仕込み 生 塩麹 **直営店・通販** **要冷蔵**
250g 648円 (税込 700円)
良質な米麹に塩、仕込み水を加えて醗酵させた塩麹。生きた酵素の力で食材の旨味を引き出す万能調味料。



氷室の水を将軍家に届けた加賀藩の故事にちなんだ風雅な純米大吟醸です。

オススメ商品

季節限定・6月8日発売
夏の季節限定酒 3種飲み比べセット
5,230円 (税込 5,648円) **直営店・通販** **要冷蔵**

[セット内容]
・加賀蕎麦 夏純米 生 720ml
・福正宗 氷室献上 氷温貯蔵生酒 純米大吟醸 720ml
・福正宗 酒蔵時記 夏やすみ 爽涼微発泡 500ml

フレッシュで軽快な味わいを楽しめる、搾りたて生酒の3本セット。季節数量限定の人気酒です！



醗酵食レシピ監修

福光屋 醗酵食コーディネーター 迫田 麻由美
日本酒や甘酒、酒粕などの醗酵食品を活用した商品・レシピ開発や、「醗酵食講座」の講師を務めます。



日本酒や、お米の醗酵から生まれる調味料・食品の活用レシピ公開中！
福光屋 クックパッド **検索**



2017年酒造年度 金沢国税局酒類鑑評会で福光屋が優等賞を受賞 数量限定、杜氏直筆シリアルナンバー入りの受賞記念酒を発売

2017酒造年度「金沢国税局酒類鑑評会」の「吟醸の部」において、福光屋が優等賞を受賞しました。国内有数の酒どころでもある北陸三県の45の蔵元から135点が出品され、福光屋を含む17社が優等賞を受賞。さらに各県一社だけに許される登壇の栄誉までいただきました。この受賞を記念して、優等賞に選ばれた純米大吟醸を特別に数量限定で発売します。契約栽培・特別栽培された選りすぐりの山田錦のみを用い、大寒の頃に技の限りを

尽くして仕込み、丁寧に雫とされた最高級純米大吟醸の原酒。「福光屋の純米大吟醸の在り方を今一度自問自答し、「きれい」ではなく「美しい酒」を造りたいとの思いだった」と杜氏の板谷和彦。5度目の受賞となる杜氏の直筆シリアルナンバーを添えた受賞記念酒です。

数量限定・6月1日発売

2017酒造年度 優等賞 純米大吟醸 福正宗 桐箱入
720ml 10,000円 (税込 10,800円)



SAKE SHOP NEWS

直営店からのお知らせ

丸の内店

祝・皆造 蔵出し記念イベント 6月8日(金) 16:00~19:00

今期の酒造りがすべて終了したことを意味する、酒蔵の行事「皆造」。酒造りの終了と無事を祝って杜氏や蔵人らがお酒を酌み交わします。この稀少な祝い酒を特別にご試飲いただく企画。今期最後の純米・生酒です。

会費 1,500円(税込)

- ◎ 予約不要。開催時間内のお好きな時間にご利用ください
- ◎ スタンディングで開催いたします

お酒に
合わせた
酒肴付き



福光屋の日本酒講座

特別編 福光屋の酒造りを知る

6月14日(木)・15日(金) 18:30~ (約1時間)

福光屋の酒造りを率いる壽蔵杜氏・板谷和彦が、酒造りの終了「皆造」直後に丸の内店に出向いて講師を務める日本酒講座特別編。福光屋の日本酒を造り手側の思いや工夫、こだわりを交えてご紹介します。人気銘柄など数種類のお酒を酒肴とともにご試飲いただく約1時間。杜氏自らの解説による、酒造りの真髄に触れられる貴重な講座です。2日間の限定開催。

会費 3,000円(税込) 定員 20名様(要予約)

◎ スタンディングで開催いたします



ご予約はお電話・メールにて受付しております。

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

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み会(第6回)

香り高くなめらかな純米大吟醸「氷室献上」と搾りたての鮮烈な生酒「加賀鷹 夏純米 生」をご用意。初夏の限定酒を飲み比べていただけます。

- ・加賀鷹 夏純米 生
- ・福正宗 氷室献上 氷温貯蔵生酒 純米大吟醸



松屋銀座 6月19日(火)・20日(水) 16:00~L.O.19:00
会費 1,500円(税込) 定員 20名様

丸の内店 6月21日(木)・22日(金) 16:00~L.O.19:00
会費 2,000円(税込) 定員 20名様

◎ 開催時間内のお好きな時間にご利用ください

毎月25日は醱酵美デー

福光屋の米醱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、各種アイテムの使用感をしっかりお試しいただけます。

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。(当日発行可能)

◎ 福光屋ひがしでは開催していません



福光屋の醱酵食講座 純米酢編

6月12日(火) ①14:30~ ②18:30~ (約1時間)

さまざまなお酢のテイastingをはじめ、果実酒の作り方、福光屋の「さしすせそ 純米 赤酢」を使った簡単なレシピをご紹介します。福光屋の醱酵食コーディネーターが丁寧に解説し、試食もお楽しみいただけます。

会費 2,000円(税込) 定員 10名様(要予約)

◎ 試食にはアルコールを含むものがあります



ONLINE SHOP NEWS

オンラインショップからのお知らせ

じわもん酒肴便 7月1日は氷室の日

注文締切:6月24日(日)

純米大吟醸と氷室饅頭・氷室ちくわ 金沢、夏の贈り物「氷室」づくし

藩政時代、加賀藩藩主代々が江戸の将軍家まで氷室の氷を献上した故事があります。今現在も金沢には氷室開きの前に夏の無病息災を祈って、氷室饅頭やちくわなどを食す風習が残っています。金沢ゆかりの習わしを、季節の酒肴便としてお届けする企画。厳冬の頃に仕込み、氷室のごとく氷温熟成させた純米大吟醸「氷室献上」と郷土の味を、季節の贈り物やご挨拶にご活用ください。



詳しくはこちら
5月29日(火)公開



コメラポ 日本酒酵母エキス原液×2本セットキャンペーン 期間限定:7月31日(火)まで

夏こそ保湿! テカリ・べたつき・毛穴の開きに

高温多湿、皮脂分泌の増加、紫外線やエアコンの冷風などにより肌ストレスの最も多い季節。お肌の表面はべたついていながら、真皮には水分が足りないインナードライ対策には、「コメラポ 日本酒酵母エキス原液」がおススメ。数滴をお肌になじませるだけで、力強い保湿力を発揮。お手入れのファーストステップに毎日活用していただけるよう、2本セット10%オフの特別価格でご用意しました。

2本セットがおトク!



詳しくはこちら
5月31日(木)公開



期間限定
コメラポ 日本酒酵母エキス原液 20ml×2本
通常価格 6,000円(税込 6,480円)
特別価格 5,400円(税込 5,832円) 送料無料

和食日和 おさけと × 金沢・純米蔵 福光屋 日本酒の新たな味わいを楽しむおさけの会 6月23日(土) 19:00~

会場 和食日和 おさけと 日本橋 東京都中央区日本橋1-6-7 3F

1月にオープンした「和食日和 おさけと 日本橋」にて、福光屋のバラエティ豊かな純米酒とスペシャルコースのペアリングをお楽しみいただけるイベントを開催。2018年に発売された福光屋の新シリーズ「ITAYA」のほか、純米大吟醸や貴醸酒なども登場します。

会費 8,000円(税・飲み物代・サービス料込) 定員 30名様(要予約)

ご予約・お問い合わせ TEL 076-231-2191 営業企画室(担当:松前)
http://komekara.jp/article/1010/



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

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(通話料無料)

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

梅雨の晴れ間に花開いた朝顔を愛らしく、ユーモラスに描いた一作。福光屋の季節酒「福光屋 酒歳時記」シリーズのアートラベルを手がけた故・吉田カツさんによる、2011年「夏やすみ」のために描かれた作品です。



公式ウェブマガジン
www.komekara.jp

こめから 検索

公式SNS

