

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.18

7

2018 JUL



半夏生 はんげしょうず

一年で最も日が長く、夕暮れを愛でながらの一献が何とも楽しみな季節。
涼を愛で、五感で楽しむ日本の夏がやってきました。

二十四節気／夏至 末候 半夏生

寛永二年創業



金沢
福光屋

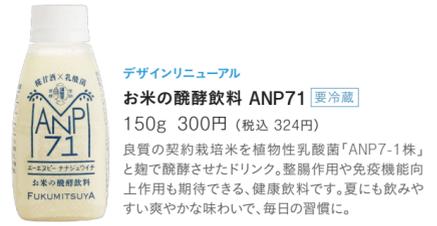
米と醗酵の400年へ



この甘酒をつかった特製かき氷を、直営店でご用意しています！(P4に詳細掲載)



ハチのまぼろし甘酒(ハチマツト)



デザインリニューアル
お米の醱酵飲料 ANP71 要冷蔵
150g 300円 (税込 324円)
良質の契約栽培米を植物性乳酸菌「ANP7-1株」と麹で醱酵させたドリンク。整腸作用や免疫機能向上作用も期待できる、健康飲料です。夏にも飲みやすい爽やかな味わいで、毎日の習慣に。

「三温生姜」をシロップがわりにかけると美味！



酒かすアイス 要冷蔵
1個80ml×6個セット 3,500円 (税込 3,780円)
酒米の最高峰・山田錦100%の純米大吟醸の酒粕をフレッシュアイスクリームに混ぜました。ほのかな酒粕の香りを楽しめます。



暑気払いに 酒蔵の醱酵飲料

お子さまからご年配の方まで楽しめる、
糀甘酒やお米の乳酸菌飲料。滋味豊かな醱酵飲料で、美味しく夏バテ予防を。



お湯割りや紅茶に加えると夏場の冷えケアに。活用度の高いドリンクペーストです。

日本酒生まれ 冷んやり甘味

純米大吟醸や酒粕を使った、福光屋のオリジナルスイーツ。お酒の風味と涼を楽しむ酒蔵の季節商品です。



酒蔵のジュレ 直営店
(カクテルオレンジ/うめ紫蘇/グレープフルーツ)
各1個 450円 (税込 486円)
5個セット 2,320円 (税込 2,506円) 化粧箱入
酒米の最高峰・山田錦で仕込んだ純米大吟醸と、みずみずしい果実を合わせた贅沢なジュレです。カクテルのように楽しめる、大人のデザートです。
●オンラインショップでの取り扱いはありません。
●アルコール分を含みます

夏の季節限定酒 3種飲み比べセット

5,230円 (税込 5,648円)
金沢店・福光屋ひがし・オンラインショップでは送料・クール代を無料でお届けいたします。
[セット内容]
・加賀鶯 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



オススメ

福光屋の日本酒 「味わい」のいろは

一般的に搾ったお酒は、蔵出しまでの間、自然に従った温度の元で貯蔵、熟成させます。氷温貯蔵とは、醱を搾った後一切の火入れをせず、ちょうど零度に管理された環境下でお酒を貯蔵、熟成させること。それぞれ異なる香りや味わいの熟成度合が、最もよくまとまる貯蔵法で、他にはない芳香となめらかな口当たりが得られます。

氷温貯蔵



酒蔵仕込み 純米 糀甘酒
150g(ハウチ) 230円 (税込 248円)
500ml(瓶入り) 848円 (税込 916円)

夏の季節にも挙げられる「甘酒」。江戸時代から、醱酵によるお米の栄養価を重用し、暑気払いに愛飲されてきました。お米と麹、仕込み水だけで醱酵させた無添加、無調味の美味しい糀甘酒です。

酒蔵仕込み 純米 糀甘酒
150g(ハウチ)×20袋入りケース
4,600円 (税込 4,968円)
オンラインショップでは送料無料でお届けいたします

オススメ

贈りたいカタチ、喜ばれる味 純米蔵・夏の贈り物

日頃の感謝や、暑中お見舞いの気持ちをささやかな贈り物に託すお中元。

金沢の酒蔵・福光屋では、夏季限定酒をはじめ醱酵食品やスイーツを取り揃え、贈り手の気持ちを添えるスタイルをご提案します。

新しなラベルデザインとスタイリッシュな「紅白」でハイセンスな贈り物に。
桐箱入り720ml 2本セットで3,500円(税込3,780円)

網代籠入の詰め合わせで
4,460円(税込 4,817円)



ITAYA RICE WINE for WHITE FOODS 純米生詰
300ml 700円 (税込 756円)
720ml 1,500円 (税込 1,620円)
キレのよい酸味と豊かな旨味をもつ芳醇なミディアムボディタイプ。白身魚や貝類、鶏肉などの「WHITE FOODS」を味わう軽快なメインディッシュとご一緒に。



ITAYA RICE WINE for RED FOODS 純米生詰
300ml 700円 (税込 756円)
720ml 1,500円 (税込 1,620円)
複雑な酸味と旨味、苦味が調和した濃醇なフルボディタイプ。牛肉や鴨肉、鰹、鮭などの「RED FOODS」を楽しむ濃厚なメインディッシュによく合います。



季節限定・発売中
加賀鶯 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)
力強く醱酵させて搾った純米酒を、一切の火入れをせず瓶詰めした生酒。キレ味鋭くフレッシュな味わいを、主張のある夏の食材と合わせると格別です。

7月1日は氷室の日。
氷室の水を樽家に献じた。
城下練の故事にちなんだお酒です。



季節限定・発売中
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)
720ml×2本 5,000円 (税込 5,400円) 化粧箱入
寒仕込みの純米大吟醸の搾りたてを一切の火入れをせず氷温熟成させました。香り高く独特のなめらかさが特長。金沢の故事にちなんだ贈り物として喜ばれます。
2本セットは送料・クール代無料でお届けいたします

「御礼、心ばかりなど一言を添えた和紙タグも用意。桐箱や化粧箱にも対応可能です。



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)
金沢産の酒米「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」で仕込んだ純米吟醸の生貯蔵酒。10℃前後によく冷やしてお楽しみください。



季節限定・発売中
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)
山田錦を使った香り高い純米大吟醸に炭酸ガスを封じ込みました。画家・牧野伊三夫さんが描き下ろした愛らしいアシカのアートラベルが楽しい季節限定の生酒です。



酒蔵のピクルス ミックス/トマト 直営店・通販
1瓶 各980円 (税込 1,058円)
ピクルス液に福光屋の純米酒と糖類無添加の本味麹、金沢産の純米酢を使用。砂糖や塩は一切使用しないピクルス。夏の酒肴に最適な新商品です。

新発売

直営店からのお知らせ

玉川店

SAKE TROPICAL 2 赤澤かおりx福光屋
7月6日(金)~16日(月・祝)

料理とハワイをライフワークとし、数多くの書籍や雑誌コラムの編集・執筆活動を行う赤澤かおりさん。そんな赤澤さんと福光屋がコラボする、真夏のお酒にまつわるエトセトラ・パート2。編集者の眼でセレクトした「Aloha Tailor of Waikiki」による限定バッグをはじめ、トロピカルなスイーツ、調味料、アンティーク雑貨が多数並びます。さらに、九谷焼の人気作家・田辺京子さんの「ハワイモチーフ炸裂九谷」も登場。賑やかな10日間をお楽しみください。



玉川店

Tamagawa Special Days
7月13日(金)~16日(月・祝)

日頃のご愛顧に感謝し、4日間限定のお買い得商品をご用意します。対象となるのは、「糀甘酒」や「乾燥こうじ」、「こぼれ梅グラノーラ」など、福光屋の大人気商品。人気銘柄や醗酵食品、酒蔵の基礎化粧品がお求めやすくなります。◎お電話でのご注文はお受けしていません

福光屋 ひがし

夏の蔵人BAR

7月28日(土) 10:00~17:00

福光屋の蔵人がバーカウンターに立ち、お客さまをお迎えする特別企画。造り手のこだわりや思い、味わいの解説をお酒とともに楽しめます。手作りの酒肴もご用意します。

◎蔵人おすすめ3種飲み比べ(酒肴付) 1,800円(税込)など
◎予約不要。お好きな時間にお越しください



ONLINE SHOP NEWS

オンラインショップからのお知らせ

真夏のじわもん酒肴便 vol.1 夏の野菜の宿漬けセットと夏の季節限定酒

有機質肥料育ちのお米で人気の「ぶった農産」の野菜の宿漬け(ぬか漬け)と、夏に飲みたい季節限定の生酒セットをご用意。さまざまな野菜を漬け込んだ宿漬けは、野菜そのものの美味しさもちろん、特別栽培米の米糠を贅沢に使った特製ぬか床がポイント。

完全予約制

石川県・ぶった農産 夏の野菜の宿漬け+福光屋の夏酒セット
5,400円(税込 5,832円) 送料・クール代無料



Amino Rice ナチュラル モイスト ローション x 2本キャンペーン

紫外線や空調の冷風、汗や皮脂分泌のアンバランスが原因のインナードライ現象。夏のお肌は、強いストレスにさらされています。お肌の夏バテ、疲れ肌には、毎日の丁寧な水分補給がカギ。福光屋独自のコメ発酵液「FRS-01」を高配合したローションは、高い保湿力がポイント。二度づけ、たっぷり使いにも嬉しい2本セットを期間限定でご用意しました。

期間限定
7月31日(火)まで

アミノリセ ナチュラル モイストローション120ml x 2本
通常価格 11,200円(税込 12,096円)
特別価格 9,900円(税込 10,692円) 送料無料で

1,300円
OFF

金沢市内のレストランで7~8月開催

世界の料理 x 福光屋

四季を味わう料理とSAKE 2018 SUMMER

福光屋が国内外の人気レストランで、50回以上試みてきた各国料理と日本酒のペアリング。市内の人気店で培った経験をもとにした、新しい季節のペアリングをお楽しみいただけます。福光屋の新シリーズ「ITAYA」や、北陸限定の季節酒と各店のスペシャリテをご堪能ください。



福光屋「福正宗」純米1.8ℓパック3商品

モンドセレクション金賞 6年連続トリプル受賞

福光屋の代表銘柄であり、石川県でナンバーワンのシェアをもつ「福正宗」の1.8ℓパック3商品が、「2018年モンドセレクション」(本部・ベルギー プリュッセル)のスピリッツ&リキュール部門において、6年連続の金賞を受賞。金沢で親しまれている味が、世界に認められています。



7月1日(日)より、酒類の商品価格を改定させていただきます

株式会社 福光屋は、昨今の物流やエネルギー、原材料等の価格高騰のなか、徹底した合理化により価格を据え置いて参りましたが、この度、やむなく酒類商品の価格を改定させていただくことになりました。誠に恐れ入りますが、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

丸の内店

石井すみ子 涼しげなもの
7月7日(土)~22日(日)

「涼しげなもの」と題する石井すみ子さんの展示会は2回目となります。今回は5月に窯出しされたばかりの石井直人さんの新作とともに、すみ子さんが見立て、プロデュースした生活まわりのもの、そして、料理家の後藤しおりさんとの食の提案も。澄みわたる空気が漂う、石井夫妻の丁寧な暮らし、そのままの展示会です。ぜひお越しください。

◎7日(土)に料理家・後藤しおりさんによるBARイベントを開催
◎7日(土)、8日(日)は、石井すみ子さん、直人さんが在店します



BAR & SWEETS

◎夏季限定

甘酒氷あずき 756円(税込)

福光屋の人気商品「糀甘酒」を凍らせて、すっきりした甘さのかき氷に仕立てました。柔らかな小豆と生姜シロップを添えた、大人の甘味です。

◎金沢店、玉川店では提供していません



丸の内店

福光屋の醗酵食講座 甘酒編

7月17日(火) ①14:30~ ②18:30~ (約1時間)

夏の季節語でもある「甘酒」をテーマに、糀甘酒の基本を学ぶ1時間。福光屋の醗酵食コーディネーターが、甘酒の試飲や試食を通してお米と醗酵の奥深い魅力を解説します。暑い季節にぴったりの、甘酒活用レシピもご紹介します。

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



福光屋の日本酒講座 夏のお酒の楽しみ方を学ぶ

7月23日(月) 18:30~ (約1時間)

真夏の日本酒をもっと楽しんでいただくための、お酒の選び方、飲み方、美味しく味わうコツを唎酒師の資格をもつスタッフが伝授します。夏におすすめの福光屋の銘柄を試飲していただく楽しい学びの場。「夏こそ日本酒!」を体験できる1時間です。

会費 2,000円(税込)
定員 10名様(要予約)

◎写真はイメージです



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

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、各種アイテムの使用感や特性を体験していただける特別な一日です。

特典: 10%OFF (アミノリセ・アミノリセ プラス・コメラボ)
※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

7月のオススメ

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

◎直営店とオンラインショップ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

いちごシロップのかかった、かき氷を簡素に描いた夏の一作。年4回お届けする福光屋「福正宗 酒蔵時記 夏やすみ」に採用された2007年の吉田カツ氏の作品です。2色のコントラストが涼やかで、多くのお客さまに喜ばれました。

公式ウェブマガジン
www.komekara.jp

こめから 検索

公式SNS

