

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

9

K O M E K A R A Vol.20

2018 SEP



玄鳥去 つばめさる

首を垂れ、黄金色に輝く稲穂が秋風に揺れる季節になりました。
十五夜の満月を仰ぎ見れば、兎を探そうとするのは幼き頃から変わりがないようです。

二十四節気／白露 未候 玄鳥去

寛永二年創業



金沢
福光屋

米と醗酵の400年へ



福光屋の新定番

福光屋は金沢で最も古い歴史を持つ酒蔵です。日本酒をはじめ、酒造りに欠かせない麹や酵母、米醗酵を生かした醗酵食品・飲料や化粧品をつくっています。今号は、この2年間で新たに発売した日本酒、醗酵食品・飲料、化粧品をご紹介します。お米のチカラで現代の暮らしを豊かにする——福光屋の願いがこめられた8シリーズ、15商品です。



味の決め手は、本物の醸造調味料

酒蔵のピクルス(ミックス・トマト) 直営店・通販
各1瓶 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醸「福みりん」、伝統的な静置醗酵法で造られた金沢産の純米酢を使用。砂糖や塩を一切使わず、本物の醸造調味料の味わいをお楽しみいただけるこだわりのピクルスです。

8月28日
新発売

ハウスブランド福正宗から生詰「丸福」シリーズ登場!

地元・金沢で最も古くから親しまれ、福光屋の代名詞ともいえる銘柄「福正宗」。毎日のお晩酌や、地元の慶事に欠かせない地酒です。2018年8月、この福正宗から新たに登場する「丸福」シリーズは、瓶詰時に火入れをしない生詰酒。独自の無菌充填システムを確立したことで生詰でありながら常温流通が可能な商品です。生詰によるくっきり軽やかな味わいを4つのタイプでお楽しみいただけます。料理ジャンルを問わず、気軽なお晩酌におすすめしたい新シリーズです。

福正宗 爽快純米 生詰

300ml 398円(税込 430円)
720ml 825円(税込 891円)

良質の国産米と雪峰白山から百年のときをかけて辿り着く「百年水」で仕込んだ爽快な純米酒。生詰酒ならではのさらりと口当たりで、どなたにも飲みやすい味わいです。

福正宗 純米辛口 生詰

180ml 300円(税込 324円)
300ml 450円(税込 486円)
720ml 900円(税込 972円)

黒麹仕込みならではの、芳醇な旨味とドライな味わいの純米酒です。完熟醗酵によるみずみずしい香りや爽やかな酸味は、和食はもちろんイタリアンやフレンチともよく合います。

福正宗 山廃純米 生詰

720ml 1,100円(税込 1,188円)

山廃仕込みによる熟成した旨味と心地よい酸味、しっとりした味わいが特長の純米酒。和食をはじめ、イタリアンやフレンチ、中国料理とも好相性です。

福正宗 純米吟醸 生詰

720ml 1,200円(税込 1,296円)

穏やかな吟醸香とやさしい旨味、きめ細やかな口当たりの純米吟醸。繊細な調味がされた和食やイタリアン、フレンチ、辛みの少ない中国料理などと軽やかに合います。



FUKUMITSUYA'S NEW STANDARD

ニーズに応える、醗酵滋養飲料の最新版

福光屋が「糀甘酒」を発売したのは2003年。米醗酵のチカラによる豊富な有効成分や美容効果に着目し、酒蔵だからこそ造ることができる醗酵滋養飲料の研究を進めてきました。お客さまのお声やリクエストに応じ、テクスチャーの異なる糀甘酒や究極のアレルゲンゼロ*飲料を発売。毎日の健康・体力維持、整腸、新陳代謝の活性化や美容のために、お米生まれの醗酵飲料を豊富なバリエーションからお選びいただけます。



酒蔵仕込み 純米 シルキー糀甘酒

200ml 200円(税込 216円)
1,000ml 650円(税込 702円)

お米の粒感を減らした軽い口当たりと、「糀甘酒」と比較してカロリー20%オフを実現。200mlは携帯に便利なストロウ付き。

プレミアム ライスミルク

200ml 200円(税込 216円)
1,000ml 500円(税込 540円)

コレステロール、乳糖ゼロ、乳由来成分フリー、脂質は牛乳の約1/10。牛乳替わりに飲めるアレルゲンゼロ*飲料です。

*食品表示法で表示が義務付けられた7品目アレルゲン(そば、かに、小麦、そば、卵、落花生)と、表示が推奨されている20品目アレルゲン(あび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、そば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン)の合計27品目アレルゲンを使用していないことを意味します。

日本酒酵母から生まれた高保湿の原液美容液

福光屋初の原液美容液です。独自開発した、日本酒酵母「FT15」のエキスが主成分。他の自社酵母と比較して約3倍のアミノ酸生成能力を保持し、保湿力の違いを実感していただけます。酒造りの原料から見出し、極めてシンプルな処方。かつ香料、着色料、防腐剤、鉱物油、界面活性剤不使用の基礎化粧品です。

コメラボ 日本酒酵母エキス原液

20ml 3,000円(税込 3,240円)

朝晩の洗顔後、化粧水をつける前に約5~6滴分をお肌につけると、高い保湿力を実感していただけます。化粧水の浸透を促すブースター効果も。



甘酒の風味ほろり。酒蔵生まれのぼうろ

酒蔵の糀ぼうろ

100g 600円(税込 648円)

シルキー糀甘酒を生地に練り込んで、甘酒のほのかな風味とサクサクした食感を楽しめます。素材で上品な和の小菓子は、プチギフトにも最適です。



世界に羽ばたく「加賀鷲」の最新作

加賀鷲 LIMITED PRESTIGE EDITION 純米大吟醸

720ml 3,500円(税込 3,780円) [化粧箱入]

世界のSAKE愛好家や海外へ向けての上質なギフトとして、銘柄や造りを英語表記した「加賀鷲」シリーズの最新作。契約栽培した酒米の最高峰・山田錦100%の純米大吟醸の原酒です。穏やかな吟醸香と柔らかな口当たり、貫禄のある旨味が絶妙に整った品格のある一本です。



日本酒の新領域 純米生詰シリーズ「ITAYA」

現代の食事との心地よいペアリングを目指した日本酒の新ジャンル。アルコール分13度、従来の日本酒に比べて酸味を際立たせた常温流通可能な生詰酒です。福光屋の杜氏・板谷和彦とシニアソムリエ・辻健一氏が味わいを共同開発しました。

ITAYA FRESH SAKE ZED 純米生詰

300ml 550円(税込 594円)
720ml 1,200円(税込 1,296円)

新開発FA酵母による鮮烈な酸味を清涼感のある旨味でまとめた辛口のライトボディ。カジュアルなイタリアン、フレンチ、中華に。

ITAYA 薫る爽快 純米吟醸 生詰

300ml 700円(税込 756円)
720ml 1,500円(税込 1,620円)

低温醗酵で引き出した豊かな吟醸香と爽快な酸味が調和したライトボディ。アミューズやオードブルに合わせ乾杯酒、食前酒として。

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)

山廃仕込みのキレと黒麹のコク、FA酵母による酸味が特長の芳醇なミディアムボディ。白身魚、鶏肉、野菜などのメインディッシュに。

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)

黒麹仕込みの熟成酒とFA酵母による酸味が調和した濃醇なフルボディ。牛肉や鴨、豚などの力強いメインディッシュに。

日本酒の美味しい季節到来 秋酒がいよいよ蔵出し

残暑の中に秋の気配を感じる季節になりました。ひと夏を越して、芳醇な旨味に磨きかけた秋酒がいよいよ蔵出しされます。9月9日の重陽の節句にちなんだ菊酒や、仲秋の名月を愛でながらの月見酒。日本酒とともに情緒豊かな風習を楽しむのも一興です。さらに愛酒家にはお待ちかねの、冷やおろしや秋あがりも次々に登場します。寒の頃に仕込まれ、酒蔵で半年の時を経た今年の味わいはいかがでしょうか。落ち鮎や名残りの鱧、秋刀魚や松茸などの秋の味覚とともに、一期一会の秋酒をぜひお楽しみください。

福正宗 重陽乃菊酒 純米吟醸 直営店・通販

300ml 1,000円(税込 1,080円)

豊かな香りとふくよかな旨味、なめらかな口当たりが特長の菊酒のための純米酒。杯に菊花を浮かべて季節のお酒をお楽しみください。長寿を象徴する菊花のラベルは、9月17日の敬老の日の贈り物にも最適です。

重陽の菊花 直営店・通販

1袋 250円(税込 270円)

青森県産の阿房宮を蒸して乾燥させました。お酒を注いだ杯にお好みの量を浮かべると、香り豊かな菊酒をお楽しみいただけます。

◎写真の九谷焼作家・徳永遊心さんの作品はSAKE SHOP福光屋 金沢店で販売しております



9月6日発売

福正宗 酒蔵時記 秋あがり 熟成黄金酒

500ml 1,700円(税込 1,836円)

ひと夏熟成させた純米大吟醸の穏やかな吟醸香、まるやかな旨味が特長。爽やかな秋にちなみ、黄金色に輝く箔を浮かべました。画家・牧野伊三夫さんによる、福を呼ぶ吉鳥・鳥の描き下ろしラベルをお届けします。

◎牧野伊三夫さんの企画展を開催します。詳細はP4参照。

発売中

加賀鷲 山廃純米吟醸 冷やおろし 要冷蔵

720ml 1,760円(税込 1,901円)
1800ml 3,300円(税込 3,564円)

ひと夏を越して半年間の熟成のときが、まるやかで濃醇なコクと旨味を引き出します。複雑で貫禄のある味わいが印象的な今年の冷やおろし。原酒ならではの飲みごたえのあるお酒です。

◎北陸3県は9月8日発売



直営店からのお知らせ

玉川店

福正宗と古道具「福市」其の六
9月19日(水)～10月8日(月・祝)

今年で6回目を数える「福市」。企画展名の「福正宗」とは、福光屋のハウスブランドで金沢で古くから親しまれている地酒のこと。気取らない毎日の晩酌に欠かすことのできない福正宗に、よく似合う酒器をはじめ、古き良き時代の器や道具類を揃えました。秋の訪れを、福正宗と古道具で楽しむ情緒たっぷりの催しです。

松屋銀座

銀座・手仕事直売所
9月26日(水)～9月30日(日)

全国から集結した工芸品、暮らしの道具や食の作り手の直売イベント。福光屋は今年も「醗酵パーラー」として5日間限定で参加し、「熟成酒チョコサンデー」や「丹波黒豆きなこ甘酒」を販売。
会場営業時間 11:00～19:30 (L.O.19:00)



丸の内店

福光屋の醗酵食講座 麴編

9月11日(火) ①14:30～ ②18:30～ (約1時間)

日本の食に欠かすことのできない麴。福光屋の乾燥麴の魅力や使いこなしをレクチャー。醤油麴を使った簡単レシピをご紹介します。

◎醤油麴のワークショップ、お土産付

会費 2,000円(税込) 定員 10名様(要予約)

福光屋の日本酒講座 チーズとのペアリング編

9月25日(火)・26日(水) 18:30～ (約1時間)

日本酒にもチーズがよく合うことをペアリングの観点から学んでいただきます。試飲・試食を通して奥深い魅力と可能性を探ります。

会費 2,000円(税込) 定員 10名様(要予約)

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

丸の内店

牧野伊三夫展

小松砂丘へのオマージュ 九谷焼 徳利・盃など

9月14日(金)～9月30日(日)

酒蔵・福光屋から四季の便りをお届けする日本酒シリーズ「福正宗酒蔵時記」のラベルアートを、2013年から手がける画家・牧野伊三夫さん。これまでの6年のご縁を形にし、酒蔵時記のために描き下ろした絵画作品の中から、牧野さんがとくに気に入っている作品と新作絵画を展示します。また、牧野さんご自身が九谷焼の窯元に約10日間通って絵付けをした徳利や盃などの酒器、器類も多数並びます。さらに、明治から昭和期を生きた金沢の俳画家・小松砂丘を画家の眼から研究した牧野さんの小冊子も刊行。会場ディスプレイにも牧野さんのこだわりを盛り込んだ特別展となります。初日には牧野さんも在店し、小さなお話し会を開催します。皆さまのお越しをぜひお待ちしております。

◎9月14日(金)の催し(作家の在店は、このときだけになります)

・振り舞い酒 16:30～19:30

・作家トーク 18:30～19:00

「牧野伊三夫と福光屋とのよもやま話」 入場無料・予約不要



2018年冬、最初に窯元を訪ねてから約10ヶ月。器の種類を選び、形を決め、絵付けをしようやく本焼きが仕上がりました。

重陽の菊酒を
楽しみませんか

9月9日は重陽の節句です。五節句のうちの一つで、古来中国では奇数は縁起のよい陽数と考え、最大陽数が重なるこの日を「重陽」としました。菊の咲く頃にあたり、「菊の節句」とも呼ばれ、不老長寿を願って菊花酒を飲む風習が古くから伝わります。健康と長寿を祈り、秋を愛でる風流な日本の文化に触れてみませんか。

直営店 菊酒の振り舞い

丸の内店 9月8日(土)・9日(日)

◎8日には料理家・後藤しおりさん特製の「重陽の酒肴弁当」を販売(お酒付)。※ご予約は承っておりません

金沢店 9月9日(日)10:00～19:00

オンラインショップ 敬老の日の贈り物

重陽乃菊酒をはじめ、長寿を願うギフトを多数ご用意。8月21日(火)～



シャルキュトリー・ガリビエ × 福光屋

極上の味覚といただく秋のお酒

石川県白山麓の自然豊かな里山に工房を構え、ハムやソーセージ、サラミなどを製造・販売する「ガリビエ」。シャルキュトリー(食肉加工)の修業を長く積んだ店主の竹友さんが手作りした上質の逸品を、福光屋の新ブランドITAYAや加賀鷹などのお酒と組み合わせたお洒落な酒肴セットをご用意しました。

◎初回締切:10月1日(月)

セット価格:一律 6,912円(税込)

詳しくは、オンラインショップをご覧ください。



福光屋の自然派基礎化粧品「アミノリセ」

夏肌を修復しながら、早めの乾燥対策。
おすすめアイテムを特別価格でご用意しました!

秋に輝く艶肌を手に入れるには、夏の間に受けたダメージにしっかり向き合うこと。夏には敬遠しがちなクリームを使ってお肌全体を修復しながら、目元や口元のポイントケアをしっかり行いましょう。丁寧なお手入れが早めの乾燥対策にもなります。



オンラインショップ

濃密浸透、しっとり艶肌キャンペーン
期間限定:9月4日(火)～10月31日(水)

[セット内容]

・アミノリセ リンクルセラム 30g
通常価格 12,000円(税込12,960円)・アミノリセ ナチュラル モイストクリーム 30g
通常価格 8,000円(税込8,640円)2,200円
お得!!

通常価格 20,000円(税込 21,600円)のところ

特別価格 17,800円(税込 19,224円) 送料無料

特典 さらに、アミノリセ ナチュラル モイスト ローション
20mlミニボトル(定価1,080円(税込))プレゼント!

直営店

毎月25日は、醗酵美デー

9月のオススメアイテム「アミノリセ リンクルセラム」や「アミノリセ ナチュラル モイストクリーム」を含め、「アミノリセ」シリーズや「コメラボ」などの商品をショップスタッフが丁寧に説明します。割引特典もご用意する特別な一日です。

◎福光屋ひがしでは開催しておりません

特典:10%OFF

対象商品: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)

聞いて見て味わう! 日本酒体験セミナー

9月8日(土) 14:00～16:00

日本酒と各種料理のマリアージュを体験していただくセミナー。今回のテーマは蔵出し直後の「冷やおろし」をメインに、造りのこだわりや今年の出来栄などの解説や飲み比べ、料理との上手な合わせ方を学んでいただきます。

会場 福光屋 ホール 石川県金沢市石引2丁目8番3号

会費 2,000円(税込、ブティードブル、お土産付) 定員 16名様(要予約)

ご予約・お問い合わせ TEL 076-231-2191 営業企画部(担当:松前)



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 10:00～18:00SAKE 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 10:00～21:00SAKE 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 10:00～20:00SAKE 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

こちらから
オンラインショップに
アクセスできます。

◎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

今月の表紙

長く日本のイラストレーション界を牽引した吉田カツ氏による、ユーモラスな月兎。素朴なモチーフを大胆な配色で描き、鮮烈な印象を与えました。2008年秋に発売された「福正宗 酒蔵時記」のアートラベルのために描き下ろされた一作です。

公式ウェブマガジン
www.komekara.jp

こめから 検索

公式SNS

