

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

10

K O M E K A R A Vol.21

2018 OCT



水始涸 みずはじめてかる

天高く澄み切った秋晴れに、赤とんぼが飛び交う頃。
田んぼの水を落とし、いよいよ稲の刈り入れを始める季節となりました。

二十四節気／秋分 末候 水始涸

寛永二年創業



金沢
福光屋

米と醗酵の400年へ

「平成最後の酒造り。純米蔵の本道を未来につなぎたい」



杜氏・板谷 和彦
Kazuhiko Itaya

石川県金沢市生まれ、1990年福光屋入社。2012年より福光屋 壽蔵・杜氏に就任。蔵内見学や日本酒講座(丸の内店開催)などで酒造りの解説をすることもあり、お客さまとの接点を大切にしながら酒造りに励む。

今季は、平成最後の酒造りを総括するという意味でも、足元をしっかり見極めて基本理念に立ち返った酒造りを目指します。「黒帯」や「加賀鳶」、熟成酒の「百々登勢」、ヴィンテージブランドの「瑞秀」など、福光屋の各お酒の銘柄と個性が確立されたのは平成13年の頃。「純米蔵宣言」を行ったのは、平成13年です。先人から脈々と受け継いだ酒造りが、平成の30年間でととのえられました。時代やお客さまの好みにさらに寄り添い、「美味しく、楽しく、気持ちよい」を創造することが今年のスローガンです。純米蔵として真摯な酒造りこそが、飲み手であるお客さま、売り手、造り手の幸福につながると信じています。蔵人17名による今季のお酒が幸福を生み出すことを願って、仕事に励みたいと思います。

上質の酒米と霊峰白山から

百年のときをかけて
辿り着く「百年水」。
麴と酵母の力による
健やかな酒造り。

PROCESS

福光屋の 純米酒ができるまで

1
洗米



酒米の種類や精米歩合、水温の違いで一つ一つ異なり、秒単位の差異を厳しく追求。蒸米の仕上がりを含めて酒造計画の重要な第一歩であり、緊張の連続となります。

2
蒸米
づくり



洗米・浸漬した酒米は、蒸米機を使って高温で一気に蒸し上げられます。理想は「外硬内軟」。杜氏はその都度ひねり餅をつくり、香り、色、つや、手ざわりで蒸し加減を見極めます。

3
麴
づくり



蒸米に麴菌を付着させる製麹。30度を超える麹室で熟練の蔵人が種麴を振り、慎重な温度・湿度管理のもと揉み上げと切り返しを経て一粒一粒に麴が繁殖した麹米をつくります。

4
醪
の
仕込み



少量の醪の中で日本酒酵母を丁寧に培養した酒母(飯)をつくり、麴米、蒸米、水を加えて醪をつくり、酵母が活発に活動し、タンク内で糖化とアルコール発酵がすすみます。

5
搾り



一般的な純米酒では蒸米から約45日後、完全に醗酵した醪は満を持して搾られます。搾りたての生酒はすぐに瓶詰めされ、季節限定酒として蔵出しされます。

搾りたての
新酒が続々!

2018年の酒造りが始まりました!



9月
September

ひと夏を越した
2017酒造年度の
まろやかな味わい。

昨季に仕込まれたお酒が、貯蔵蔵でひと夏を越して香りと旨味がほどよく調和しました。まろやかな口当たり、穏やかな風味を「冷やおろし」、「秋あがり」でお楽しみいただけます。旬の味覚とともに、秋のお酒をご堪能ください。



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まろやかなお酒に、黄金色に輝く金箔を浮かべました。



加賀鳶 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)
山廃の濃厚なコクと旨味、吟醸ならではの上品な香り、甘味を主にバランスよく仕込まれた今年の味わい。醤油味の秋の料理と好相性。

新酒

10月
October

2018酒造年度、
今季初の新酒が、
蔵出しされます。

9月中旬から始まった、2018年酒造年度の酒造り。10月は、待ちに待った搾りたての新酒がいよいよ蔵出しの時を迎えます。まずは蔵内の祝い酒「初揚」をお届けします。11月は加賀鳶の季節酒も登場し、無濾過、生酒の醍醐味をお楽しみいただける季節の到来です。



福正宗 初揚 要冷蔵
300ml 530円(税込572円)
今季最初のお酒が仕上がったことを祝い、蔵内で振る舞われる記念のお酒。新酒ならではの爽冽とした勢い、初々しい味わいの純米・生原酒です。数量限定で蔵出しします。

祝・蔵出しイベント
初揚
今季一番の新酒が仕上がりました。新酒シーズンの幕開けを、皆さまとともに祝うイベントを開催します。
○場 所：SAKE SHOP 福光屋 丸の内店
○参加費：1,620円(税込) 予約不要
○時 間：16:00~19:00(L.O.)
○内 容：お酒1合と限定酒肴付き
パコナーにてスタンディングスタイルのご提供となります。お好きな時間にお越しください。

数量
限定

11月
November

新酒シーズン到来。
季節限定の搾りたてが
毎週蔵出し。

福正宗 新酒しぼりたて 純米無濾過原酒
720ml 1,080円(税込1,166円)
福光屋の代表銘柄「福正宗」の純米無濾過原酒。しっかりしたコクと明快な香味、ボリュームを存分にお楽しみいただけます。



加賀鳶 極寒純米 無濾過・生 要冷蔵
720ml 1,360円(税込1,468円) 1800ml 2,700円(税込2,916円)
加賀鳶季節酒の中で今季最初に蔵出しされるお酒です。キレのある辛口を味わえる加賀鳶の真骨頂。無濾過ならではの力強さをご賞味ください。



福正宗 しろき
純米吟醸 にがり酒・生 要冷蔵
720ml 1,320円(税込1,426円)
契約栽培米の酒米・フクノハナ100%の発泡性ににがり酒。瓶内二次醗酵による天然の炭酸ガスが爽快な1本。食前酒や乾杯酒にもおすすめです。



加賀鳶
純米大吟醸 にがり酒・生 要冷蔵
720ml 2,300円(税込2,484円)
1800ml 4,730円(税込5,108円)
丹念に仕込んだ純米大吟醸の膠を軽く濾したにがり酒です。軽やかな醗酵ガスとともに、豊かな吟醸香を堪能できる稀少な季節限定酒。

福光屋 オンラインショップ限定 「加賀鳶 頒布会」の受付を開始します

毎年ご好評をいただいている、加賀鳶の季節限定酒を発売日に合わせてお届けする「頒布会」の受付を10月2日より開始いたします。一度ご注文いただくと、生産本数に限りのある3~5種の搾りたて生酒を確実にとお楽しみいただけます。



NEWS

10月から 蔵元見学「蔵内コース」 はじまります

酒造り期間はお休みしていた、酒蔵内を巡る見学コースが今季の酒造りに合わせて再開。専任スタッフや蔵人による詳しい解説や酒蔵の仕事の間近で見学できます。日本酒の成り立ちや文化を学ぶことができる貴重なひとときです。



>>> 蔵内コース(90分)
「酒蔵物語」映像鑑賞、仕込み水「百年水」のご案内、酒蔵のご案内、試飲を通して、福光屋の酒造りをじっくり学んでいただく充実のコースです。
○開 催：月・火・木・金・土 15:00~
○定 員：10名様
○参 加 費：1,000円(税込)
○予約締切：3日前まで
<ご予約>
076-223-1161(平日9:00~17:00)

EVENT

10月1日は日本酒の日

かつて10月1日は、米の刈り入れとともに全国の酒蔵が一斉に酒造りを始めた酒造元日でした。この歴史をもとに、1978年に日本酒造組合中央会がこの日を「日本酒の日」と制定しました。日本酒に注目が集まる一日。深まる秋に好きな日本酒で乾杯しませんか。

「日本酒の日 酒と豆皿」 in SAKE SHOP 福光屋 丸の内店

1年に1度の日本酒の日を祝い、福光屋の選りすぐりの純米酒と骨董の豆皿小皿に盛りつけたさまざまな秋の酒肴をお楽しみください。お酒1合と酒肴3種をお楽しみいただけます。
○開催日：10月1日(月)
○場 所：SAKE SHOP 福光屋 丸の内店
○参加費：2,000円(税込) ○予約不要
パコナーにてスタンディングスタイルでのご提供となります。お好きな時間にお越しください。

直営店からのお知らせ

福光屋 松屋銀座

Recommend

山本浩未さんによる
スペシャル醗酵美デーメイクアップアーティスト・山本浩未さん
によるトーク&デモンストレーション

10月25日(木) 15:00~16:00、18:00~19:00

参加費 2,160円(税込) ワンドリンク、お土産付き 定員 各回15名様(要予約)

ポジティブなキャラクターと、明快でシンプルな理論で人気を集めるメイクアップアーティストの第一人者・山本浩未さん。福光屋が年4回刊行する『醗酵美通信』では、酒蔵から生まれた基礎化粧品のアドバイザーとして、季節にあわせて使いこなすなどの提言を行っています。当日は、山本浩未さんをお招きしトーク&デモンストレーションを開催します。高保湿基礎化粧品「アミノリセ」や日本酒酵母エキス「コメラボ」をピックアップし、浩未さん流の使い方を学べる1日限定の特別イベント。「酒蔵の醗酵美」を楽しく体験していただけます。



ご予約はお電話・メールにて受付けております <福光屋 松屋銀座> TEL 03-6228-6113 ginza@fukumitsuya.co.jp

直営店全店

毎月25日は醗酵美デー

酒蔵から生まれた基礎化粧品や醗酵美容食品を、実際にお手にとって使用感などを体験いただける特別な1日。スタッフが、福光屋独自のコメ発酵液「FRS-01」や日本酒の科学から生まれた基礎化粧品を解説します。毎月のおすすめアイテムをご用意し、お求めいただきやすい特典付き。酒蔵の内外美容、醗酵の力を体験していただけます。ぜひご利用ください。

©福光屋 ひがしでは開催しておりません。

特典:対象商品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(当日発行可能)

丸の内店

福光屋の醗酵食講座 冷え対策編

10月9日(火)

①14:30~ ②18:30~ (約1時間)

秋から冬にかけて、体調不良の原因となる“体の冷え”をいかに予防するか? 福光屋の醗酵食品を使った「簡単冷え対策レシピ」をご紹介します。普段の食卓に取り入れやすい醗酵食品で体を温める食生活を解説。試食を通して楽しく学んでいただけます。



会費 2,000円(税込) 定員 10名様(要予約)

福光屋の日本酒講座

福光屋の純米酒を味わう編

10月15日(月)・16日(火) 18:30~(約1時間)

日本酒の年度初めである今月の日本酒講座は、純米蔵・福光屋の本道を学んでいただく回。お酒にあわせて酒肴と主要銘柄のご試飲とともに、日本酒の原料である酒米の解説も交え、純米酒の理解を深めていただけます。

会費 2,000円(税込) 定員 10名様(要予約)

ご予約はお電話・メールにて受付けております
<SAKE SHOP 福光屋 丸の内店>
TEL 03-5288-5015
marunouchi@fukumitsuya.co.jp

東京ミッドタウン店

金沢の骨董V

10月17日(水)~28日(日)

幕末から昭和まで、加賀百万石の金沢で受け継がれてきた骨董。格式ある九谷焼や輪島塗から使い込まれた生活道具まで、金沢の骨董店「きりゅう」のセンスで選び抜かれた数々が揃います。絢爛さと気軽さが混在する見応えのある品揃えにご期待ください。
©桐生さんが店日/17日~21日



玉川店

LONG TRACK FOODS SAKE TABLE 9

10月18日(木)~28日(日)

鎌倉にある人気のデリカテッセン「DAILY by LONG TRACK FOODS」が今年も玉川店にやってきます。酒粕や甘酒など、福光屋の醗酵食品をアレンジしたお洒落なフードをはじめ、LTFの定番メニューやオリジナル雑貨がたくさん届きます。



オンラインショップからのお知らせ

ONLINE SHOP NEWS

COSME

キャンペーン

Wのオイルで攻め&守る
贅沢美容キャンペーン

10月2日(火)~11月29日(木)

[セット内容]

・アミノリセ ナチュラル アクティベーション オイル 20ml 10,000円(税込10,800円)
・アミノリセ ナチュラル モイストオイル 10ml 3,500円(税込3,780円)

通常セット価格 13,500円(税込14,580円)のところ
特別価格 12,000円(税込12,960円)1,500円
お得!!

SAKE

限定酒肴セット

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)の修業を積んだ店主・竹友さんのおすすめの逸品を福光屋の日本酒と組み合わせ合わせた大好評の酒肴セット。締切日が間近となりました!

◎最終締切:10月22日(月)→お届け10月26日(金)

◎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。



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

◎営業日、営業時間は店舗によって変更となる場合がございます

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

今月の表紙

豊かに実り、首を垂れて黄金色に輝く稲穂に赤とんぼ。イラストレーターの故・吉田カツ氏による2010年「福正宗 酒蔵時記 秋あがり」のラベルのための描き下ろし作品です。秋の田園風景の美しさを素朴に描いた一作です。

公式ウェブマガジン
www.komekara.jp

こめから 検索

公式SNS

こちらから
オンラインショップに
アクセスできます。

秋を楽しむおさけの会 和食日和 おさけと×金沢 純米蔵 福光屋

10月27日(土) 18:00~

7月にオープンした「和食日和 おさけと 神田御茶ノ水店」で定番銘柄や加賀蔵、ヴィンテージブランド瑞秀、長期熟成酒まで福光屋のお酒を幅広くお楽しみいただけるベアリングイベントを開催。濃やかな秋の料理との調和をご賞味ください。

会場 和食日和 おさけと 神田御茶ノ水 東京都千代田区神田駿河台3-1-1 大雅ビル3階

会費 8,000円(税込) 定員 定員15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)

