

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

11

K O M E K A R A Vol.22

2018 NOV



楓 蔦 黄 かえでつたきばむ

焚き火の匂いが微かに漂う、つるべ落としの夕暮れ。
北から戻った雁が晩秋の空を飛び交い、山々は最後の彩りを放って仕舞い仕事をしています。

二十四節気／霜降 末候 楓 蔦 黄

寛永二年創業



金沢
福光屋

米と醗酵の400年へ

SAKE SHOP 福光屋 金沢店

店長・松本

福光屋の酒蔵に併設する直営店。蔵元見学を受け付けるほか、蔵元限定酒や金沢ゆかりの工芸作家の酒器なども販売。仕込み水の見学などもでき、酒蔵の活気をダイレクトに感じていただけるショップです。



桐箱入りの吟醸新酒セットも 3,900円(税込 4,212円)



11月21日 発売
福正宗 酒蔵時記
吟醸新酒(干支ラベル・年号ラベル)
各500ml 1,700円(税込 1,836円)

画家・牧野伊三夫さんによるラベル画が人気の季節限定酒。干支の亥にちなみ、ウリボウが初日をめがけて元気に駆け回る様が愛らしい一本。年号ラベルとともに季節のご挨拶に。



初心 壽蔵 淡熟一年
秘伝山廃仕込 純米大吟醸
720ml 5,000円(税込 5,400円)
化粧箱入

「よりしっかりした味わい、飲みごたえのある大吟醸をお探しの方におすすめしたいお酒です」と、店長の松本。技の限りを尽くした、福光屋・山廃仕込みの最高峰です。



11月13日 発売
加賀 極寒純米 無濾過・生
720ml 1,360円(税込 1,469円)
1800ml 2,700円(税込 2,916円)
要冷蔵

加賀 季節酒の中で、今期一番最初に蔵出しされる新酒です。一切の火入れと濾過をせず、搾りたてならではの力強い味わいをお楽しみいただけます。

11月24日 発売
加賀 純米大吟醸 にごり酒・生
720ml 2,370円(税込 2,560円)
1800ml 4,730円(税込 5,108円)
要冷蔵

契約栽培米の山田錦のみを使用し、丹念に仕込んだ純米大吟醸の新酒。完全熟成させた醪を軽く濾した軽快なにごり酒で、豊かな吟醸香とフレッシュな飲み口が特長です。



SAKE SHOP 福光屋 玉川店

店長・倉田

2004年の開店以来、「醗酵生活」をテーマに、豊かな暮らしを提案。純米酒をはじめ、調味料やスイーツを揃えるほかイトインコーナーでも「醗酵のある暮らし」のヒントをメニューとともに発信中です。来年、開店15周年を迎えます。



酒蔵の福よせ
1本 1,800円(税込 1,944円)
化粧箱入 直営店・通販

「三年熟成 純米本味 福みりん」を使った特製羊羹。味醂を加えて炊いた餡に無花果、杏、干し葡萄、ビスタチオを贅沢に詰め込みました。お茶請けとしてはもちろん、お酒にも合います。



三年熟成 純米本味 福みりん
300ml 750円(税込 810円)
720ml 1,500円(税込 1,620円) 化粧箱入

石川県産のもち米と契約栽培米を原料にした米麹、福光屋で仕込んだ米焼酎を使用した本物の熟成味醂です。「お料理はもちろん、飲料としても美味しくご利用いただけます」と、店長の倉田。

五年熟成 純米料理酒 あじ満
300ml 820円(税込 886円)
720ml 1,610円(税込 1,739円) 化粧箱入

契約栽培した酒米の最高峰・山田錦のみを使って仕込み、蔵内で5年間に熟成させた高級料理酒です。「福みりんとセットにしたギフトもおすすめです」。深みのあるコクがお料理を引き立てます。



SAKE SHOP 福光屋 丸の内店

店長・小島

福光屋・直営店の旗艦店として、定期的に日本酒講座や醗酵食講座、お酒の出荷日に合わせた蔵出しイベントなどを開催。純米蔵のこだわりをお伝えしています。テイステイングコーナーでは、季節酒の飲み比べやスイーツなどをご用意しています。



重厚で複雑な香りと甘さ

FROM THE CELLAR
貴醸酒 酒造年度1976年
500ml 10,000円(税込 10,800円)
桐箱入

「日本酒の概念をくつがえすような個性溢れる味わい。日本酒通の方や、こだわりのある方への贈り物におすすめです」と、店長の小島。スタイリッシュなボトルも人気です。



加賀 純米大吟醸 吉祥
720ml 5,000円(税込 5,400円)
桐箱入

山田錦を精米歩合40%にまで磨き上げ、丹念に仕込んだ純米大吟醸の原酒です。香り的高さ、旨味のふくらみを堪能できる加賀のハイクラス。8度前後に冷やし、ワイングラスでお楽しみください。

加賀 純米大吟醸 千日囿い
錦絵ラベル
720ml 6,000円(税込 6,480円)
桐箱入

「メインブランドの一つ、“加賀”の中でも最高峰のお酒は、格のある贈り物、特別な日に最適です」。歌舞伎演目「盲長屋梅加賀」を主題にした錦絵ラベルに掛け紐の贅沢なボトルデザインです。



福光屋 ショップスタッフおすすめ

純米蔵・冬の贈り物

FUKUMITSUYA WINTER GIFT

冬の贈り物選びのヒントにさせていただこうと、福光屋各店のスタッフが独自の視点でおすすめ商品をセレクト。それぞれに個性を持つ直営店、オンラインショップでのお買い物にお役立てください。

ご配送先1件につき税込5,400円以上のご注文で、送料・クール代金をサービスいたします。直営店は11月1日(木)～12月31日(月)受注分まで、オンラインは通年対応。



純米酒ベツボトル
ギフトセット
2,763円(税込 2,984円)
化粧箱入

[セット内容]
純米酒 850g 1本
甘酒キャラメル
糀ぼうろ
フクちゃん手ぬぐい 各1

純米酒と純米酒を使った酒蔵のお菓子2種、「フクちゃん」手ぬぐいを詰め合わせたギフトボックス。「お子さまからご年配の方まで幅広く喜ばれます」。



福光屋 オンラインショップ

コンシェルジュ・牧野

福光屋の公式通販サイトとして、日本酒、醗酵食品、化粧品など約300点を販売。お得なキャンペーンやお酒と酒肴の限定セット商品、送料無料商品も種類豊富に揃えています。お歳暮専用ページも開設しています！



福光屋オンラインショップ限定 お歳暮早得特典
11月26日(月)までに対象商品をご購入の方全員に次回のお買い物で使えるクーポンを進呈
クーポン1,000円分プレゼント

*対象商品、クーポンの詳細はサイトをご覧ください。



2018年・秋
リニューアル

福正宗 豪華 特撰 純金箔入純米酒
720ml 1,500円(税込 1,620円) 化粧箱入
1800ml 3,000円(税込 3,240円) 化粧箱入

きめ細やかな口当たりとさらりとしたコクが特長の辛口純米酒。日本一の生産量を誇る金沢ゆかりの金箔を贅沢に浮かべた、お歳暮やお年賀にふさわしい一本です。



11月21日 発売
福正宗 迎春
720ml 1,500円(税込 1,620円)
化粧箱入 直営店・通販

豊かなコクと旨味が調和した特別純米酒。宝尽くしの賑やかなアートラベルは、福正宗のアドヴァンテージでもあった「フクちゃん」の作者で漫画家・横山隆一氏によるものです。



アミノリセ プラス
三温生姜
360g 2,000円(税込 2,160円)

「冷え症改善にもよいと言われる生姜のドリンクベースは、リピート率の高い当店の人気アイテム。お湯や炭酸で割ったり、お料理の隠し味にもご利用いただけます」。

アミノリセ プラス
生姜de生姜
300ml 2,000円(税込 2,160円)

温めた純米酒に“生姜de生姜”適量を加えた生姜甘酒がとくにおすすめ。「健康を気遣うカジュアルな冬のギフトにちょうどよい商品です」と、店長の大野。



福光屋 松屋銀座

店長・大野

「酒蔵の醗酵美」をコンセプトに、酒造りと醗酵に由来した酒蔵の内外美容をご提案しています。日本酒や酒肴を各種揃えるほか、「アミノリセ」をはじめとする基礎化粧品シリーズや健康美容食品を扱っています。



ITAYA 300ml ギフトセット
300ml 4種各1本入り
3,000円(税込 3,240円) 化粧箱入

福光屋の新シリーズ・ITAYAの全4種を飲み切りサイズのミニボトルで詰め合わせに。フレンチやイタリアンと好相性の日本酒の新しい味わいをハイセンスな方へ。



加賀 純米大吟醸
LIMITED PRESTIGE EDITION
720ml 3,500円(税込 3,780円)
化粧箱入

「柔らかな味わいと口当たり、日本らしいラベルデザインが海外のお客さまにも大好評です。ワイングラスで楽しめることも人気の理由です」と、副店長の磯本。



SAKE SHOP 福光屋 東京ミッドタウン店

副店長・磯本

海外のお客さまも多く、日本文化と福光屋の酒文化の発信拠点として、純米酒や醗酵食品をはじめ骨董なども多数揃えます。店内のSAKE BARは、スタイリッシュに日本酒を楽しむ立ち飲みスタイルでご提供しています。

直営店・通販 このマークの商品は、福光屋オンラインショップ、SAKE SHOP 福光屋 金沢店・玉川店・東京ミッドタウン店・丸の内店、福光屋 松屋銀座・ひがしでの限定販売品です。(一部店舗では取り扱いのない商品があります)

直営店からのお知らせ

福光屋 松屋銀座

伊賀土楽 福森道歩・柏木円 二人展 Ⅲ

酒の器 米の器 肴の器 土鍋

10月31(水)～11月13日(火)



土楽窯で育まれてきた、使い勝手よく、品性確かな器や土鍋。8代目を継いだ福森道歩さんと姉・柏木円さん。姉妹による3回目の二人展です。道歩さんは焼くや釉を楽しむ土の器を。円さんは白磁の世界から色絵、本展では土の器も。それぞれの作陶世界をお楽しみいただけます。

7階 福光屋カウンター限定イベント『土楽を食す』開催のお知らせ

道歩さんと円さん姉妹が、一人サイズの土鍋でつくる季節の料理をお楽しみください。

◎11月2日(金)～11月4日(日)

①12:00～13:00 ②13:45～14:45 ③15:30～16:30

定員/各回7名様 会費/2,700円(税込) 要予約

ご予約・問い合わせ 福光屋 松屋銀座 03-6228-6113

玉川店

工房あめつち展 ずっとほろ酔い2

11月16日(金)～11月25日(日)

九谷焼の産地である石川県能美市で2006年から「工房 あめつち」を構え、創作を続けてきた中川豪さん・美保さん。現在は金沢市内に工房を移し、豪さんが成形したおらかな素地に、美保さんが色絵付けを施す共同制作を続けています。古典と現代を融合させた、お二人ならではの素朴で愛らしい作品をお楽しみいただけます。



丸の内店

福光屋の日本酒講座 お燗酒入門編Ⅱ

11月12日(月)・13日(火) 18:30～(約1時間)

毎年ご好評をいただいている「お燗酒入門編」。お燗酒に向くお酒の選び方、美味しいお燗のつけ方などを学んでいただけます。手軽に燗酒をご自宅でお楽しみいただくための豆知識もご紹介。お燗酒とともに酒肴をご用意します。

会費 2,000円(税込) 定員 10名様(要予約)

福光屋の醗酵食講座 酒粕編

11月27日(火)

①14:30～ ②18:30～(約1時間)

福光屋の純米酒から生まれた酒粕、味醂を搾ったあとの味醂粕が持つ、体に有用な効果や味のの違い、レシピを学べます。酒粕を上手に使いこなしたい方、酒粕料理の幅を広げたい方にとくにオススメです。

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

黒帯 燗酒とともに

11月23日(金・祝)～12月16日(日)

金沢の老舗料亭をはじめ、食にまつわる数々の職人に鍛え、育てられてきた福光屋の人気銘酒「黒帯」。この黒帯を、選りすぐりの酒器と季節の肴とともにお楽しみいただく会です。信楽で窯を築き作陶に励む山田洋次さんの酒器を中心に、燗酒に合う器と肴を厳選して取りそろえます。



直営店各店

◎福光屋 ひがしは開催していません

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。

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ます(当日発行可能)



オンラインショップからのお知らせ

ONLINE SHOP NEWS

冬のじわもん酒肴便 第一弾

蔵出し新酒とプレミアム能登豚&ベーコンセット

完全予約制

能登産の銘柄豚・豚輝を丁寧に加工したベーコンとソーセージを、福光屋の人気銘酒とセットにしました。上質な肉質、脂のりのよい能登豚の力強い旨味を日本酒とともに楽しみいただけます。

◎注文締切:12月2日(日)→発送:12月7日(金)

◎セット内容:豚輝ベーコン、豚輝プレーンソーセージ、朝摘みハーブソーセージ、加賀れんこんソーセージ、チョリソー各1包装と福光屋の季節酒2本

◎セット価格:6,804円(税込)



詳しくはこちら▶

dining gallery 銀座の金沢×福光屋

金沢・福光屋の新酒と旬の料理を楽しむペアリングディナー

11月6日(火)

19:00～日本酒セミナー 19:30～ペアリングディナー

福光屋の純米酒を各種揃え、季節の料理とのペアリングを楽しむ一夜限りのスペシャルディナーを開催。フレッシュで鮮烈な新酒をはじめ、バラエティ豊かな純米酒をご堪能いただけます。お食事前には、酒造技能士1級の資格を持つ福光屋の生産副本部長による気軽な日本酒セミナーをもうけ、福光屋のお酒と造りを解説します。

会場 dining gallery 銀座の金沢 東京都中央区銀座1-8-19 キラリトギンザ6階

会費 10,000円(税・飲み物代・サービス料込、お土産付) 定員 30名様(要予約)

ご予約・お問い合わせ TEL 03-6228-7733(dining gallery 銀座の金沢)



全8種のお酒をご用意します

今月の表紙

晩秋の寂寥とした野山の風景を、おらかに鮮やかに描いた今月の作品。イラストレーターの吉田カツ氏が描いた2011年「福正宗 酒歳時記 秋あがり」のラベル画です。同年に急逝した氏の最晩年の作でもあります。



公式ウェブマガジン www.komekara.jp

こめから 検索

公式SNS



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 10:00～18:00 水曜日定休

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 木曜日定休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 10:00～21:00SAKE 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

◎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

こちらから
オンラインショップに
アクセスできます。