

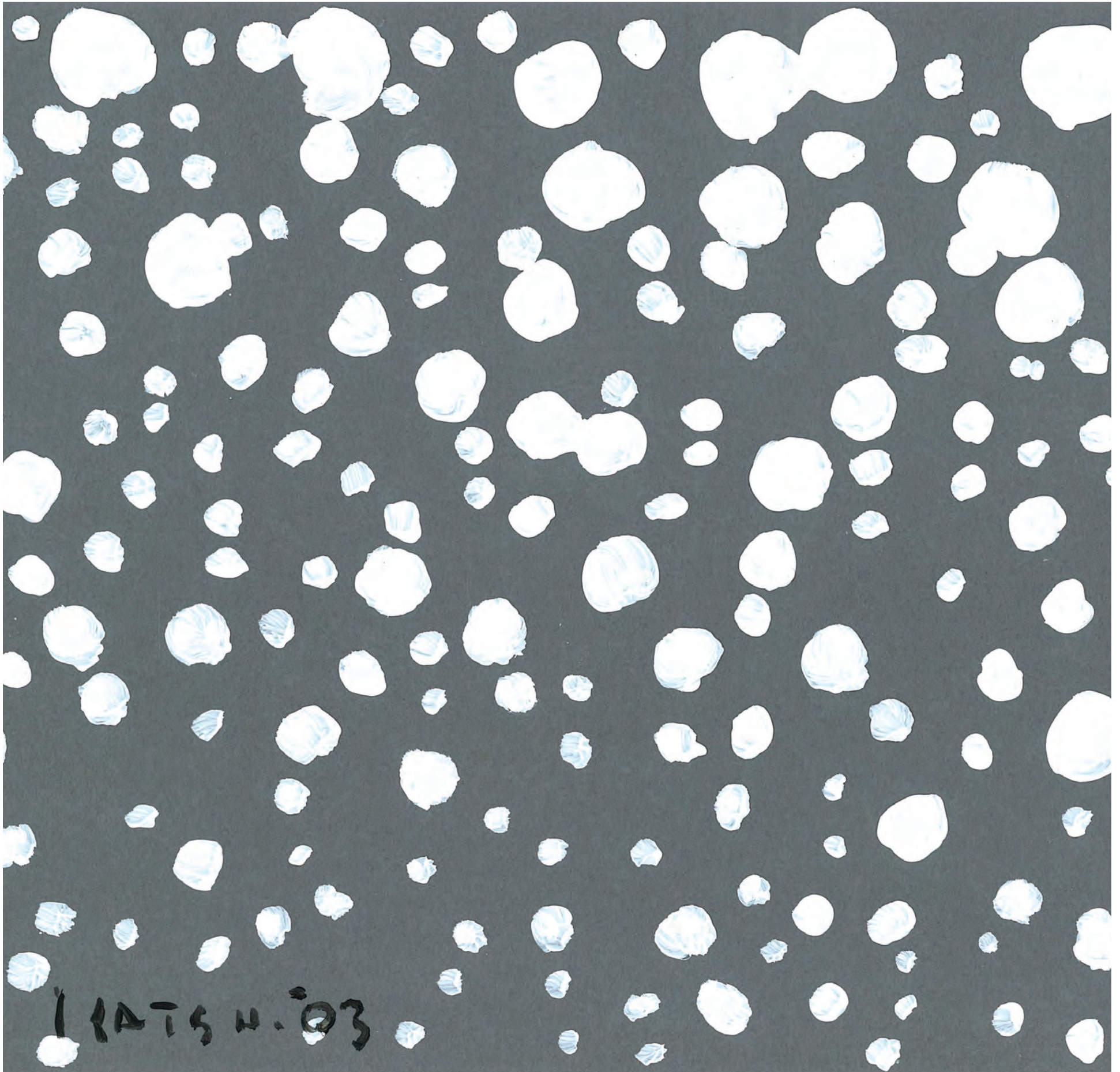
お米のチカラで豊かに、上質に。

# こめから

# 2

K O M E K A R A Vol.25

2019 FEB



## 水沢腹堅 さわみずこおりつめる

低く垂れ込めた鈍色の空から、とめどなく降りしきる玉雪。

野山も水辺も氷雪に閉ざされ、一年で最も厳しい寒さに耐えながらじっと春を待ちます。

二十四節気／大寒 次候 水沢腹堅

寛永二年創業



金沢  
福光屋

米と醗酵の400年へ



# 寒仕込みの 福光屋 純米大吟醸の流儀

**瑞秀** みずほ  
契約栽培 特別栽培米(一部、有機栽培米)の山田錦を磨き上げ、熟練の技によって醸した最高峰の純米大吟醸。ワインテージュをもつブランドです。

## MIZUHO 純米大吟醸の最高峰

豊かな吟醸香とキレのよい繊細かつ洗練された味わいで日本酒の最高位とされる純米大吟醸。純米蔵・福光屋のこだわりとともにおすすめの純米大吟醸をご紹介します。

## KAGATOBI 粋なキレ味、純米揃い



1. 瑞秀 オーガニック 化粧箱入

有機栽培米 契約栽培 粒撰 山廃仕込 山田錦 純米大吟醸 2014酒造年度

720ml 10,000円(税込 10,800円)

契約栽培した有機栽培米の山田錦から大粒の米を撰り分けて磨き上げ、醸した純米大吟醸の原酒。搾りの際に最も旨い「中汲み」の部分だけを取り分けています。

2. リーデル 大吟醸グラス 化粧箱入

4,000円(税込 4,320円)

福光屋がリーデル社に共同開発を申し出たことを契機に、2000年に発売された大吟醸のためのグラス「Le Daiginjo」。大吟醸の香りや味わいを最大に引き出す設計です。

3. 瑞秀 秘蔵 化粧箱入

特別栽培米 契約栽培 山田錦 純米大吟醸 2013酒造年度

720ml 30,000円(税込 32,400円)

純米蔵の技の粋を極限まで追求した稀少な純米大吟醸の中汲み回りの原酒です。最高峰ブランド「瑞秀」の中の頂点であり、唯一無二の最高傑作といえる味わい。

4. 瑞秀 化粧箱入

特別栽培米 契約栽培 山田錦 純米大吟醸 2015酒造年度

720ml 5,000円(税込 5,400円)

純米大吟醸の中汲み回りの原酒です。将来が期待できる強さと華やかさがあり、なめらかな飲み口でよい素質を持った、今後の熟成が楽しみなワインテージュ。

5. 加賀蔵 LIMITED PRESTIGE EDITION 純米大吟醸 化粧箱入

720ml 3,500円(税込 3,780円)

契約栽培・特別栽培米の山田錦を使用した純米大吟醸の最新作は、穏やかな吟醸香と柔らかい口当たり、貫禄のある旨味が特長。英語表記のラベルは海外へのお土産にも重宝します。

6. 加賀蔵 純米大吟醸 千日回い 錦絵ラベル 桐箱入

720ml 6,000円(税込 6,480円)

契約栽培・特別栽培米の山田錦を丹念に仕込み、1000日間熟成させました。明治19年初演の歌舞伎演目「盲長屋柳加賀蔵」の錦絵ラベルは、慶事や贈り物にも。

7. 加賀蔵 純米大吟醸 吉祥 桐箱入

720ml 5,000円(税込 5,400円)

契約栽培・特別栽培米の山田錦を精米歩合40%にまで磨き上げ、低温完熟醱酵させた。日本酒としての旨味と繊細で豊かな吟醸香を両立させたバランスのよい一本。

8. 加賀蔵 純米大吟醸 藍 化粧箱入

720ml 2,200円(税込 2,376円)

契約栽培・特別栽培米の山田錦を熟練の技で仕込み、大吟醸ならではの華やかさのある香り、軽やかさ、きめ細やかな口当たり、キレのよい旨味のフルボディ。

9. 加賀蔵 純米大吟醸 極上原酒 化粧箱入

720ml 2,500円(税込 2,700円)

契約栽培・特別栽培米の山田錦のみを使用した純米大吟醸の原酒。華やかな吟醸香と、軽快で爽やかな旨味とキレが特長です。熟成蔵より極上の一本として選んだお酒です。

**加賀蔵** かがとび  
加賀藩江戸藩邸の大名火消し「加賀蔵」に由来する人気銘柄。粋のお酒のコンセプトにした定番酒。10種季節限定酒7種を揃えます。

## < 福光屋の純米大吟醸のこだわり >

### 一、最上質の山田錦

1960年、福光屋は山田錦の契約栽培を開始。山田錦は契約栽培米・特別栽培米(その一部は有機栽培米)で、その中でも最も優れたお米を純米大吟醸に使用。



### 二、米を美しく磨く

健全なお米を美しく磨くことは、酒造りの要です。お米を50%以上削ることが大吟醸の条件ですが、純米蔵・福光屋は「磨き過ぎない」ことを大切にしています。



### 三、寒仕込みの意義

低温度帯で繊細な醱酵を仕込み、ゆっくりと醱酵を促して完熟させること。純米蔵の基本姿勢を守り、小寒から大寒までを大吟醸の仕込み期としています。



### 四、吟醸造りという技

お米と仕込み水、麹、吟醸用の自社酵母、蔵人の技によって多様な味わいを造ります。製麹や仕込みを別にし、搾りまで細心の注意を払って行われます。



### 五、雫とり

福光屋の純米大吟醸は、醱の袋を吊るし、自然の重力にまかせた「雫とり」。または、槽に醱の袋を重ね、柔らかな圧で搾る佐瀬式で搾ります。



### 純米大吟醸とは

- ✓ 原料は米、米麹、水のみ
- ✓ 精米歩合50%以下 (50%以上お米を削り取ったもの)
- ✓ 低温度帯で醱立てから醱の完熟醱酵まで時間をかけて仕込まれたもの



## 蔵出し最速のフレッシュな味わい 本日のしぼりたて

搾りたての新酒を、瓶詰め日の翌日に店頭販売する冬季限定の稀少なシリーズです。搾りたて直後の初々しい香りと味わいをそのままお客さまへ。酒蔵の直営店だからこそ実現可能な人気シリーズです。

2月6日詰 純米 要冷蔵 直営店・通販

500ml 1,700円(税込 1,836円)  
芳醇な香りと軽やかな旨味が上品にまとまったバランスのよい純米酒です。繊細な味わいの料理とも程やかなペアリングが楽しめます。

2月13日詰 純米 要冷蔵 直営店・通販

500ml 1,700円(税込 1,836円)  
良質の国産米と霊峰白山から百年をかけて辿り着く天然水で仕込んだ純米酒。お米の豊かな旨味を存分に楽しめる懐の深い味わいです。

## こめから2月号 RECOMMEND

### 加賀蔵 純米大吟醸セット 限定特典「加賀蔵エコショルダーバッグ」付き

こめから本号掲載の純米大吟醸の中からおすすめの2本をセレクト。限定特典として新発売の「加賀蔵エコショルダーバッグ」をプレゼントします。

- <セット内容>
- 加賀蔵 純米大吟醸 藍 720ml ×1本
  - 加賀蔵 純米大吟醸 極上原酒 720ml ×1本
- 5,000円(税込 5,400円)

送料 | オンラインショップは無料

福光屋ひがしではお持ち帰り商品をご用意しておりません。発送は約1週間のお時間を頂戴します。

エコショルダーバッグ(税込540円)をプレゼント!

期間:1月25日(金)~2月25日(月)

### Kagatobi × chocolate

## 深く豊かな香り、味わいの競演 加賀蔵 純米大吟醸 × チョコレート



福光屋直営店では、「加賀蔵 純米大吟醸」を上質なカカオと取り合わせた酒蔵のチョコレートを限定販売中。純米大吟醸の芳醇な香りとキレのよさが好相性。また、お酒を飲みながら酒肴としてチョコレートを楽しむのも近頃人気です。

純米大吟醸 SAKEショコラ 直営店・通販

4個入 1,500円(税込 1,620円)

アルコール分を含みます。詳細はP.4に掲載

### Kagatobi → Sakekasu

## 酒米の最高峰「山田錦」100% 加賀蔵 純米大吟醸 酒粕もあります!



契約栽培・特別栽培した山田錦を100%使用した、加賀蔵 純米大吟醸の酒粕です。上品な香りと軽やかな味わい、淡い色味が特長です。

加賀蔵 純米大吟醸 酒粕 要冷蔵

450g 648円(税込 700円) アルコール分を含みます。



# VALENTINE'S GIFTS 2019

## 酒蔵のチョコレート

純米蔵・福光屋の純米酒や長期熟成酒、本格米焼酎と上質のカカオとのマリアージュ。上品な味わいをお楽しみいただける、日本酒チョコレートを各種ご用意いたしました。



▶ **BAR MENU** 福光屋 松屋銀座で2月14日までお楽しみいただけます。

### 酒かすアイス ショコラリキュール添え

長期熟成酒「百々登勢」と上質なカカオをブレンドした、濃厚な味わいのショコラリキュールを人気スイーツ・酒かすアイスに添えてお出します。750円(税込 810円)



## 丸の内店

### 福光屋の醗酵食講座

しずく編「みりと練酒」

2月5日(火)

①14:30～ ②18:30～(約1時間)

醗から生まれる雫、「お酒と味醂」をテーマにその歴史や試飲、試食を体験いただけます。ひな祭りに楽しみたい「練酒」や「ちらしずし」などの季節レシピもご紹介します。

参加費 2,500円(税込) 定員 10名様(要予約)

### 福光屋の日本酒講座

季節限定酒入門

2月18日(月)・19日(火)

18:30～(約1時間)

日本酒にも四季があり、それぞれの季節を象徴する造り、味わいをもつ限定酒があります。さまざまな季節酒をご用意し、季節酒の基礎を学んでいただけます。

参加費 2,500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

## 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。毎月おすすめのアイテムをご用意し、お求めいただきやすい特典付き。酒蔵の内外美容を気軽にお試しください。

●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)



## 丸の内店

### 福光屋の醗酵美ミニ講座 コメラボ+アミノリセ ナチュラル モイスト ローション編

2月25日(月) 18:30～(約30分)

“本気の乾燥対策”をテーマに、「コメラボ 日本酒酵母エキス原液」と「アミノリセ ナチュラル モイスト ローション」の組み合わせで、高い保湿効果を生む乾燥ケアメソッドを体験いただけます。

参加費 1,500円(税込、ドリンク、お土産付) 定員 10名様(要予約)

## オンラインショップ

### 本気の乾燥対策キャンペーン

2月28日(木)まで

お肌の乾燥が気になる季節。深刻なトラブルを引き起こす前に丁寧な保湿ケアを心がけましょう。酒蔵の基礎化粧品の中から高い保湿効果を生み出す2アイテムをセットにし、特別価格にて限定販売いたします。

●キャンペーン特別セット

コメラボ 日本酒酵母エキス原液 20ml 1本/アミノリセ ナチュラル モイスト ローション 120ml 1本  
通常セット価格 8,600円(税込9,288円) → 特別価格 7,500円(税込8,100円) **1,188円もお得!!**



### お風呂でぽかぽか すっぴん酒風呂キャンペーン

2月28日(木)まで

酒風呂で“冷え”対策をしませんか? 身体をしっかり温め、日本酒のアミノ酸による美肌効果も期待できる酒風呂の元「すっぴん 酒風呂専用・原液 純米」のポイントバックキャンペーンを開催します。

500ml 660円(税込713円)/2000ml 2,200円(税込2,376円) → **ポイント10%還元**



## 日本酒&醗酵食品を丸の内タニタ食堂で楽しむ!

2月27日(水) 19:00～

丸の内タニタ食堂

福光屋とタニタ食堂のお酒と醗酵食品のコラボレーションイベントを開催。日本酒、麹、酒粕などの醗酵食品の健康効果を学んでいただきながら、それらを取り入れたタニタ食堂が監修したヘルシーなお料理を相性の良いお酒と共に提供します。



\*内容は変更する場合があります

会場 丸の内タニタ食堂 会費 3,000円(税込、お土産付) 定員 10名様(要予約)

ご予約・お問い合わせ

TEL 076-231-2191 sales@fukumitsuya.co.jp 福光屋 営業企画部(担当:松前)

Kagatobi seasonal Sake

## 加賀鳶 季節酒

11月から3月までの冬季に蔵出しされる加賀鳶 季節限定酒は全5種。「搾りたて 生・原酒」シリーズをお楽しみいただけます。



## 純米吟醸 あらばしり・生

“あらばしり”とは、醗を搾る工程における、搾り始めの部分を目指す酒造用語です。今月蔵出しされる加賀鳶 季節酒は醗からほとばしる“あらばしり”だけを取り分けて瓶詰め。荒削りのフレッシュさ、勢いを楽しめる搾りたての生酒です。

●720ml 1,760円(税込1,901円)

●1800ml 3,520円(税込3,802円)

2月12日  
蔵出し



## 丸の内店

### 祝・蔵出しイベント

2月12日(火) 16:00～19:00(L.O.)

蔵出しされたばかりの搾りたて「加賀鳶 純米吟醸 あらばしり・生」一合を、気軽な酒肴とともに楽しみいただける1日限りの催し。今年の仕上がりを、いち早く味わっていただける機会です。

参加費 1,620円(税込) ◎スタンディングスタイルでのご提供となります(予約不要)

## 丸の内店

### 額賀章夫展 2月23日(土)～28日(木)

今回で11回目となる額賀さんの企画展を今年も開催します。日本のみならず、ニューヨークでも活躍する額賀さんの新作をお楽しみいただけます。定番のブリーツワークや彫刻的な造形が美しい器の数々。素材感や手触りの面白さ、料理の和洋を問わない軽やかな包容力が魅力です。写真はイメージです



## 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

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(土日祝を除く)  
携帯電話、PHSからもご利用いただけます。

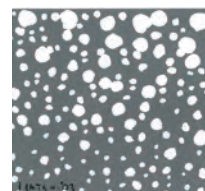
FAX(通話料無料)

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

深々と降り積もる雪また雪。無色無音の世界を簡素に尽きる表現で描きながら、どこかに愛らしさと朗らかさを感じさせる一作。イラストレーターの故・吉田カツ氏による2003年の吟醸新酒のラベル画です。



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。