

# 醗酵美通信

FUKUMITSUYA HEALTH & BEAUTY

ヨガクリエイター・ayaさん流

才色健全な醗酵ライフ

— ANP71ブレイン&シナジー

進化したコメ発酵液「FRS-14」を高配合

すっぴんイズム 新登場



Vol.52

2019.SPRING

春号

金沢  
福光屋



固形石鹸がどのような製法で作られているかご存じですか。石鹸は大別すると「機械練り石鹸」、「練り石鹸」、「練り透明石鹸」に分類されます。機械練り石鹸は、全工程を機械で1〜2日かけて作る一般的な工業製法。一方、練り石鹸は、ゲル状の石鹸素地を枠に流し込んでゆっくり自然乾燥させ、型抜き後に乾燥とプレスを複数回繰り返して、その間に石鹸成分をゆっくり結

晶化させます。完成までにおよそ60日もかけて作られるのです。

手間と時間をかけて丁寧に作られた練り透明石鹸

福光屋の高保湿基礎化粧品「アミノリセ」のモイストソープは、イギリスの一部と日本に数社しかない、老舗の練り

## 国産、手作り、100%天然成分。

### アミノリセ モイストソープの製法と成分に着目

り透明石鹸メーカーで作られています。一人前になるには15年かかるといわれる熟練の職人によって、先の練り石鹸の製造工程にさらに数工程を加え、手間と時間をかけて作られています。海外から輸入される既成品の石鹸素地が主要となる中、「アミノリセ」モイストソープは石鹸素地から100%天然成分にこだわって設計。アミノ酸やミネラル、ビタミン類を豊富に含む福光屋独自のコメ発酵液「FRS-01」や、お米由来のセラミド、海藻由来の保湿成分フコイタンなどを配合し、泡立ちや洗浄力、洗顔後のうるおいを細かく分析して作られた日本で唯一の石鹸です。

コメ発酵液「FRS-01」を配合した保湿力のある石鹸

長い時間をかけて乾燥させた密度の高い石鹸は、最後まで泡立ちが衰えず、溶け崩れもしません。非常になめらかな感触と、きめが細かく弾力のある泡立ちが特長。この泡が皮脂や汚れをしっかりと落とし、同時にコメ発酵液「FRS-01」の保湿成分がお肌をうるおすのです。当然ながら、石油系界面活性剤は不使用。香料、着色料、鉱物油も一切使用しない無添加石鹸ですから、春先の過敏なお肌、花粉や汚れた空気にさらされたお肌にも安心してお使いいただけます。



- 筒状の型に流し込み50cmの棒状の石鹸に。ピアノ線でカットし、ゆっくりと自然乾燥。湿度と温度の管理が難しく、職人による見極めが仕上がりを大きく左右します。
- 4回にわけて乾燥とプレスを繰り返して石鹸素地に含まれる水分と空気を抜きます。完成品はカットした状態から約65%に圧縮され、密度のある石鹸に。
- きめの細かな弾力の泡による、洗い上がりのよさが大きな特長。汚れや皮脂の洗浄感は得られませんが、しっかりと保湿された素肌になります。

オンラインショップ限定



やさしく落としてたっぷりうるおす  
クレンジングケアキャンペーン

・アミノリセ クレンジング ミルク 150ml×1点  
・アミノリセ モイスト ソープ 100g×1点  
+ コメラゴ 日本酒酵母エキス原液 サンプルパウチ 1g×3点 付き

<キャンペーンセット価格>  
通常価格 7,000円(税込7,560円) ▶ **6,300円**(税込6,804円)

<期間限定>3月5日(火)~4月30日(火)まで 【商品コード】640024



756円 OFF!

アミノリセ モイストソープ  
100g 3,000円(税込3,240円)  
【商品コード】85128



明日の素肌と体が、健やかであるために。

はじまりは、「杜氏の肌は白く美しい」この逸話の確信でした

酒を仕込むなかで、麹や醪もろみに触れる蔵人たちの手肌の美しさや透明感を、実体験を通して確信したこと。これこそが福光屋の基礎化粧品開発の原点です。酒造りにまつわるすべて、米醱酵のメカニズムを美容の観点で考察し、研究を試みてから約30年が経ちます。

お米と水のみで酒を造る  
「純米蔵」だからこそ叶えられたこと

福光屋は二〇〇一年、米と水だけで酒を造る純米蔵となりました。厳選した契約栽培米と、霊峰白山の麓より百年の時をかけて辿り着く仕込み水「百年水」。余分なものを一切足すことなく、米と水、麹と酵母などの微生物の働きだけで酒を造ることを信条としています。自然に敬意を払い、自然の力を最大限に活かす—そのような酒造りから実現した、自然派化粧品です。

※二〇〇一年当時、生産高万石単位では日本で唯一

無添加であることの  
誇りと安心を内外美容へ

酒のみならず米醱酵から生まれる化粧品、醱酵食品、機能性食品のすべてにおいて厳選した安全な成分・素材を使います。化粧品では、香料、着色料、鉱物油、合成防腐剤、石油系界面活性剤不使用の独自の無添加基準を設けています。お肌と体に、醱酵の力をできるだけピュアに届け、健やかなヘルシーエイジングを促したい。純米蔵だからこそ実現できた、安心の内外美容を提案します。

純米蔵・福光屋、  
日本酒の科学から  
生まれた  
醱酵コスメです。





# SUPPINISM

## 「すっぴんイズム」の無添加基準

福光屋の基礎化粧品には、独自の無添加基準が設けられています。お肌が本当に望む成分をできるだけケアに届けたいとの思いから、香料・着色料不使用、石油系防腐剤・石油系界面活性剤不使用を掲げています。毎日のスキンケアに徹底した安心・安全を添えた自然派基礎化粧品です。

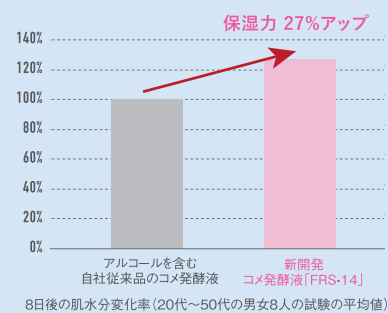
## シンプルなラインナップ

「すっぴんイズム」は、自然で健やかな素肌を理想とする「すっぴん主義」から生まれました。毎日のスキンケアに必要なアイテムを限定したシンプルなラインナップで、「すっぴんが心地いい」をかなえます。

## 醗酵が生み出す天然の美容液 コメ発酵液「FRS-14」

福光屋の酒蔵に併設された醗酵研究所で誕生した最新のコメ発酵液「FRS-14」。保湿成分であるアミノ酸類の生成にこだわり、精米歩合や仕込み配合などを見直しました。醗酵由来のアミノ酸、有機酸、醗酵代謝物などの美容成分のバランスのよさがポイントです。

### ▼コメ発酵液「FRS-14」の保湿力試験



コメ発酵液「FRS-14」を塗布した場合の肌水分変化率を測定。アミノ酸度が25%アップしたことによって、お肌の保湿力も向上。27%もの高い数値で裏付けされました。

この「FRS-14」の保湿力を最もダイレクトに感じていただけるのがエッセンスローション(化粧水)です。

「FRS-14」を97%含む  
ローションの保湿力

じつに、化粧水の97%が「FRS-14」という贅沢な処方につくられ、少し多めに手にとって優しくおさえるように二度つけすると、心地よいなめらかなお肌に。ほのかな日本酒の香りも天然の証です。もちろん、福光屋の全化粧品に設けられた独自の無添加基準、香料・着色料不使用、石油系防腐剤・石油系界面活性剤不使用を守った、自然派基礎化粧品です。

毎日のスキンケアに欠かせないアイテムを厳選し、使いやすいシンプルなラインナップとしました。自然で健やかな素肌を理想とする、「すっぴん主義」の方へお届けしたい、酒蔵生まれの日本酒コスメです。



厳選した国産米を100%使用。伝統の日本酒醸造のノウハウを生かし、独自のコメ発酵液「FRS-14」を開発。醗酵の過程で、お米のたんぱく質はお肌の保湿成分であるアミノ酸となります。



1週間分のトライアルセットもご用意!



## 素肌シアワセ すっぴんイズム

### 6. トライアルセット

基本の4アイテムを7日分のサイズでお試しいただける、シンプルなトライアルセットです。  
1,500円(税込1,620円)  
【商品コード】85063

### 5. ハンドクリーム

コメ発酵液「FRS-14」、お米由来のスクワランや天然植物エキス配合。さらりとした使用感が特長です。  
30g 950円(税込1,026円)  
【商品コード】85073

### 4. エッセンスミルク(乳液)

コメ発酵液「FRS-14」をベースにスクワラン、ビタミンC誘導体などを贅沢に配合した美容乳液です。  
50ml 2,000円(税込2,160円)  
【商品コード】85033

### 3. エッセンスローション(化粧水)

コメ発酵液「FRS-14」を97%も配合した保湿力の高い化粧水。肌なじみがよく、さらりとした使用感が特長です。  
150ml 1,200円(税込1,296円)  
【商品コード】85023

### 2. クレンジングリキッド(メイク落とし)

コメ発酵液「FRS-14」を30%配合したオイルフリーのリキッドクレンジング。濡れた手やお顔でもご使用いただけます。  
150ml 1,600円(税込1,728円)  
【商品コード】85071

### 1. 洗顔フォーム(洗顔料)

植物性洗浄成分100%の泡立ちのよい洗顔フォーム。天然アミノ酸やコメ胚芽油などの成分を配合。  
120g 800円(税込864円)  
【商品コード】85083



## >>> STAFF'S VOICE

### 一から処方をつくり直した、新・コメ発酵液「FRS-14」

約30年前から取り組み始めた福光屋の化粧品開発。独自開発に成功したコメ発酵液は全7種。今回新しく開発した「FRS-14」は、「アミノ酸をより多く生成することを最大の目的に、精米歩合や麴歩合、仕込み配合、醗の醸造過程を一から見直したコメ発酵液です。コメ発酵液の美白効果やα-E-Gにも注目が集まり、まだまだ進化・解明の途中であることがおもしろい」と、開発責任者の松井圭三。



レビュー投稿で  
もらえる!

## すっぴんイズム レビューキャンペーン

すっぴんイズムをご購入いただき、オンラインショップでレビュー投稿いただくと、すっぴんイズム1アイテムにつき **200ポイント還元!**

対象商品: すっぴんイズム全アイテム <期間限定> ~5月30日(木)

※同じアイテムを複数購入いただいても、レビュー投稿は1回限りですので200ポイントの還元になります。



**オンラインクーポン¥300プレゼント!** ○クーポン使用可能期間: 2019年3月1日(金)~5月31日(金) ○金額制限: オンラインショップで3,000円(税別)以上ご購入のお客様限定

ONLINE COUPON  
クーポンコード  
ism300

NEW!  
酒蔵生まれ  
日本酒コスメ

# 進化した福光屋のコメ発酵液「FRS-14」を高配合 SUPPINISM 新登場

金沢で390有余年の歴史をもつ酒蔵・福光屋。酒造りにたずさわる蔵人の手肌が白く美しいことに着目し、日本酒の美容効果を研究し始めたのは今から約30年前のこと。一九九〇年、「純米酒すっぴん」の発売をスタートに研究を本格化し、お米と醗酵の有用成分が凝縮した天然の美容液「コメ発酵液ⅡFRS」の独自開発に成功しました。

## 福光屋独自のコメ発酵液 「FRS-14」が新たに誕生

この春、新たに発売された「すっぴんイズム」は、最新のコメ発酵液「FRS-14」の開発をきっかけに誕生。進化した「FRS-14」は、アルコールを含む自社従来品のコメ発酵液と比較して保湿力が27%アップ、アミノ酸度が25%アップ。さらに、それらの数字を裏付ける26種類ものアミノ酸代謝物を含有。お米の精米歩合や仕込み配合などを研究したことによる、保湿力の高さが最大の特長です。さらにお肌を清浄に保つ天然のアルコール、ビタミン、ミネラルをバランスよく豊富に含み、さらりと軽い使用感もポイントです。

この「FRS-14」の保湿力を最もダイレクトに感じていただけるのがエッセンスローション(化粧水)です。

## 「FRS-14」を97%含む ローションの保湿力





お腹まわりのすっきり感が心地いい！  
まずは、2週間飲み続けて習慣に。  
体調のよさを実感できます。

「ANP71」が大好きで毎日愛飲していましたが、飲み始めてからの一番の変化はガスがよく出るようになったこと。お腹の張りや腰まわりの不快感が大幅に軽減されました。お腹の調子が乱れがちな地方出張にも必ず持参しています。「ANP71 synergy」が登場したことで、その日の気分や体調に合わせて味をチョイスできるのもいいですね。3日後、1週間後の身体の変化を楽しみに、2週間続けるとその効果を体感できると思います。

>> aya (あや)

ヨガクリエイター、Sarraya主催。アメリカ留学時にヨガに出会い、ハタヨガ、ハタヴィンヤサなどを学び指導者の道へ。クラシックバレエや呼吸法などを取り入れた独自のプログラムを編み出し、月200回のレッスンを各地で開催。ヨガのポーズを取れるようになるだけでなく、ボディラインをつくることを得意とし、「カラダスッキリしなやかボディ」を中心にプログラムを考案。多くの女性から支持を受け、現在主催スタジオは2年待ち。近著に『一生に一度のパーフェクトなカラダに出会う30日』(KADOKAWA刊)がある。

天才乳酸菌  
ANP7-1株を  
使用



ANP71 シナジー ブルーベリー  
要冷蔵  
150g 200円(税込216円)  
【商品コード】45613

「ANP71プレーン」にブルーベリー由来のアントシアニンを65mg配合。疲れ目などの気がかりに働きかけます。

ANP71 シナジー  
ブラックジンジャー  
要冷蔵  
150g 200円(税込216円)  
【商品コード】45614

「ANP71プレーン」に機能性表示対応素材のブラックジンジャー由来成分5,7-ジメトキシフラボンを1.89mg配合。筋力低下などの気がかりに。



甘味料、酸味料、  
香料不使用

ANP71 プレーン 要冷蔵  
150g 200円(税込216円)  
【商品コード】45611

契約栽培米を植物性乳酸菌「ANP-71株」と麹で醗酵させました。必須アミノ酸やブドウ糖などの有用成分を含有し、飲みやすい軽快な酸味が特長。

New!  
新発売

1,000億個の  
植物性乳酸菌

(殺菌)製品1本あたり



ANP71 シナジー  
イチヨウ葉エキス  
要冷蔵  
150g  
200円(税込216円)  
【商品コード】45612

「ANP71プレーン」に機能性表示対応素材のイチヨウ葉エキス由来成分フラボノイド配糖体を19.2mg、テンペルラクチンを4.8mg配合。記憶力低下などの気がかりに。

必須アミノ酸9種、  
天然アミノ酸20種、  
ブドウ糖などの豊富な  
栄養素



ヨガクリエイター・ayaさん流  
才色健美な 醗酵ライフ

ANP71 plain & synergy

Spring

100年時代の腸活習慣をサポート

石川県奥能登地方に伝わる、伝統的醗酵食品「アジのなれずし」から発見された植物性乳酸菌「ANP7-1株」ラクトバシラス・プランタラムANP7-1株と麹でお米を醗酵させた乳酸菌ドリンク「ANP71」。腸内環境改善効果、免疫賦活化(免疫力を高める作用)、アレルギー抑制効果など、非常に多くの健康改善・維持効果が認められた醗酵飲料です。

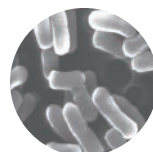
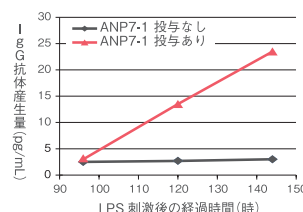
腸の健康が、免疫力や  
生活の質を高めてくれます。

「ANP7-1株」の発見から研究開発を先導した石川県立大学学長・熊谷英彦先生は、「免疫機能の約80%は腸を通じて起こっているといわれます。腸が各臓器、脳にまで関わって身体全体に大きな影響を及ぼすことが解明され、腸が健やかであることが健康維持向上に欠かせないことが認知されてきました」と解説。時代に先がけて二〇一三年に発売された「ANP71」から、軽い口当たりで飲みやすさを重視した「ANP71プレーン」と3タイプの機能成分をプラスした「シナジー」の計4種が新登場。

植物性乳酸菌のチカラと  
天然成分の機能の相乗効果を

疲れ目のケアに最適なブルーベリー、筋力低下の気がかりに働きかけるブラックジンジャー、記憶力低下の気がかりにイチヨウ葉エキス、ANP7-1株との相乗効果を期待できる機能を備えました。「腸から始める健康生活」をサポートするアイテムです。

5 IgG抗体産生量の比較



▲アジのなれずしから発見されたANP7-1株

1.2. 酒蔵見学に訪れたayaさんが手にするのは、仕上がったばかりの麹。「ANP71」は、植物性乳酸菌と麹でお米を醗酵させています。「やわらかな香りと手触りがとても気持ちいい」とayaさん。3. 板谷和彦社長の案内で酒蔵を見学し、愛飲する「ANP71」や「純米酒」がどのように造られているかを学んでいただきました。4. 「ANP71」は、朝食前に飲むと一日のお腹のリズムがよい」とayaさん。5. 金沢大学の「ANP71」臨床試験では、体内に侵入した異物と戦い無毒化することが示されました。



▼柳宗理記念デザイン研究所  
金沢市尾張町2-12-1 Tel 076-201-8003  
＜開館＞9:30～17:00 ＜休館＞毎週月曜(但し月曜が祝日のときは開所)

“金沢美大”で教鞭をとった柳宗理の名作デザイン、約200点を常設展示。五輪聖火台からミシン、家具、食器やカトラリー、テキスタイルにいたるまで。戦後の日本工業界に「デザイン」という概念を持ち込み、美しく実用的な製品を数多く発表した柳宗理(一九一五～二〇一一)。金沢美術工芸大学で約50年間教鞭をとった縁から、約7000点の資料や模型が同大学に寄託されました。その一部を常設公開する同館は、国内一の広さと展示点数を誇り、作品に直接触れることができる貴重な施設です。

今号の表紙  
金沢美術工芸大学  
柳宗理記念デザイン研究所

金沢散歩



A.かぶと菜の花の塩糀ナムル

かぶは乱切りにして塩をし、水気を搾る。菜の花はさっと塩ゆでしてともに保存袋に入れ、塩糀、ごま油を加えて軽くもんでなじませる。

B. 糀甘酒の卵焼き

卵5個にシルキー糀甘酒100mlと塩のみで調味。甘酒のほのかな甘味が楽しめるやさしい味わい。醤油を薄めた鰹節を加えてもよい。

C. 本味糀の蓮根きんぴら

本味糀の旨味とコクがきわ立つシンプルなきんぴら。蓮根は酢水にさらしてさっとアク抜きを。味糀1:醤油2の割合で調味。

D. 酒粕味噌漬の鮭そぼろ

鮭の切り身に酒粕1:味噌1の割合で合わせた粕味噌大さじ1を全面に塗りラップにくるんでひと晩寝かせ、焦げないように焼く。

酒蔵の調味料で  
春の醗酵食弁当  
福光屋の醸造技術から生まれた醗酵食品の本味糀や塩糀。本物の風味をお弁当でも楽しませませんか。

日本酒や、お米の醗酵から生まれる食品、調味料の活用レシピをクックパッドで紹介しています。



福光屋 クックパッド 検索

おいしく醗酵ライフ  
醗酵美レシピ



D. 加賀鳶 純米大吟醸 酒粕 要冷蔵  
450g  
648円(税込700円)  
【商品コード】48574  
◎アルコールを含みます



C. 純米本味糀 福みりん  
720ml  
880円(税込950円)  
【商品コード】43340  
◎アルコールを含みます



B. 酒蔵仕込み 純米 シルキー糀甘酒  
200ml  
200円(税込216円)  
【商品コード】45350



A. 酒蔵仕込み 生塩糀 要冷蔵  
300g  
530円(税込572円)  
【商品コード】45531

福光屋 醗酵食コーディネーター  
迫田 麻由美  
日本酒や甘酒、酒粕などの醗酵食品を活用した商品・レシピ開発や、『醗酵食講座』の講師を務めます。





Pick Up!  
seasonal care

春の肌荒れ・乾燥は  
違いのわかる  
保湿力でカバー

— コメラボ 日本酒酵母エキス原液



SKIN CARE

KOME LAB

芽吹き季節に起こりがちな肌荒れ。花粉や空気の汚れ、紫外線などの外的影響も加わって、お肌のうるおい不足を感じませんか。さらりとした軽い使用感ながら、日本酒酵母に含まれる天然の美容成分を真皮にまで届ける美容液「コメラボ 日本酒酵母エキス原液」は、必須アミノ酸や有機酸などの線維芽細胞の寿命を延ばす豊富な保湿・栄養成分を含有。洗顔後、5~6滴の使用ですりとしたなめらかなお肌にみちびきます。



コメラボ  
日本酒酵母エキス原液  
20mℓ 3,000円  
(税込3,240円)  
【商品コード】85810

直営店限定

毎月25日は醱酵美デー

福光屋の米醱酵技術から生まれた、高保湿基礎化粧品「アミノリゼ」シリーズをはじめ、「コメラボ 日本酒酵母エキス原液」などを手にとり、使用感をお試しいただけます。

対象商品10%OFF

「アミノリゼ」、「アミノリゼ プラス」、「コメラボ」



※福光屋 ひがしでは開催しておりません。

オンラインショップ限定

コメラボ 日本酒酵母エキス原液  
×2本キャンペーン

コメラボ 日本酒酵母エキス原液20mℓ×2本

<キャンペーンセット価格>

通常価格 6,000円(税込6,480円) ▶ **5,400円** (税込5,832円)

<期間限定>4月17日(水)~5月30日(木) 【商品コード】640034



ご注文・お問い合わせ

通信販売

福光屋 健康美事業部 通販課

石川県金沢市石引2-8-3

通話無料 TEL **0120-003-076**

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。

通信無料 FAX **0120-533-076**

24時間受付

インターネット **www.fukumitsuya.com**

※通信販売でのご注文はお買物ポイントを貯めてショッピングにご利用いただくことができます。  
※通信販売と直営店のポイントは別になります。



直営取り扱い店

SAKE SHOP 金沢店  
福光屋

〒920-8638 石川県金沢市石引2-8-3  
TEL 076-223-1117

福光屋 ひがし

〒920-0831 石川県金沢市東山1-14-9  
TEL 076-251-5205

SAKE SHOP 玉川店  
福光屋

〒158-0094 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

SAKE SHOP 東京ミッドタウン店  
福光屋

〒107-0052 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

福光屋 松屋銀座

〒104-8130 東京都中央区銀座3-6-1  
松屋銀座7階 TEL 03-6228-6113

SAKE SHOP 丸の内店  
福光屋

〒100-0005 東京都千代田区丸の内3-1-1  
国際ビル1階 TEL 03-5288-5015

「発酵」と「醱酵」  
について

業事法と食品衛生法で定められる表示名称に従い、化粧品の原材料「コメ発酵液」と食品の原材料「米発酵エキス」は「発酵」と表記し、微生物を活用して有機物を分解し有効な成分を生成させることを本来の用字である「醱酵」と表記しています。