

お米のチカラで豊かに、上質に。

# こめから

# 3

K O M E K A R A Vol.26

2019 MAR



## 草木萌動 そうもくめばえいずる

生命を躍動させる恵みの日差しを求めて草木が一斉に天を仰ぐ頃。  
遅く咲き誇る一面の桜が、東風に吹かれて春の潮のように見えます。

二十四節気／雨水 未侯 草木萌動

寛永二年創業



金沢  
福光屋

米と醗酵の400年へ

### RECIPIE

#### ① 万能甘酢のピクルス

「純米本味醂 福みりん」400mlを半量になるまで煮詰め、りんご酢300~400mlと塩小さじ2を加えて万能甘酢を作ります。種をとったきゅうり、パプリカ、かぶ各適量と粒胡椒、ローリエを容器に入れ、甘酢を注ぐ。

#### ② 本味醂の蓮根きんぴら

蓮根は皮をむいてスライスし、酢水にさらしてアクを抜く。水気を切ってごま油で炒め、「純米本味醂 福みりん」1：醤油2の割合で調味。水気を飛ばすように照りよく炒めてごまをふる。人参を加える場合は、砂糖少々を加えるとよい。

#### ③ 塩糍ミートソース

合いびき肉350g、「酒蔵仕込み 生 塩糍」大さじ1と1/2、玉ねぎのみじん切り1個分、トマト水煮缶1缶、にんにく1片、赤ワイン100ml。最初にひき肉に塩糍をまぶすのがコツ。玉ねぎを炒め、ひき肉を加えて赤ワイン、トマトの順に。

#### ④ かぶと菜の花の塩糍ナムル

かぶ1個、菜の花1把、「酒蔵仕込み 生 塩糍」大さじ1、ごま油大さじ2。かぶは一口大に切って塩もみする。菜の花は下茹でして水気をよく搾り、材料すべてを混ぜ合わせて完成。もやし、ほうれん草、人参、ブロッコリーなどお好みの野菜で。

#### ⑤ 塩糍の塩豚

豚肩ロースブロック400g、「酒蔵仕込み 生 塩糍」大さじ5弱、日本酒100ml。1日目、豚肉に半量の塩糍をまぶしペーパーで包んで冷蔵庫へ。2日目、ペーパーをとり、直にもう一度塩糍をぬって冷蔵庫へ。3日目の豚肉をお酒と水で茹でる。

#### ⑥ ミニトマトの赤酢マリネ

大きめのミニトマト8個、「さしすせそ 純米 赤酢」60ml、はちみつ小さじ2。小鍋に赤酢を煮立たせて火を止め、はちみつを加えて冷ます。保存容器に湯引きしたミニトマトとともに入れる。甘めがお好み場合は、はちみつ分量を調整。

#### ⑦ さつま芋の甘酒煮

さつま芋1本、「酒蔵仕込み 純米 糍甘酒」パウチ1袋(150g)、国産レモンの輪切り少々。さつま芋は厚さ1.5cmに切って水にさらして水気を切る。小鍋に入れ、甘酒とひたひたになる量の水、レモンを加えて煮る。冷めても美味しく、お弁当にも。

### NEWS

#### 『福光屋の醱酵生活』 玉川店で開催!

福光屋の甘酒や酒粕、こぼれ梅を用いたパンや焼菓子の限定販売をいたします。福光屋の醱酵食品を活用できるレシピカードも多数ご用意してお待ちしております!

●期間: 3月6日(水)~17日(日)



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

福光屋 クックパッド 検索

日本酒や、お米の醱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。



## はじめよう! 醱酵新生活

酒蔵仕込みの調味料で

# 常備菜

新しい生活、新習慣。春は始まりの季節です。  
日々の食卓やお弁当に、醱酵食品を取り入れて、  
美味しい健康習慣を楽しみませんか?



① 万能甘酢のピクルス

② 本味醂の蓮根きんぴら

①② 使ったのはコレ!



純米本味醂 福みりん  
720ml 880円(税込 950円)  
1800ml 1,760円(税込 1,901円)  
石川県産のもち米と契約栽培米のフクノハナを原料に蔵人が仕込んだ本味醂。糖類無添加で自然な甘味と豊かなコク、香りのよさが特長。



③ memo  
本味醂を使うと「いつものきんぴら」がランクアップ。旬のたけのこや新ジャガもおススメ。

③ memo  
コンソメに匹敵する塩糍の旨味を実感! パスタやグラタン、ドリア、トーストに大活躍します。



③ 塩糍ミートソース



④ かぶと菜の花の塩糍ナムル



⑥ ミニトマトの赤酢マリネ

⑥ 使ったのはコレ!



さしすせそ 純米 赤酢 370ml 1,300円(税込 1,404円)  
古代米で仕込んだ福光屋の清酒を、昔ながらの静置醱酵により天然醸造した純米酢。天然の鮮やかな色味、キレのよい味わいです。



⑤ 塩糍の塩豚

⑤ memo  
2日間、塩糍の旨味と塩味をじっくり浸透させた塊肉。スライスして主菜やサラダに、焼いても美味。



⑦ さつま芋の甘酒煮

⑦ memo  
塩糍+ごま油=無添加ナムルの素。塩もみor下茹で野菜でわが家流を楽しんで。お弁当にも◎

③④⑤ 使ったのはコレ!



酒蔵仕込み 生 塩糍  
要冷蔵 直営店・通販  
300g 530円(税込 572円)  
良質の米麹と厳選した塩、酒蔵の仕込み水で醱酵させた伝統調味料。加熱殺菌をしない生タイプで、力強い旨味があります。下味付けやドレッシングにも。

⑦ 使ったのはコレ!



酒蔵仕込み 純米 糍甘酒  
150g 1袋(パウチ) 230円(税込 248円)  
契約栽培米と仕込み水だけで醱酵させたノンアルコールの米麹甘酒。お料理やお菓子づくりに幅広く活用できます。砂糖、食塩などの調味料不使用。

## 福光屋・季節酒蔵出し 春のお酒3種

酒造り最盛期の酒蔵から、季節限定酒をお届けします。今年の味わいを旬の味覚とお楽しみください。

福正宗 酒蔵時記  
春吟醸 うすにごり酒 要冷蔵  
500ml 1,700円(税込 1,836円)  
2月26日 蔵出し

契約栽培米の山田錦のみで仕込んだ純米大吟醸・生酒。春霞を思わせるうすにごり酒に仕上げました。華やかな吟醸香とふくらみを楽しめる一本。画家・牧野伊三夫さんによる、満開の桜をラベルに記しました。

加賀 純米大吟醸 藍しぼりたて 生・原酒 要冷蔵  
720ml 2,370円(税込 2,560円)  
1800ml 4,730円(税込 5,108円)  
3月12日 蔵出し

酒米の最高峰であり、契約栽培米の山田錦を100%使用。純米大吟醸の搾りたての、最も旨い部分「中汲み」を封じ込めました。搾りたてのフレッシュさと品格のある吟醸香が調和した、加賀 純米大吟醸の最上級酒。

直営店・オンラインショップ共通

### 春の季節限定酒 3種飲み比べセット

今年度の酒造りのピーク、活気に満ちた酒蔵で仕込まれた純米大吟醸2種、純米吟醸1種の贅沢な飲み比べセットを今年も送料割引の特典付きでご用意いたしました。

[セット内容]  
・福正宗 酒蔵時記 春吟醸 うすにごり酒 500ml  
・加賀 純米大吟醸 あらばしり・生 720ml  
・加賀 純米大吟醸 藍しぼりたて 生・原酒 720ml

5,830円(税込 6,296円)  
要冷蔵 直営店・通販

送料全国一律500円(税込540円・クール代金込)  
玉川店、東京ミッドタウン店、福光屋 松屋銀座、丸の内店

送料・クール代無料  
金沢店、福光屋 ひがし、通販

2/26蔵出し 2/12蔵出し 3/12蔵出し

### 日本の伝統風習に親しむ 桃の節句のにごり酒

平安期の宮中行事にはじまり、女児の健やかな成長を願う上巳(桃)の節句。江戸時代には節句の祝い膳に白酒を添える風習が広まりました。日本の風習にちなみ、お子さまにはノンアルコールの甘酒を用意して、盃でいただくのも一興です。

純米にごり酒 雛あそび 直営店・通販  
300ml 700円(税込 756円)  
契約栽培米・特別栽培米のフクノハナのみで仕込んだにごり酒を瓶内醱酵させ、心地よい炭酸ガスを封じ込めました。  
◎丸の内店では販売いたしません

丸の内店

日仏かすみ酒 山本美文×le trot×TEALABO t×日仏食堂トロワ

3月2日(土)～17日(日)

お酒とワインとお茶。漆とアンティーク。いろいろな視点から日仏ほろ酔い気分を春を楽しむ企画展を開催します。木工作家・山本美文さんの器。ルトラがセレクトしたフランスのアンティークグラスや雑貨と味わう春のかすみ酒。人気ピストロ・トロワによるフランスのかすみ酒とおつまみの数々。TEALABO tの日本の白茶で、お酒とお茶の新しい関係をご提案します。日仏のエスプリに満ちた春の宴をお楽しみください。



◎初日の3月2日にはスペシャルBARイベントを開催いたします

福光屋の醗酵食講座

粕とパンの美味しい関係

3月19日(火)

①14:30～ ②18:30～(約1時間)

酒粕に残る酵母を使ってパンを作ってみませんか。酒粕酵母パンの作り方ははじめ、酒粕やこぼれ梅を使ったパンに合うディップ、春のお惣菜の簡単レシピもご紹介いたします。

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

福光屋のブランドを知る

3月27日(水)・28日(木)

18:30～

13銘柄を醸造する福光屋。代表ブランド「加賀鳶」「黒帯」「福正宗」のテイスティングを行いながらプレミアムブランドまでの開発ストーリーや造り手の思いを紹介いたします。

参加費 2,500円(税込) 定員 10名様(要予約)

ご予約はお電話・メールにて受付しております

<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)

丸の内店 福光屋の醗酵美ミニ講座

コメラボ 日本酒酵母エキス原液+アミノリセ ナチュラル モイスト エッセンス編

3月25日(月) 18:30～(約30分)

季節の変わり目に起こりがちな肌トラブルに、保湿成分が濃縮された美容液「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 エッセンス」の使用法や効果を丁寧に解説いたします。

参加費 1,500円(税込、ドリンク、お土産付) 定員 10名様(要予約)



東京ミッドタウン店

赤地 径展 九谷の春 其の三

3月15日(金)～24日(日)

九谷焼の伝統的な土と釉薬の五彩を大切に守りながら、現代の暮らしに彩りや楽しさを添える器を作り続ける赤地径さん。食卓のアクセントにもなる徳利や片口、猪口、大鉢や飯碗、銘々皿、箸置きなど。和食器のよさ、使い勝手のよさを改めて感じる器の数々が揃います。◎3月15日(金)は、赤地 径さんが在店します



BAR MENU 福光屋 松屋銀座

酒かすクリームあんみつ

純米大吟醸酒粕の豊かな香りとココのきいたアイスと黒玄米茶の寒天、あずきにたっぷりのみりんシロップをかけてお召し上がりいただけます。900円(税込972円)



ラ・ベットラ・ダ・オチアイ カナザワ×福光屋

コラボレーションディナー

3月8日(金) 19:00～

2018年8月にオープンした「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ カナザワ」と福光屋のコラボレーション企画。落合務シェフ自らが厨房に立ち、金沢の食材や食文化、当日のお料理を解説。本格的なイタリア料理と日本酒のペアリングをお楽しみください。



会場 ラ・ベットラ・ダ・オチアイ カナザワ 石川県金沢市香林坊2-1-1 香林坊東急スクエアG階

会費 12,000円(税・飲み物代込) 定員 40名様(要予約)

ご予約・お問い合わせ/福光屋 076-231-2191(営業企画部 松前)

今月の表紙

桜花の逞しさ、生命力を勢いよく描いた中に、微かな寂寥を感じさせる一作。2003年に描かれ、2005年の「福正宗 酒蔵時記 春吟醸」のラベル画として起用された、イラストレーターの吉田カツ氏の原画です。



公式ウェブマガジン

www.komekara.jp

こめから 検索

公式SNS



Kagatobi seasonal Sake

# 加賀鳶 季節酒

3月12日 蔵出し

丸の内店

加賀鳶 純米大吟醸 藍しぼりたて生・原酒

## 祝・蔵出しイベント

3月12日(火) 16:00～19:00(L.O.)

加賀鳶冬季限定酒の締めくくりとして蔵出しされる、純米大吟醸の搾りたて。豊かな吟醸香と上品な旨味、新酒らしさが調和した一本。今年の味わいをいち早くお楽しみいただけるテイスティングイベントです。

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

オンラインショップ

加賀鳶 純米大吟醸 藍しぼりたて生・原酒

【数量限定】新酒 & 一年熟成 飲み比べセット

加賀鳶・季節限定酒の最高峰「加賀鳶 純米大吟醸 藍しぼりたて生・原酒」を蔵内で1年低温熟成させた平成29年醸造ものと、平成30年醸造の同酒を飲み比べできる贅沢な2本組です。

- 720ml×2本 4,520円(税込 4,882円)
  - 醸造年度 平成29年 加賀鳶 純米大吟醸 藍しぼりたて生・原酒 1本
  - 醸造年度 平成30年 加賀鳶 純米大吟醸 藍しぼりたて生・原酒 1本
- 1,800ml×2本 9,030円(税込 9,752円)
  - 醸造年度 平成29年 加賀鳶 純米大吟醸 藍しぼりたて生・原酒 1本
  - 醸造年度 平成30年 加賀鳶 純米大吟醸 藍しぼりたて生・原酒 1本

送料・クール代 無料

3月14日より 発送開始

NEWS

すっぴんイズム 新発売のお知らせ

酒蔵生まれの日本酒コスメ「すっぴんイズム」。福光屋独自のコメ発酵液をさらに進化させた最新の「FRS-14」を高配合したシリーズ。毎日のケアに欠かせない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。

オンラインショップ

すっぴんイズム レビューキャンペーン

5月30日(木)まで

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、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  
※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。

レビュー投稿で もらえる!

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(土日祝 19:00閉店)

オンラインショップ

インターネット [www.fukumitsuya.com](http://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

こちらから オンラインショップに アクセスできます。