

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

K O M E K A R A Vol.27

4

2019 APR



桜始開 さくらはじめてひらく

陽春に迎えられて、明朗に、素朴に咲く桜は天真爛漫な童のよう。
温かな日だまりに包まれたような、やさしい気持ちにさせてくれます。

二十四節気／春分 時候 桜始開

寛永二年創業



金沢
福光屋

米と醗酵の400年へ

平成30年間の四季を巡った、熟成純米酒

福光屋のプレミアムブランドの一つ、「百々登勢」から平成結びの祝意を込めて、平成元年醸造30年熟成を特別に醸出しました。四季の温度変化に依り、金沢の気候風土の中でじっくりと熟成させた濃熟タイプ。来し方30年という時間を振り返り、甘美な余韻をお楽しみいただきたい稀少酒です。

百々登勢 平成元年醸造

化粧箱入

720ml 31,000円 (税込 33,480円)

平成元年醸造の純米酒の原酒を30年間熟成させました。美しい琥珀色、甘く複雑な香り、濃厚で奥行きのある味わい。食中・食後酒として、ぬる燗でもお楽しみいただけます。



平成元年、醸造・熟成

福光屋は、日本酒の長期熟成酒に最も早く取り組んだ酒蔵です。平成元年醸造・熟成の稀少酒を平成の結びを祝して限定醸出します。

長期熟成酒の真骨頂

<福光屋の長期熟成のあゆみ>

福光屋が日本酒の長期熟成に取り組み始めたのは、今から60年前の1959年のこと。日本酒にワインやブランデーのような長期熟成という概念を持ち込み、適正な熟成環境や温度管理、酒米や精米歩合などの研究を重ね、純米大吟醸の低温熟成、純米酒を四季の気温に従って熟成させる手法を確立。1969年には3年熟成の純米大吟醸、1994年に20年熟成の純米酒「百々登勢1972」を発売しました。

平成の御代の陛下の御即位を祝した記念酒

平成の御代の陛下御即位と新元号「平成」の幕開けを祝して、搾りたての純米大吟醸を水溫熟成させた超稀少酒です。天皇御在位の30年間、0度に保たれた氷室蔵(貯蔵庫)でゆっくりと味わいを深めました。搾りたての初々しい香りをそのままに、30年という時に磨かれた穏やかな旨味と芳醇な余韻をお楽しみいただけます。平成の結びを祝して醸出されました。



福正宗 吟醸新酒一九八九

化粧箱入 要冷蔵

500ml 30,000円 (税込 32,400円)

契約栽培の山田錦のみで仕込んだ純米大吟醸の搾りたてを30年氷温瓶貯蔵させました。シニアソムリエによる官能評価を添え、特別仕様の化粧箱に収めました。永久に続く多幸と安寧を願って、99本限定発売します。

99本 限定醸出し

30 YEARS OF FUKUMITSUYA

福光屋の平成

平成最後のこめからは、福光屋の歩みを象徴する新しいお酒と、平成年間に発表した試金石となる商品の数々をご紹介します。

初の有機純米酒ブランド 禱と稔

inori to minori

純米蔵・福光屋から山田錦、金紋錦、フクノハナの3種の有機栽培米のみをそれぞれ使い、有機制度に基づく認証をうけた有機純米酒です。



兵庫県多可町中区坂本産

禱と稔 山田錦

酒造年度2015年 化粧箱入

720ml

3,800円 (税込 4,104円)

酒米の最高峰・山田錦の有機栽培米のみを使い、丹念に仕込んだ有機純米酒です。洗練された香りと品格、力強さとふくらみ、軽さが一つに調和し、心地よい余韻をお楽しみいただけます。

長野県下高井郡木島平産

禱と稔 金紋錦

酒造年度2015年

化粧箱入

720ml

3,800円 (税込 4,104円)

「幻の酒米」といわれる金紋錦の、福光屋独自の有機栽培米のみを使い、丹念に仕込んだ有機純米酒です。洗練された端正な風味の中にシャープさとボディを感じる味わいをお楽しみいただけます。



平成31年、新発売

福光屋が一九六〇年から取り組んだ酒米の契約栽培。その一つの集大成として初の有機純米酒のブランドが誕生しました。

4/5(金) 一般発売

3/29(金) 直営店・オンライン発売



兵庫県豊岡市出石町産

禱と稔 フクノハナ

酒造年度2015年

化粧箱入

720ml

3,800円 (税込 4,104円)

福光屋独自のフクノハナ有機栽培米のみを使い、丹念に仕込んだ有機純米酒です。やわらかな口当たりとおおらかな旨味、豊満にふくらむコクをそなえ、ボディを感じる味わいをお楽しみいただけます。



日本、アメリカ、EUの有機制度に基づき認証を受けた有機純米酒です。



JF030115PS-1088-0 Certified Organic by ICEA NPI 369 JP-BIO-145 Japan Agriculture

Naming & Design

命名: 松岡 正剛 Seigo MATSUOKA

編集工学研究所所長、イシス編集学校校長。独自の編集的世界観と工学的手法をもち、古代から現代までの日本文化のすべての事象を研究・思索。米の国の稲作から、酒に至るまでの精神世界の象徴を「禱と稔」とし、有機純米酒の銘として授けられた。

デザイン: 皆川 明 Akira MINAGAWA

Tasting Event

丸の内店 「禱と稔」発売記念 テイスティングイベント

●4月4日(木)、5日(金) 17:00~19:00(L.O.)

発売されたばかりの有機純米酒「禱と稔」のテイastingイベントを開催します。3種類の味わいを限定酒者とともに楽しみたい。

<参加費> 2,000円 (税込 2,160円) 予約不要

・禱と稔3種と限定酒者の盛り合わせ

福光屋 平成の挑戦

390有余年の歴史を持つ酒蔵の平成30年間は、開拓と躍進の連続でした。

平成6年(1994年) 「百々登勢」発売

純米酒の長期熟成を実現。商品化に成功

1959年から取り組む日本酒の長期熟成のバイオニアとして、純米酒の5年、10年、20年、30年熟成を現在展開中。



平成6年(1994年) 「瑞秀」発売

最高峰の純米大吟醸のみで構成する最高位のブランド

選抜いた山田錦のみ、蔵人の技の限りを尽くして仕込まれる純米大吟醸シリーズ。ヴィンテージをもつ唯一のブランドです。



平成7年(1995年) 「風よ水よ人よ」発売

日本酒ニューユーザーに向けた、新ジャンル

軽快でなめらかな口当たり、低めのアルコール分12度を表現し、女性や若い世代が好む味わいの創造に着手。



平成8年(1996年) 「初心」登場

低温熟成させた山麴仕込みの純米大吟醸シリーズ

伝統の山麴仕込みによる純米大吟醸シリーズ。低温熟成による1年、3年、7年、10年の4種で構成。



平成11年(1999年) 初の直営店「SAKE SHOP 福光屋」を銀座五丁目オープン

※平成23年に閉店

◎平成15年 本社1階に「SAKE SHOP 福光屋 金沢店」を開店

平成16年「SAKE SHOP 福光屋 玉川店」を開店

◎平成22年「SAKE SHOP 福光屋 東京ミッドタウン店」を開店

◎平成25年「福光屋 松屋銀座店」を開店

◎平成27年「福光屋 ひがし」を開店

◎平成28年「SAKE SHOP 福光屋 丸の内店」を開店



▲SAKE SHOP 福光屋 丸の内店

平成15年(2003年) 「酒蔵仕込み 純米 桃甘酒」発売

発売から16年。福光屋・醸造飲料のロングセラー

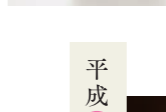
米と麹、仕込み水「百年水」だけで仕込んだ桃甘酒。砂糖、食塩、保存料、香料無添加のさっぱりとした美味しさが人気の理由。



平成25年(2013年) 「ANP71」発売

植物性乳酸菌でお米と麹を醗酵させた、ヨーグルト風味飲料

石川県の伝統醗酵食品から高い健康維持効果をもつ乳酸菌を分離。お米と麹を醗酵させた新しい飲料を開発。



平成15年(2003年) 「アミノリセ」発売

ノンアルコールのコメ発酵液「FRS-01」を高配合した高保湿基礎化粧品

お米と醗酵による美容成分を高配合した、最上級の基礎化粧品シリーズ。



平成29年(2017年) 「コメラボ 日本酒酵母エキス原液」発売

自社酵母から美容成分を抽出した導入美容液を開発

最も優れた美容成分を含有する日本酒酵母「FT-15」から、お肌に有用な成分を抽出した高保湿美容液を開発。



平成30年(2018年) 「ITAYA」発売

気軽なフレンチ、イタリアンと楽しむ新しい日本酒

社長の名を冠し、日本酒の新領域を拓いたシリーズ。従来の日本酒と比べ、酸度を上げ、アルコール度数を下げた新しい味わいを斬新なパッケージデザインとともに。



平成30年(2018年) 「福正宗 九福」シリーズ登場

常温流通可能な生結純米酒を業界に先駆けて確立

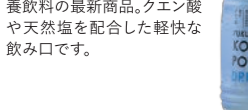
独自の無菌充填システムにより、生結酒をより手軽に楽しめるシリーズを発売し、生結酒人気を牽引。



平成30年(2018年) 「KOJI POWER DRINK」発売

米麹からつくった、天然素材の経口補水液

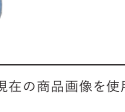
桃甘酒から生まれた醗酵滋養飲料の最新商品。クエン酸や天然塩を配合した軽快な飲み口です。



平成30年(2018年) 「純米本味 三年熟成 福みりん」発売

酒蔵の醸造技術を生かした本物の調味料の商品化を開始

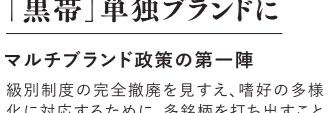
上質な原料米を使い、蔵人が丹念に仕込む本味酢を開発。以降、五年熟成料理酒や塩麹などの調味料を展開。



平成4年(1992年) 「黒帯」単独ブランドに

マルチブランド政策の第一陣

個別制度の完全撤廃を見ず、嗜好の多様化に対応するために、多銘柄を打ち出すことに。代表銘柄「福正宗」から「黒帯」が独立。



平成4年(1992年) 「加賀鳶」発売

金沢の地酒、福光屋の人気No.1銘柄に

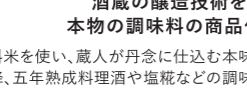
“粋”をコンセプトに、キレのよい辛口と多様な造りによる味わいのバリエーションを揃えたブランド。



平成4年(1992年) 「純米本味 三年熟成 福みりん」発売

酒蔵の醸造技術を生かした本物の調味料の商品化を開始

上質な原料米を使い、蔵人が丹念に仕込む本味酢を開発。以降、五年熟成料理酒や塩麹などの調味料を展開。



金沢店

乙女の金沢 春らら市 会場:しいのき緑地

4月6日(土)、7日(日) 10:00~17:00

毎年恒例の金沢・石川の美味しいもの、かわいいものが一堂に会する大人気の屋外イベント「春らら市」に、今年も福光屋金沢店が出演!
「みかん甘酒」「甘酒アップルジンジャー」などのオリジナルドリンクや、人気の「加賀鳶 極寒純米」、加賀鳶グッズを販売します。



玉川店

酒には塩があればいい 3
S/S/A/W たかはしよしこ×福光屋

4月19日(金)~5月6日(月・祝)

過去2回開催し、大好評をいただいたフードデザイナー・料理家 たかはしよしこさんととの企画展『酒には塩があればいい』。エジプト塩やつまみ塩をはじめ、新しい調味料の発売も決定! 企画展限定のオリジナルデザインアイテムも登場します。たかはしさんがおすすめする、器やスイーツ、パンなどが勢揃い。イトインコーナーでは、酒かすみるくソフトのコラボスイーツや、会期中BARイベントも予定しております。



※写真はイメージです

丸の内店

福光屋の日本酒講座

「日本酒講座入門編」

4月9日(火)、10日(水)
18:30~

日本酒とは何か?を一から学べる入門編。原料、造り、味わいの違いやこだわりを、蔵元ならではの視点でご紹介。日本酒を基礎から学びたいという方に相応しいテーマです。飲み比べをしながら、日本酒のいろはを楽しく学べる機会です。



福光屋の醗酵食講座

「麺編~簡単に美味しい糰レシピ」

4月16日(火)
①14:30~
②18:30~(約1時間)

今話題の麺について、その使いこなしとともに基礎知識を楽しく学んでいただけます。便利で美味しく、身体や美容により麺で醗酵食生活を始めてみませんか。



<各回> 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

丸の内店

加賀鳶季節限定酒

加賀鳶 夏純米 生

祝・蔵出しイベント

4月23日(火) 16:00~19:00(L.O.)

低温醗酵でじっくりと仕上げた搾りたての純米酒を一切の火入れをせず、そのままに封じ込めました。よく冷やし、爽やかな味わいをお楽しみいただける、加賀鳶唯一の初夏限定酒。今年の仕上がり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でのご提供となります(予約不要)

4月23日
蔵出し



オンラインショップ

初夏の季節限定酒 3本セット 4,080円(税込 4,406円)

4月24日(水) 発送開始 送料・クール代無料

晩春から初夏に楽しめる季節・数量限定酒を、お得な送料・クール代サービスのお得なセットでお届けします。旬の食材を肴に飲み比べをお楽しみください。



[セット内容]

●福正宗 純米吟醸 生貯蔵酒 金沢涼風 720ml

●加賀鳶 純米吟醸 生原酒 720ml 要冷蔵

●加賀鳶 夏純米 生 720ml 要冷蔵



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、福光屋独自のノンアルコールのコム発酵液「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 ・コメラポ

※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 福光屋の醗酵ミニカウンセリング

アミノリセ クレンジング ミルク+アミノリセ モイスト ソープ

4月25日(木) 16:00~18:30

お肌の悩みを伺い、簡単な肌診断を行いながら福光屋の自然派基礎化粧品の長所を解説。お肌のケアに最も相応しいアイテムをご紹介します。使用感をお確かめいただけます。

◎参加無料、予約不要(当日スタッフにお声がけください)

オンラインショップ

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



5月6日(月・祝)まで

花粉や空気の汚れから、お肌の汚れや荒れが気になる季節。コム発酵液の保湿力でうるおいをキープしながら、やさしく皮脂や汚れを落とせる「アミノリセ」のセットをご用意しました。

●キャンペーンセット内容

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

通常セット価格 7,000円(税込 7,560円) → 特別価格 6,300円(税込 6,804円) 10%OFF

特典 キャンペーンセットをご購入の方に、もれなく

「コメラポ 日本酒酵母エキス原液 サンプルパウチ1ml」×3点プレゼント



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



レビュー
投稿で
もらえる!



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た場合、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。

春のじわもん酒着便 こんか漬と季節限定酒

土づくりからこだわった農産物で知られる「ぶった農産」の自家製こんか漬と、福光屋の春季限定酒をセットにしてお届けします。

<各コース> 一律 6,400円(税込 6,912円)

送料・クール代
無料

完全予約制

●予約締切:4月21日(日)→発送:4月25日(木)



写真はセットの一例です

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(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
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



こちらから
オンラインショップに
アクセスできます。

◎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

普遍的なモチーフである桜を、叙情に寄らずダイナミックかつ素朴に描かれた今月の一作。2008年の「福正宗 酒蔵時記 春吟醸」のために描かれた、イラストレーター・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
Instagram Facebook Twitter