

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

7

K O M E K A R A Vol.30

2019 JUL



温風至 あつかぜいたる

梅雨が明け、夏らしい日差しと青い空が眩しい季節。日に日に太陽の力が強まって白砂を焼き、熱を帯びた風がその上を渡る季節が始まりました。

二十四節気 / 小暑 初候 温風至

寛永二年創業



金沢
福光屋

米と醗酵の400年へ

お酒派のあなたへ



推薦者

SAKE SHOP 福光屋
マネージャー 小島尚子

香りがよく、なめらかで軽快な味わいの夏季限定酒は、お酒好きの方々に喜ばれる季節感のある贈り物です。「福光屋の日本酒講座」の講師を務め、明酒師の資格を持つ小島にとくにおすすめのお酒や楽しみ方を聞きました。

一升瓶トートバッグ&手ぬぐい包みでカジュアルに

一升瓶帆布トートバッグ
2,800円 (税込3,024円)

一升瓶を横にして持ち運べる横長・浅型のトートバッグ。普段使いはもちろん、夏のお酒の贈り物をお洒落に演出してくれます。

手ぬぐい包みの対応は、お酒は300mlボトルから一升瓶まで可能です(手ぬぐいは税込777円〜)。



ショップおすすめ
夏のギフト
スタイル
1



慶祝 令和 初搾り 玉葉

300ml
1,100円 (税込 1,188円)
720ml
2,300円 (税込 2,484円) 化粧箱入

「令和元日の5月1日搾りという稀少性、なめらかで程やかな品のある味わいが特長。記念の贈り物としても喜んでいただけると思います。」



平成三十酒造年度
金沢国税局酒類鑑評会
優等賞
純米大吟醸 福正宗

720ml
10,000円 (税込 10,800円)
桐箱入

2019年春に行われた金沢国税局酒類鑑評会で、栄えある優等賞を受賞した杜氏渾身の逸品。「福光屋の酒造りの基本姿勢、信念を味わいのすみずみに感じられる、力強くすっきりとした味わいです。」



福正宗 氷室献上
氷温貯蔵 生酒 純米大吟醸 要冷蔵

720ml 2,500円 (税込 2,700円)
720ml × 2本
5,000円 (税込 5,400円) 化粧箱入

送料・
クール代
サービス

「約半年間寝かせたことにより、冬の生酒とは違ったなめらかな味わいで、夏のご馳走とともに楽しみたいだきたい一本。氷室の氷のような涼しげなボトルデザインも人気です。」

牧野伊三夫さんの
ラベル画です！



えじやのおんぼらあと
720ml 3,000円 (税込 3,240円)
化粧箱入

「ロック、炭酸割り、果汁を添えて…と、さまざまな楽しみ方ができます」。福光屋の「福みりん」とレモン果汁で楽しむ「みりんレモン」や江戸時代から親しまれた和製カクテル「柳蔭」などに。



福正宗 酒蔵時記
爽涼微発泡
夏やすみ 2019

要冷蔵

500ml
1,700円 (税込 1,836円)

絵手紙のような描き下ろしのラベル画でお届けする酒蔵時記シリーズ。香り高い純米大吟醸に炭酸ガスを封じ込め、「軽やかな発泡感と涼やかな喉ごしで、真夏の乾杯酒や一杯目にふさわしいお酒です。」

福光屋shopスタッフのイチオシ！

夏の贈り物 お酒派？ 食品派？

金沢の酒蔵・福光屋のshopスタッフが、
今年の贈り物に最適なアイテムをセレクトしました。

日本酒をはじめ、醗酵滋養飲料や調味料など、酒蔵こだわりの美味をご紹介します。



ITAYA 薫る爽快 純米吟醸 生沽

300ml 700円 (税込 756円)
720ml 1,500円 (税込 1,620円)

ITAYA FRESH SAKE ZED
純米 生沽

300ml 550円 (税込 594円)
720ml 1,200円 (税込 1,296円)

「気軽な集まりで、さまざまなジャンルの料理とともに楽しんでもらえるお酒です。夏に美味しいトロピカルフルーツとも好相性です。アルコール度数を抑え、酸味をしっかりと感じさせる味わい設計を実現し、福光屋・杜氏の名前を冠した日本酒の新ジャンル。」

さしすせそ 純米 赤酢

370ml 1,300円 (税込 1,404円)

古代米を使用し、伝統の静置醗酵法で時間をかけて醸造した純米酢。「酢飯や酢の物にはもちろん、夏の和え物にそのままかけたり、炭酸水で割って美味しい色味の“お酢ドリンク”をお楽しみいただけます。」

さしすせそ 七年熟成 黒味噌

370ml 1,430円 (税込 1,544円)

契約栽培米のフクノハナと石川産のもち米、自家製の米焼酎で仕込んだ本味噌を7年間熟成させました。独特のコクと甘味が特長です。「“さしすせそ 純米 赤酢”とともに、本格調味料のセットにもできます。」



ANP71 シナジー

各 150g
200円 (税込 216円)

要冷蔵

ブラックジンジャー イチョウ葉エキス ブルーベリー

石川県奥能登地方に伝わる植物性乳酸菌「ANP71-1株」で米と麹を醗酵させ、機能成分をプラスした新感覚ドリンク。「手軽に植物性乳酸菌を摂取することができ、気分や体調によって味わいをセレクトできます。」

KOJI POWER DRINK CLEAR/
KOJI POWER DRINK SALTY

各 350g 200円 (税込 216円)

「約半年間寝かせたことにより、冬の生酒とは違ったなめらかな味わいで、夏のご馳走とともに楽しみたいだきたい一本。氷室の氷のような涼しげなボトルデザインも人気です。」



NEW!



要冷蔵

要冷蔵

要冷蔵

要冷蔵

要冷蔵

要冷蔵

要冷蔵

要冷蔵

要冷蔵

要冷蔵

要冷蔵

要冷蔵

3. 酒蔵のピクルス ミックス/トマト

各 980円 (税込 1,058円) 直営店・通販

福光屋の純米酒、本味噌、金沢の老舗酢造の純米酢を使用したこだわりのピクルス。「夏の冷酒と一緒に冷やして酒肴として。暑休めとしてお楽しみください」



4. 酒蔵のこぼれ梅グラノーラ/
酒蔵の酒かすグラノーラ

各 980円 (税込 1,058円)

味醂粕(こぼれ梅)と酒粕を、オーツ麦やナッツ、ドライフルーツと香ばしく焼き上げた酒蔵ならではの逸品。「ヨーグルトやアイスクリームのトッピングとしてもお楽しみいただけます。玉川店をはじめ、各店では季節限定でグラノーラを使ったサンデーやパフェもご用意しております。」

食品・スイーツ派のあなたへ

推薦者

SAKE SHOP 福光屋 玉川店
店長 倉田愛子

「福光屋の純米酒、本味噌、金沢の老舗酢造の純米酢を使用したこだわりのピクルス。「夏の冷酒と一緒に冷やして酒肴として。暑休めとしてお楽しみください」



ショップおすすめ
夏のギフト
スタイル
2

涼しげな網代籠で、大人っぽくフォーマルに



網代籠

1,000円
(税込 1,080円)

モダンで涼やかな印象の黒染網代籠は、夏の贈り物に品と和の風情を添えてくれます。お酒や調味料、スイーツなどの詰め合わせに。写真の水引は180円(税別)。

福光屋直営店では、贈り物に合わせたオリジナルラッピングを承ります。 ●桐箱 500円 (税込 540円)～ ●網代籠 800円 (税込 864円)～ ●手ぬぐい 720円 (税込 777円)～ ●和紙タグ 100円 (税込 108円)～ ●水引 180円～ (税込 195円)～

●左記は一例です。●オンラインショップでは、「ギフトをさがす」のページをご確認のうえ、ご注文時に備考欄にご希望をお書き添えください。●一部店舗では、ご紹介したオリジナルラッピング包装を承ることができない場合、店頭でお渡しできない場合がございます。

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)

純米蔵・福光屋 夏の贈り物

FUKUMITSUYA SUMMER GIFT



5,000円(税込5,400円)以上のご注文で **送料・クール代 サービス** 直営店 > 7月31日まで オンラインショップ > 通年 ◎ご配送1件につきの価格です

丸の内店

日本酒講座 特別編 福光屋の山麴を究める

7月11日(木) 18:30~(約1時間) 熟練の蔵人がやってきます! /

福光屋で酒造りを担う熟練の蔵人が講師となる特別編。今回は、日本酒の要である「麴=酒母」をテーマに、山麴の歴史や福光屋のこだわり、蔵人の情熱をお伝えします。



会費 3,000円(税込) 定員 20名様(要予約)

◎スタンディングでの開催となります

福光屋の醱酵食講座

麴編~夏バテ予防の麴活用法~

7月16日(火)

①14:30~ ②18:30~(約1時間)



今年の暑さを「麴」のチカラで乗り切るための活用法をご紹介します。ご自宅で完成させるにんにく醤油麴のワークショップ付きです。

会費 3,000円(税込) 試食・ワークショップ付き

定員 20名様(要予約)

酒歳時記・肴歳時記

7月13日(土) 14:00~19:00(18:00 L.O.)

爽快な飲み心地の「福正宗 酒歳時記 夏やすみ」などと、赤坂「花のれん 花楽」の特別な酒肴とともに楽しみいただく、上質なパーティーイベントです。

◎お酒:福正宗 酒歳時記 夏やすみ・福正宗 氷室献上 氷温貯蔵 生酒 純米大吟醸
◎酒肴:花のれん 花楽 酒肴折詰

会費 4,500円(税込) 要予約

◎ご予約のうえ、14時以降お好きなお時間にお越しください



玉川店

福正宗と古道具「福市」其の七

7月17日(水)~7月28日(日)

金沢で長く愛されてきた「福正宗」と、気軽に小粋な酒器や道具を楽しむ7回目となる企画展。真夏に開催する今回は、日々のお晩酌を楽しむためのガラス器を中心にセレクト。古き良き時代の器や食卓の道具たちも多数揃います。



◎写真はイメージです

福光屋 松屋銀座

甘酒氷あずき 酒かすアイス入り

福光屋の人気商品「糀甘酒」を凍らせ、すっきりした甘味のかき氷に仕立てました。かき氷の中には、福光屋の「純米大吟醸 酒かすアイス」をしるばせ、柔らかなあずきと生薑シロップを添えてご提供します。期間限定 850円(税込918円)



福光屋の醱酵食講座 麴編~夏バテ予防の麴活用法~

7月17日(水) ①14:30~ ②18:30~(約1時間)

定員 7名様(要予約) 詳細は丸の内店開催の「福光屋の醱酵食講座」をご覧ください

◎お問い合わせは福光屋 松屋銀座まで

ご予約はお電話・メールにて受付しております
◎匂いの強い整髪料や香水の使用はご遠慮ください

<SAKE SHOP 福光屋 丸の内店>
TEL 03-5288-5015 marunouchi@fukumitsuya.co.jp

福光屋 ひがし

夏の蔵人BAR

7月27日(土)10:00~17:00

福光屋の熟練の蔵人がバーカウンターに立ち、お客さまをおもてなしします。蔵人がおすすめするお酒の飲み比べや、酒造りのこだわりなどの解説もお楽しみいただけます。

◎蔵人おすすめ3種飲み比べセット(酒肴付) 1,500円(税込)

◎蔵人おすすめ3本セット 5,400円(税・送料・クール代込)

◎予約不要、お好きな時間にお越しください



BISTRO YUIGA × Fukumitsuya ペアリングディナー

自然派ワインと有機純米酒の魅力を知る

7月27日(土) 19:00~

4月に発売された福光屋の有機純米酒の新ブランド「禱と稔」と自然派ワインを、ピストロユイガの坂田勉シェフのスペシャルコースとともに楽しみいただくペアリングディナー。「禱と稔」の成り立ちやブランドストーリー、自然派ワインのセレクト解説も行われ、学びと美味を堪能できるひとときです。

会場 ピストロ ユイガ 金沢市水溜町4-1

会費 8,000円(税・飲み物代・サービス料込) 定員 14名様(要予約)

ご予約・お問い合わせ TEL 076-231-2191 福光屋 営業企画部(担当:松前)



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

◎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。

今月の表紙

2008年の「福正宗 酒歳時記 夏やすみ」のために描き下ろされた、イラストレータ・吉田カツ氏の風景画。南国と思しき灼熱の砂浜で、夏のひと時を楽しむ男女を色彩豊かに描いた作品です。



公式ウェブマガジン
www.komekara.jp

こめから 検索

公式SNS



直営各店 毎月25日は醱酵美デー

酒蔵から生まれた基礎化粧品や醱酵美容食品を、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、醱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) ※福光屋ひがしでは開催していません。



丸の内店 福光屋の醱酵美体験会

アミノリセ ナチュラル モイスト エマルジョン

7月25日(木) 16:00~18:30

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。気になるアイテムを実際にお手にとり、使用感をお確かめいただける月に1回の体験会です。 ◎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

コラーゲンゼリー・醱酵美ドリンク 5%OFF & 5%ポイント還元

8月29日(木)まで

アミノリセ プラス コラーゲンゼリー(10g×30本 化粧箱入)

●通常価格 4,000円(税込 4,320円)
→ 5%OFF! 3,800円(税込 4,104円)
さらにポイント還元!

アミノリセ プラス 醱酵美ドリンク(50ml×10本 箱入)

●通常価格 3,500円(税込 3,780円)
→ 5%OFF! 3,325円(税込 3,591円)
さらにポイント還元!



真夏のじわもん酒肴便 能登直送!! いか三昧セットと夏の季節限定酒

福光屋の夏季限定酒2本と奥能登の小木漁港で水揚げされたさまざまないかの酒肴を贅沢なセットにしました。

Aセット ○福正宗 純米吟醸 生貯蔵酒 金沢涼風 720ml ○加賀 夏純米 生 720ml ○いか三昧セット
Bセット ○加賀 純米吟醸 生原酒 720ml ○福正宗 丸福 夏 爽涼純米 生酒 氷温囲い 720ml ○いか三昧セット

各セット 6,400円(税込 6,912円) 要冷蔵 送料・クール代 無料

完全予約制
発送日限定

●予約締切:7月7日(日) → 発送:7月11日(木)
●予約締切:7月28日(日) → 発送:8月1日(木)



◎写真はイメージです

福光屋「福正宗」純米1.8ℓパック3商品 モンドセレクション金賞 7年連続トリプル受賞

福光屋の代表銘柄であり、石川県でナンバーワンのシェアをもつ「福正宗」の1.8ℓパック3商品が、「2019年モンドセレクション」(本部・ベルギー ブリュッセル)のスピリッツ&リキュール部門において、7年連続の金賞を受賞。金沢で親しまれている味が、世界に認められています。

