お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから 8

KOMEKARA Vol.31

2019 AUG

大雨時行 たいうときどきふる

抜けるような青空に入道雲、ぷかりと浮かぶ綿雲。刻々と変わる空に夜の帳が降りる頃。
今日もどこかの子どもたちの頭上で、花火の大輪が咲いていることでしょう。

二十四節気／大暑　末候　大雨時行

寛永二年創業

金沢 福光屋

米と醗酵の400年へ

FUKUMITSUYA SAKE BREWERY SINCE 1625 KANAZAWA JAPAN

私的お酒のススメ いろは

福光屋Shopスタッフ、Pressスタッフ発!

私のSAKE贔屓(びいき)

お酒好きのスタッフ11名が、“いつも飲んでいるお酒、お気に入りのお酒”をご紹介します。
定番酒から高級酒まで31種。日本酒を楽しむためのヒントにしていただけたら幸いです。

Tokyo Midtown

磯本 結奈(東京ミッドタウン店・店長)

“純米酒しか飲まない”こだわりが高じて、純米蔵・福光屋に入社。濃くて旨味がたっぷりした純米酒に目がない。

い 福正宗 銀ラベル

2019年 モンドセレクション 7年連続金賞受賞 ※1.8ℓパック

自分に合ったお酒です。いつでも、どんな料理でも飲みたくなり、酔い疲れせず、罪悪感のないお酒だと思います。どんな温度帯でも美味しく飲めること、脂っこい料理にも合わせやすいのでこの時期はBBQに持ち寄ると喜ばれます。

720㎖ 970円(税込 1,048円)

ろ 加賀鳶 夏純米 生

夏季限定

お行儀がよくないのですが……メロン1玉を半分に切り、凹みの中へ夏純米を注いで、ジューシーなメロンの果肉とともにいただきます。お米のたっぷりした旨味とメロンの香りの相性がとてもよいのです。最後はメロンの器でズーっとお酒を飲み干すのが、夏の密かな楽しみです。

720㎖ 1,280円(税込1,382円)
要冷蔵

は 初心 壽蔵 淡熟一年 秘伝山廃仕込 純米大吟醸

繊細かつ熟成によるお酒の旨味が絶妙で、酒肴の味わいをぐっとひと押ししてくれるようなお酒です。ひらめの昆布〆や鯛のカルパッチョなど、淡白な白身魚と合わせてゆったり味わいながら飲むお酒です。

720㎖ 5,000円(税込 5,400円)
化粧箱入

Marunouchi

今井 由莉(丸の内店・店長)

歴史と奥行きを感じる熟成酒が好き。“私も学びを重ねていずれは熟成酒のような、まろやかな人間になりたい“と思っている。

い ITAYA RICE WINE for RED FOODS 純米 生詰

熟成酒らしいコクもありながら、後味を酸がキュッと締めてくれます。ボディはふくよかながら、飲み口はさらりとしており、福光屋が目指す〝旨くて軽い〟を味わっていただける一本。お料理と合わせるとさらに魅力が増し、デザート酒にしても◎。

720㎖ 1,500円(税込 1,620円)

ろ 福正宗 山廃純米 生詰

輪郭はやわらかいのですが、山廃の旨味を豊かに感じられる奥の深いお酒です。よく冷やして飲むとするするとお酒が進み、ぬる燗にするといっそう懐の深さを感じさせ、心地よさを味わえます。コストパフォーマンスにも優れ、常備必須です。

720㎖ 1,100円(税込1,188円)

は えじゃのん おんぼらぁと 本格米焼酎

「福光屋は日本酒だけでなく焼酎も美味しい酒蔵です」と、胸を張っておすすめできる逸品です。ぱっと花開くような芳香が心地よく、晩酌のときをゆったり楽しむことができます。焼酎派の方への贈り物にも重宝します。

720㎖ 3,000円(税込 3,240円)
化粧箱入

Fukumitsuya Higashi

松本 路子(福光屋 ひがし・副店長)

金沢生まれの金沢育ち。夏はお造り、塩焼き。冬は煮付けと「地物の魚介に合うお酒が好き」で、毎日のお晩酌を楽しむ。

い 福正宗 金澤 純米大吟醸原酒

石川県限定

石川県限定酒のため、福光屋ひがしでは一番人気のあるお酒です。香りが大変に華やかで海外のお客さまにも喜んでいただけ、キレのよさは女性にも好まれ、原酒のしっかりしたコクは男性にもご満足いただける。三拍子揃ったお酒です。

720㎖ 3,300円(税込 3,564円)
化粧箱入

ろ 福光屋 ひがし 純米大吟醸

ひがし限定

すっきりとした辛口でお刺身などにも合わせます。口に含んだ後の鼻から抜ける香りが上品で、とても美味しい純米大吟醸です。ピンクの愛らしいラベル、300㎖の持ち運びしやすいサイズが女性のお客さまに喜ばれています。

300㎖ 1,500円(税込 1,620円)

は 福正宗 しぼりたて 壽蔵直詰 生・原酒

通称“しぼりたて生缶”も、自宅冷蔵庫に常備している大好きなお酒です。年中、手軽に飲み切りサイズの生酒を楽しめる隠れた人気商品。残念ながら、当店では店頭販売をしていませんが、金沢店や都内各店、オンラインショップでお求めいただけます。

200㎖ 330円(税込 356円) 要冷蔵

Tamagawa

倉田 愛子(玉川店・店長)

9月に開店15周年を迎える玉川店に12年勤める。
女性目線のお酒の楽しみ方、料理との合わせ方に定評あり。

い 黒帯 堂々 山廃純米

コクがありながら後から感じられる酸が癖になる味わい。よく冷やしてコンテなどのチーズと合わせるのもおすすめです。また、お燗にすると旨味が増し、おでんや中華料理、和食などさまざまな料理と相性がよく楽しみが広がります。

720㎖ 1,950円(税込 2,106円)
化粧箱入

ろ 福正宗 純米辛口 生詰

日常のお晩酌におすすめしたい一本。日本酒には珍しい黒麹で仕込んだお酒で、お米のしっかりした旨味、さらっとした後味、酸味のバランスがよく、肴を選びません。いつ飲んでも、飲み続けても、決して飽きることなく楽しめ、お酒が進んでしまいます。

720㎖ 900円(税込 972円)

は 百々登勢 五年 長期熟成 純米酒

福光屋の本味醂を使った羊羹「福よせ」とも相性バツグン!

たっぷりとした形のワイングラスに注ぎ、ブルーチーズと合わせるのが最高です。キャラメルのような香りと甘味が、チーズの独特な香りと塩気によく合います。羊羹やドライフルーツなどとも好相性です。

720㎖ 5,000円(税込 5,400円)
化粧箱入

Kanazawa

中嶋 広美(金沢店・店長)

酒蔵直結の直営店だからこそのライブ感がたまらない!
蔵元見学を終えたお客さまの高揚したお顔を見ると嬉しくなる。

い 加賀鳶 純米大吟醸 千日囲い 錦絵ラベル

常温か冷やして飲むことが多い純米大吟醸ですが、このお酒に限っては、ぬる燗にするとまた違った個性が生まれる珍しいお酒です。熟成による複雑な旨味やまろやかさ、歌舞伎演目「盲長屋(めくらながや)梅加賀鳶(うめがかがとび)」の錦絵を配したラベルの迫力、熟成期間を千日と表す銘にも趣があって、国内外のお客さまに喜ばれています。

720㎖ 6,000円(税込 6,480円)
桐箱入

ろ 福正宗 氷室献上 氷温貯蔵 生酒 純米大吟醸

夏季限定

どれほど飲んでも、するすると喉を流れるなめらかさ、香り、品、味わいのよさが好きです。夏の生酒の美味しさを知るには一番よいお酒。青柚子を落とした素麺にも合います。

720㎖ 2,500円(税込 2,700円)
要冷蔵

は 福正宗 金澤 純米吟醸原酒

石川県限定

石川県の霊峰・白山の麓で栽培された酒米・五百万石を使い、同じく白山から100年の時をかけて福光屋に辿り着く仕込み水で仕込んだすべてが石川生まれの純米吟醸原酒。ミネラル感のある軽快な味わいで、加賀野菜の天ぷらや煮浸しに合わせたら面白いと思います。

720㎖ 1,650円(税込 1,782円)
化粧箱入

Fukumitsuya Matsuya Ginza

高松 雅(福光屋 松屋銀座・店長)

フルーティーで香りのよい繊細な日本酒が好み。今年は、〝冷やしトマトの甘酒マリネ〟を肴にペアリングを楽しんでいる。

い 黒帯 悠々 特別純米

辛口ながら辛さを感じさせない、絶妙な味わいです。コクとキレのバランスがよく、私の食中酒の定番です。お酒好きの友人にもファンが多く、どなたにも喜ばれるお酒、どんな料理にも合わせられるお酒だと思います。

720㎖ 1,250円(税込 1,350円)

ろ 加賀鳶 純米大吟醸 藍

純米大吟醸ならではの香り高く、キレのよい辛口。日本酒を飲み慣れない方にも、日本酒の美味しさが伝わりやすい逸品です。華やかな香味とともに、色鮮やかなブルーのボトルは海外のお客さまにも人気です。

720㎖ 2,200円(税込 2,376円)
化粧箱入

は 加賀鳶 吉祥 純米大吟醸

酒米の最高峰・山田錦を40%にまで磨き上げており、繊細な香りと細やかな味わいです。金銀で統一された華やかで格調高いパッケージは特別なお祝いや節目の贈り物に最適。また、日本的な装いが海外のお客さまにも喜ばれています。

720㎖ 5,000円(税込 5,400円)
桐箱入

Online Shop

牧野 あかね(オンラインショップ・コンシェルジュ)

オンラインショップではお酒をはじめ、醗酵食品や化粧品など300点を扱っています。
自他ともに認める「原酒好き」。

い 加賀鳶 純米吟醸 生原酒

夏季限定

香り高くキレがあり、程よく熟成されたまろやかさがある、全体の釣り合いがとれたお酒です。アルコール度数は17度と高めですが、ロックではなくキンキンに近い状態まで冷やしていただくのが好みです。飲む前に冷蔵庫からチルドへ…。新鮮なお刺身に醤油や土佐酢、ごま油+薬味たっぷりの酒肴に合わせると最高です。

720㎖ 1,300円(税込 1,404円)
要冷蔵

ろ 黒帯 悠々 特別純米

福光屋オンラインショップの年間累計売上本数でもNo.1!

〝ただの酒〟であることを命題に造られたお酒というだけあって、冷酒にしても、ぬる燗にしてもスイスイ~っと身体に入ってくる不思議なお酒です。辛さ、コク、キレそれぞれが突出することなく絶妙なバランスであり続ける、そんな味わいです。

720㎖ 1,250円(税込 1,350円)

は 加賀鳶 純米大吟醸 極上原酒

丹念に仕込んだ山田錦100%の純米大吟醸原酒。強すぎない香り、ほどよい酸味と熟成感、ふくよかな旨味。存在感抜群のお酒です。真夏に食べたくなる肉料理、和風スペアリブのような甘辛いしっかりした味のお料理にも合わせやすいと思います。

720㎖ 2,500円(税込 2,700円)
化粧箱入

Press

岡本 亜矢乃(広報担当)

日本酒をはじめワインにも明るく、福光屋の多様な魅力と文化を発信。
J.S.A.SAKE DIPROMAの資格をもつ。

い ITAYA FRESH SAKE ZED 純米 生詰

イタリア料理のなかでも、カプレーゼやボロネーゼなどトマト(特にフレッシュトマト)を使った料理にとにかく合う! さらに麻婆豆腐とのペアリングは絶妙。刺激的な辛味が不思議と甘やかになって後を引き、エンドレスループに陥る恐れがあります。

720㎖ 1,200円(税込 1,296円)

ろ 加賀鳶 山廃純米 本格辛口

加賀鳶の基本となる味わいだと思います。江戸の粋と金沢の奥ゆかしさ、趣の深さをお酒で表したかのように、決してけばけばしくなく燻し銀的な存在感を放っています。左党を唸らせる底力のあるお酒です。

720㎖ 1,350円(税込 1,458円)

は 鏡花 DRY 純米吟醸

アルコール度数はワインと同等の13度。お酒が弱い友人には、トニックウォーターを半量注いで爽快に軽やかに飲むスタイルを紹介するととても喜んでもらえます。型にはまらず、気軽に飲んでいただくのも日本酒の楽しみの一つ。日本の伝統美に根ざしたパッケージデザインは、クリエイター系の方々にも好評です。

370㎖ 2,000円(税込 2,160円)

Press

藤岡 志野(酒蔵案内人)

バイリンガルの蔵元見学ガイドスタッフとして、国内外のお客さまに福光屋の酒造りを発信。10月16日より2019年度の蔵内コースがスタートします!

い 黒帯 飄々 古々酒 純米吟醸

蔵元見学にご参加くださるお客さまで、ウィスキー、シェリー酒に親しんでいる欧米の方々から熱い支持を受けるお酒。複雑な香りを楽しみ、柔らかな舌ざわり、甘さが飲みやすいというご感想をよく聞きます。スモークサーモンやドライフルーツ、ビターチョコレートとのペアリングがおすすめです。

720㎖ 2,750円(税込 2,970円)
化粧箱入

ろ 蔵元限定 金澤 純米大吟醸

金沢店・ひがし限定

華やかな香りと淡麗な味わいが、蔵元見学に参加される国内外のお客さまに人気です。明治から昭和にかけて活躍した金沢の俳画家・小松砂丘のだるまのラベルが可愛らしく、お土産にもよく選ばれています。

720㎖ 3,300円(税込 3,564円)

は 福正宗 酒蔵時記 爽涼微発泡 夏やすみ 2019

夏季限定

個人的な夏酒・生酒ブームが到来しています。このお酒は、数ある生酒の中でも炭酸ガスが封じ込められた一本。湿度の高い日本の夏には、とにかく爽やかにお酒を飲みたい派に最適です。暑気払いと夏バテ防止に、焼き肉に合わせてもよさそうです!

500㎖ 1,700円(税込 1,836円)
要冷蔵

Shop Planning

小島 尚子(ショップマネージャー)

丸の内店で毎月開催する「日本酒講座」の講師で唎酒師の資格をもつ。お酒の味わい方、楽しみ方の提案にも一家言あり。

い 初心 禄蔵 淡熟七年 秘伝山廃仕込 純米大吟醸

初めてこのお酒を、ぬる燗で飲んだ日の衝撃を忘れません。これまでの日本酒の概念を大きく覆されたのを覚えています。旨味が強く、熟成感がしっかりあるお酒で、肉料理にも相性がよいのですが、個人的には〆鯖やコハダなどと合わせていただきたい一本です。

720㎖ 15,000円(税込 16,200円)
化粧箱入

ろ 禱と稔 フクノハナ 酒造年度 2015年

皆川 明さんデザインのお米の顔を表現したラベルも印象的です!

〝フクノハナ〟という酒米の、ミルキーでふくよかな味わいが大好きです。熟成させた有機純米酒ならではの、おおらかな旨味が印象的。今年3月の発売記念のお披露目会では、このお酒の試飲提供を担当したこともあり、思い入れのある商品です。

720㎖ 3,800円(税込 4,104円)
化粧箱入

は 加賀鳶 極寒純米 辛口

福光屋のメインブランドのひとつである加賀鳶の定番。辛口ながら旨味もしっかり味わえる、福光屋の目指すお酒の基本形だと思います。気軽なお晩酌酒として、毎日飲んでも飲み飽きしない商品。夏はこの加賀鳶 極寒純米、冬は黒帯 悠々をお晩酌にすることが多いです。

720㎖ 1,150円(税込 1,242円)

Shop Planning

安齋 真佐樹(ショップディレクター)

ショップブランディング全般を担当。直営店で開催する企画展、ディスプレイや情報発信なども。無類の福正宗好き。

い 福正宗 銀ラベル

晴れの日も雨の日も雪の日も、フクマサムネ~♪

きめが細かく、口当たりのやわらかい、やや辛口の特別純米酒。さらりとしたコクのある味わいは、日常の食中酒に◎。ちょっと疲れた一日の〆には、ぬる燗で一献。身体にするりと沁み渡り、心もほぐれるなくてはならない一本です。余談ですが、福正宗を飲むときは直営店限定の“フクマサムネ”清酒グラスで必ず飲んでいます!

720㎖ 970円(税込 1,048円)

ろ 福正宗 純米にごり酒 しろき

冬にしか飲めなかったにごり酒が通年常温品になり、真夏にも飲めるのでとくに暑い日はよく冷やして美味しくいただいています。気軽な集まりの手土産にしても喜ばれます。日本酒があまり得意ではない友人からも好評です。

720㎖ 1,100円(税込 1,188円)

は 純米本味醂 福みりん

みりんレモンでシュワッと!

福光屋の醗酵食講座から誕生した、オリジナルカクテル“みりんレモン”。福みりんとレモンスライスを小鍋で煮立たせたベースを、本格米焼酎「えじゃのんおんぼらぁと」と炭酸水で割るだけ。焼酎を加えなければ、ノンアルコールの夏のドリンク。今夏イチオシの味醂アレンジです!

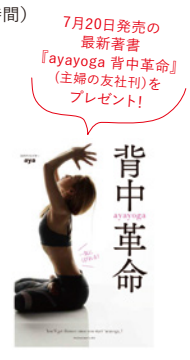
720㎖ 880円(税込 950円)

丸の内店

ヨガクリエイター・ayaさんによる

ヨガ＆醗酵foods スペシャルリトリート

8月17日（土） 16:00～（約2時間）



7月20日発売の最新著書『ayayoga 背中革命』（主婦の友社刊）をプレゼント！

「美しく魅せる」独自のメソッドが人気のヨガクリエイター・ayaさん。体の内側からキレイを手に入れる食生活のアドバイス、気軽なポージングやレクチャーをayaさん自らの指導で体験していただける1日限りの特別イベント。ayaさんのショップ・ツアーも開催します。お気に入りアイテムをご紹介しながら、ayaさん流・醗酵ライフを学んでいただけます。

会費 3,000円（税込） ワンドリンク付き
定員 20名様（要予約）

福光屋の日本酒講座

番外編 福光屋の焼酎と味醂

8月6日（火）・7日（水） 18:30～（約1時間）

杜氏や蔵人が丹念に仕込む本格米焼酎や純米本味醂は、福光屋の隠れた人気商品です。日本酒の酒蔵がなぜ一から焼酎や味醂を造るのか？試飲を楽しみながら、その理由やこだわり、歴史を学んでいただけます。

会費 3,000円（税込）
定員 20名様（要予約）

福光屋の醗酵食講座

しずく編～日本酒と煎り酒～

8月20日（火）
①14:30～ ②18:30～（約1時間）

昔ながらの伝統調味料「煎り酒」の作り方や活用法、健康効果をご紹介します。日本酒をご家庭で楽しむための古き良き風習を学びながら、現代の暮らしでも簡単に活用できるレシピもご用意します。

会費 2,500円（税込）試食付き 定員 10名様（要予約）

ご予約はお電話・メールにて受付ております
<SAKE SHOP 福光屋 丸の内店> TEL 03-5288-5015 marunouchi@fukumitsuya.co.jp
◎匂いの強い整髪料や香水のご使用はご遠慮ください ◎アルコールの試飲を含みます

玉川店

星空の★オトメの金沢展

8月8日（木）～18日（日）

「乙女の金沢展」が始まって12年。月日はめぐり、星はめぐり、干支もひと回り。12年目となる今回も、酒蔵・福光屋がある石川・金沢生まれの美味しいもの、可愛いものが沢山集まります。お酒はもちろん、お菓子や調味料、お茶、器や雑貨など、定番から新作までずらりと並びます。

福光屋 松屋銀座

福光屋の醗酵食講座

しずく編～日本酒と煎り酒～

8月21日（水） ①14:30～ ②18:30～（約1時間）

ご要望にお応えし、「福光屋の醗酵食講座」を福光屋松屋銀座でも開催します。講座内容は丸の内店と同様、「しずく編」。ご試食を通してお酒、醗酵食品の使いこなしを学んでいただけます。

会費 2,500円（税込）試食付き 定員 7名様（要予約）

ご予約はお電話・メールにて受付ております
<福光屋 松屋銀座>
TEL 03-6228-6113 ginza@fukumitsuya.co.jp
◎匂いの強い整髪料や香水のご使用はご遠慮ください

直営各店　毎月25日は醗酵美DAY

酒蔵・福光屋の基礎化粧品や醗酵美容食品を、お手にとって体験いただける特別な1日。日本酒の科学から生まれた、お米と醗酵のチカラをあなたのお肌で感じてください。お得な特典もご用意して、お待ちしております。

<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おりません。

化粧品 10% OFF

オンラインショップ

アミノリセ ナチュラル モイスト ローション ×2本キャンペーン

8月31日（土）まで

夏の乾燥、インナードライ肌のケアには、丁寧な水分補給が大切です。化粧水をたっぷり使ってお手入れをしていただくために、アミノリセ ナチュラル モイスト ローションを特別セット価格でお届けします。

◎通常価格 11,200円（税込 12,096円）→ **キャンペーン価格9,900円**（税込10,692円） **税込1,404円OFF!**

ガリビエ×福光屋 里山の恵みと秋酒セット

サイト公開は8/2～

石川県白山の麓で、ハムやソーセージなどを製造するシャルキュトリー「ガリビエ」の人気商品に福光屋の秋の季節酒を合わせてお届けします。昨年大好評をいただいた、酒肴便企画の第二弾！

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：9月8日（日）→発送：9月12日（木）

河原町 一 × シャトー・シノン × 福光屋

寿司と日本酒の究極のペアリング

8月23日（金） 19:00～

「ワインバー シャトー・シノン」のシニアソムリエ・辻健一氏と福光屋のサケペアリングイベントを開催いたします。2011年12月よりスタートし、10回目となる今回は、寿司の新名店「河原町 一」の店主・濱本慎二さんの小粋な肴とにぎり全15品に、辻ソムリエがセレクトした福光屋の日本酒を合わせる1品1酒の贅沢な趣向です。

会場 寿司屋 河原町 一（はじめ） 金沢市片町1-6-15
会費 23,000円（税・飲み物代・サービス料込） 定員 13名（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）
◎当日の内容・品数は食材の仕入れによって変更する場合がございます ◎写真はイメージです

夏は甘酒の季節です

「甘酒」は夏の季語。かつては暑気払い、夏バテ予防に多くの人に甘酒が親しまれていました。栄養が豊富なことから「飲む点滴」ともいわれ、美容にもすぐれた醗酵滋養飲料として近年ますます人気を集めています。

直営各店

大好評！毎年恒例「振舞い甘酒」を開催！

皆さまの夏の健康を願って、よく冷やした糀甘酒を店頭でお配りします。お仕事、お買い物の休憩にぜひお立ち寄りください。
いずれもお一人様一杯まで。なくなり次第終了します。

◎SAKE SHOP 福光屋 金沢店：8月24日（土）終日
◎SAKE SHOP 福光屋 玉川店：8月24日（土）13:00～ / 17:00～
◎福光屋 松屋銀座：8月24日（土）13:00～ / 15:00～

ショップBARコーナーでは、夏季限定の甘酒氷をお楽しみいただけます。（一部店舗をのぞく）

オンラインショップ

糀甘酒パウチ20袋ケース送料無料！

福光屋の大人気アイテム「糀甘酒」パウチ（150g）の20袋入りケースを送料無料でお届けします。朝食代わり、健康習慣に。まとめ買いが便利でお得です。

4,600円（税込 4,968円） **送料無料**

我が家で簡単に。美味しい夏の甘酒Life

甘酒に季節のフルーツや野菜をトッピングするだけで、楽しみが広がります。糀甘酒の滋養にビタミンや食物繊維も摂れる甘酒アレンジを楽しみませんか？30秒で完成する簡単レシピを、料理レシピサイト・クックパッドで多数ご紹介しています。

福光屋 クックパッド 検索

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 玉川髙島屋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（通信料無料） **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

真夏の風物詩である打ち上げ花火を明るく、素朴に描いた今月の一作。2007年の「福正宗 酒歳時記 夏吟醸」のために複数枚描かれた、イラストレーター・吉田カツ氏の原画から選びました。

公式ウェブマガジン

www.komekara.jp
こめから 検索

公式SNS

発行元：株式会社 福光屋 〒920-8638 石川県金沢市石引2丁目8番3号 TEL：076-223-1161（代） www.fukumitsuya.co.jp

お酒は20歳になってから。