

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

9

K O M E K A R A Vol.32

2019 SEP



草露白 くさのつゆしろし

日ごとに秋の気配が色濃くなり、草むらを月の光がやさしく照らします。
露に輝く草間で鈴虫の鳴く声が、届く季節になりました。

二十四節気／白露 初候 草露白

寛永二年創業



金沢
福光屋

米と醗酵の400年へ

SAKE SHOP 福光屋 玉川店 開店15周年



醪酵のある、 上質な日常を 提案して15年

2004年9月、玉川高島屋S・C南館地下1階にオープンした「SAKE SHOP 福光屋 玉川店」。日本酒をはじめ、お米を醪酵させて生まれる真の恵みを、暮らしに取り入れた健やかな日常を「醪酵生活」と名付けてショップコンセプトに掲げました。自然の神秘である醪酵を新しいカタチで楽しむ—そんな提案が実を結び、多くの皆さまの暮らしに醪酵が根ざしていることに喜びを感じます。



SAKE SHOP 福光屋 玉川店

「醪酵生活」をさまざまな形でご提案する玉川店は、人気料理家や菓子研究家、器作家とのコラボレーション企画も積極的に開催。BARコーナーでは、醪酵飲料・食品を使った月替りのドリンクやスイーツを数多くお楽しみいただけます。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



BARコーナーの最新メニュー、レシポカードでご紹介中！

店長・倉田愛子 RECOMMEND

玉川店 人気醪酵食品 BEST6



酒蔵仕込み 純米 秣甘酒

150g(パウチ) 230円(税込 248円)

「人気ダントツ1位のアイテム。醪酵生活・健康習慣の第一歩に最適ですし、個人的には甘いものがちょっと欲しいときに、お菓子を食べるより身体により秣甘酒をおすすめしたいです。」



ちよいボトル 6本セット

180mlボトル 6本入 2,300円(税込 2,484円)

「金沢の地酒を気軽に手土産に、ご自宅ですし飲み比べを楽しみたい方、日本酒ビギナーの方によくお求めいただけます。冷蔵庫に入れやすい180mlの飲み切りサイズも喜ばれています。」



三年熟成 純米本味 福みりん

720ml 1,500円(税込 1,620円)

〔化粧箱入〕

「いつもの料理がとて美味しく仕上がって、本味 秣のよさを知った」とのお声をよく頂戴します。ワンランク上の調味料をお探しの方や料理好きの方への贈り物としても最適です。」



加賀 純米大吟醸 藍

720ml 2,200円(税込 2,376円)

〔化粧箱入〕

「丹念に仕込まれた純米大吟醸ならではの香りのよさが喜ばれています。日本酒をあまりお飲みにならない方、外国の方への日本らしいギフトとして選ばれる方もいらっしゃると思います。」



加賀 極寒純米 辛口

720ml 1,150円(税込 1,242円)

〔化粧箱入〕

「加賀 秣の定番酒の中で、最もお手頃価格でありながら、しっかりした味わいとコクが楽しめるとあって好評をいただいています。お晩酌用に、ご自宅用にお求めになる方が多いです。」



酒蔵の麴 乾燥こうじ

500g 648円(税込 700円)

〔要冷蔵〕

「甘酒や塩 秣、醤油 秣、麹漬(べったら漬)などの、「自家製仕込みもの」をつくる方に大人気。まとめ買いをされる方が非常に多い商品です。安心の国産米100%、冷凍保存もできます。」



1日の
最多販売数
300個

玉川店名物・酒かすみるくソフトのヒミツ

2004年の開店当初から玉川店の看板メニューとして、大人気の酒かすみるくソフト。北海道産の濃厚ミルクに、福光屋の酒粕を合わせたリッチな味わいです。

○定番シロップは、 黒味 秣、赤酢カラメル、ジンジャーの3種

人気No.1は黒味 秣(1ヶ月で2,000個以上販売)。福光屋の熟成味 秣の甘味と酒粕は相性バツグンです！

○ノンアルコール

○季節限定の 月替りシロップもアリ

赤酢いちご、赤酢あんず、みたらしなど。9月は、赤酢オレンジが登場します。

1個 398円(税込 430円)



SAKE SHOP 福光屋 玉川店 15周年企画

花咲く金沢

展示作家：工房あめつち・スズキサト・中町いずみ
展示期間：2019年10月11日(金)~27日(日)

玉川店10周年記念企画展(左DM)からさらに5年、同じ3作家の作品が再び玉川店に集まり15周年をお祝いしてくれます！詳細はSNS、こめから次号でご案内します！

8月21日
発売
北陸エリアは
9月13日発売



LESSON 02

キレのよい辛口は天然塩+柑橘類の酸味が効いた料理と好相性。

今年の味わい

シャープでミネラル感があり、後味に心地よい苦味の余韻がある。生酒を氷温で貯蔵したフレッシュ感も楽しめる。

おすすめの秋の酒肴

- ◎さんまの塩焼き
- ◎戻り鰯のたたき
- ◎しめじの天ぷら(塩+レモン)

おすすめの飲み方

- ◎温度/10度前後に冷やして
- ◎酒器/飲み口の広い、薄手の猪口(ガラス、磁器)

福正宗 丸福 秋 山 純米 生酒 ひやおろし

〔要冷蔵〕

720ml 1,540円(税込 1,663円)

【このお酒が好きなら、
こちらもおすすめ！】

同じ「丸福」シリーズの山 純米 生酒ですが、こちらは貯蔵前に一度火を入れた生 酒。豊かな旨味と心地よい酸味が絶妙で、冷酒にしてもお燗にしても美味しい定番酒です。

福正宗 山 純米 生 酒

720ml 1,100円(税込 1,188円)



LESSON 04

香りと味わいがまとまった
端正な純米吟醸酒。
食中酒としてのキレのよさ、
懐の深さがある。

今年の味わい

軽やかな吟醸香とミネラル感、後味に金紋 秣特有の心地よい苦味も感じられる。山田 秣を60%、金紋 秣を40%使用したシャープで品のある行まい。

おすすめの秋の酒肴

- ◎まいたけのグリル
- ◎里芋の煮ころし
- ◎アサバ

おすすめの飲み方

- ◎温度/10度前後に冷やして~常温
- ◎酒器/飲み口の広いグラス、ワイングラス

福正宗 純米吟醸 重陽乃菊酒

300ml 1,000円(税込 1,080円)

720ml 2,400円(税込 2,592円)



正司 和利

酒造技能士1級、日本ソムリエ協会認定SAKE DIPLOMAの資格をもち、レストランや和食店とのペアリングイベントでも解説を担当。

【このお酒が好きなら、
こちらもおすすめ！】

同じ純米吟醸酒でも、こちらはデイリーに楽しめる一本としておすすめ。華やかな香りときめ細やかさ、旨味と酸味のバランスがよく、フレンチやイタリアン、中華にも合わせられます。

福正宗 純米吟醸 生 酒

720ml 1,200円

(税込 1,296円)



秋酒レッスン 令和元年

日本酒が美味しい季節です！
夏の暑さがひと段落し、秋の食材が出回る季節になりました。お酒の季節も「つ巡り、フレッシュで爽やかな夏のお酒から、しっとり濃厚な味わいの秋のお酒へ。夏の間、じっくりと旨味を湛えた季節限定酒をご紹介します。今年の味わい、相性のよい秋の味覚や飲み方アドバイスをご参考に秋のお晩酌をお楽しみください。」

LESSON 01

山 麴のキレと純米吟醸の
香味のバランスを極めた
福光屋の秋酒の代表格。

今年の味わい

やわらかな吟醸香と上品な甘味、酸味のバランスがよりよくまとまり、後味に旨味をともなった軽快な苦味がある。

おすすめの秋の酒肴

- ◎ボン酢だれの水炊き
- ◎さわらの西京焼き
- ◎クリームシチュー

おすすめの飲み方

- ◎温度/10度前後に冷やして
- ◎酒器/飲み口の広い、薄手の猪口(ガラス、磁器)

加賀 山 純米吟醸 冷やおろし

720ml 1,760円(税込 1,901円)

1800ml 3,300円(税込 3,564円)



8月21日
発売
北陸エリアは
9月13日発売

LESSON 03

お酒のやわらかく、
なめらかな口当たりに
肴の食感を合わせて
増幅効果を楽しむ。

今年の味わい

山田 秣100%の純米大吟醸を夏の間熟成させ、金箔を加えたことでまろやかさが加わり、華やかでやわらかな吟醸香、旨味の余韻が長く楽しめる。

おすすめの秋の酒肴

- ◎冬瓜のあんかけ
- ◎あじのたたき
- ◎松茸の土瓶蒸し

おすすめの飲み方

- ◎温度/10度前後に冷やして~常温
- ◎酒器/飲み口の広いグラス、ワイングラス

福正宗 酒蔵時記 熟成黄金酒 秋あがり 2019

500ml 1,700円(税込 1,836円)

【このお酒が好きなら、
こちらもおすすめ！】

「秋あがり」と同じ産地の山田 秣100%、同じ精米歩合50%の純米大吟醸。豊かな吟醸香に加えて、こちらは「加賀 秣」らしいキレとシャープさがあります。

加賀 純米大吟醸 藍

720ml 2,200円(税込 2,376円)

1,800ml 4,400円(税込 4,752円)



秋の季節限定酒 三種 飲み比べセット

福光屋の代表銘柄「福正宗」と「加賀 秣」から造りと味わいの違う2種類 秣の冷やおろしと、金箔入り純米大吟醸の秋あがりをセットにした贅沢な季節限定飲み比べセットをお得にご用意いたしました。

〈セット内容〉

○福正宗 丸福 秋 山 純米 生酒 ひやおろし

720ml 1本 1,540円(税込 1,663円)

○加賀 山 純米吟醸 冷やおろし 原酒

720ml 1本 1,760円(税込 1,901円)

○福正宗 酒蔵時記 秋あがり 熟成黄金酒 2019

500ml 1本 1,700円(税込 1,836円)



9月5日発送開始

オンラインショップ 限定

送料・クール代 無料

◎ 3本セット 5,000円(税込 5,400円)

→特典: ポイント10%還元

◎ 6本セット (3種×2本) 10,000円(税込 10,800円)

→特典: ポイント10%還元

+ 酒肴「とうふみそ漬」付き

(全員対象)

9月13日発売

SAKE SHOP 福光屋 金沢店・ひがし 限定

送料・クール代 無料

秋のお晩酌のためにご自宅に、観光でお立ち寄りのお客さまの金沢土産に最適です。

◎ 3本セット 5,000円(税込 5,400円)





重陽の菊酒

店頭で菊酒を振舞います！

9月9日の重陽の節句を祝い、香りのよい菊花を浮かべた菊酒を店頭で振舞います。菊の咲く頃から菊の節句ともいわれ、不老長寿を願って菊花酒を酌み交わす伝統風習があります。

- | | |
|------|----------------------|
| 金沢店 | 9月7日(土)～9日(月) 10:00～ |
| ひがし | 9月9日(月) 10:00～ |
| 丸の内店 | 9月8日(日) 14:00～ |

◎各店とも、なくなり次第終了いたします。

福光屋 松屋銀座

銀座・手仕事直売所

9月10日(火)～16日(月・祝)

毎年恒例の、全国から集結した工芸品、暮らしの道具や食の作り手の直売イベントが今年も開催されます。福光屋は「醱酵パーラー」として、日本酒をはじめ味醂を使ったオリジナルカクテル“みりんレモンソー”や“酒かすみるくソフト”などを販売します。会場営業時間 11:00～19:30(19:00L.O.)



福光屋の醱酵食講座 粕編～こぼれ梅の活用法～

9月18日(水) ①14:30～ ②18:30～ (約1時間)

毎回大好評をいただいている福光屋の醱酵食講座を、福光屋 松屋銀座でも開講します。今月は、福光屋が醸造する本味醂の搾り粕「こぼれ梅」をつかったさまざまな簡単レシピをご紹介します。

- | | |
|----|-------------------------|
| 会費 | 3,000円(税込) 試食・ワークショップ付き |
| 定員 | 各回7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

<福光屋 松屋銀座> ◎匂いの強い整髪料や香水のご使用はご遠慮ください
TEL 03-6228-6113 ginza@fukumitsuya.co.jp

直営各店

毎月25日は醱酵美DAY

酒蔵・福光屋の醱酵コスメや健康と美容に役立つ食品を体験いただける特別な1日。日本酒の科学から生まれた、お米と醱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いません。

今月の
pick up item
アミノリセ
リンクルセラム



酒歳時記・肴歳時記

9月21日(土) 14:00～18:00(L.O.)

料亭から取り寄せた上質の肴を、極上の季節酒とともにゆっくりと楽しんでいただく贅沢な趣向のBARイベント。秋の味覚とともに2種類のお酒を味わっていただきます。お酒は、重陽乃菊酒と福正宗酒歳時記 秋あがりをご用意いたします。

会費 5,000円(税込) 要予約

◎ご予約の上、14:00以降のお好きなお時間にお越しください。



福光屋の醱酵食講座

粕編～こぼれ梅の活用法～

9月17日(火)

①14:30～ ②18:30～ (約1時間)

味醂の搾り粕を「こぼれ梅」と呼ぶのをご存知ですか。ご自宅ですぐに活用できる、こぼれ梅のレシピをご紹介します。ほんのり甘くて優しい味わいの“味醂粕漬けの素”のワークショップも開催します。

- | | |
|----|-------------------------|
| 会費 | 3,000円(税込) 試食・ワークショップ付き |
| 定員 | 各回10名様 要予約 |



福光屋の日本酒講座 日本酒とのペアリング

9月24日(火)・25日(水) 18:30～ (約1時間)

福光屋の代表銘柄と季節酒を飲み比べていただきながら、日本酒と料理の相性やお酒と酒肴の選び方についてご紹介します。普段の晩酌がより美味しくなるさまざまなコツを学んでいただけます。

会費 3,000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

◎匂いの強い整髪料や香水のご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

オンラインショップ

濃密浸透、しっとり艶肌キャンペーン

9月3日(火)～10月31日(木)

紫外線によるお肌の硬化、シワ、くすみなどのダメージが気になる季節。福光屋の高保湿基礎化粧品「アミノリセ」から、ポイントケアと保湿に有効なアイテムをセットにし、特別価格でご用意しました。

- ・アミノリセ リンクルセラム(美容液) 30g 12,000円(税抜)
- ・アミノリセ ナチュラル モイスト クリーム(保湿クリーム) 30g 8,000円(税抜)

＋ アミノリセ ナチュラル モイスト ローション 20ml(ミニボトル) プレゼント

通常価格 20,000円(税抜) ▶ 期間限定セット価格 17,800円(税抜)



ガリビエ×福光屋 里山の恵みと秋酒セット

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「ガリビエ」の人気商品に、福光屋の秋の限定酒を組み合わせてお届けします。

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)
- 予約締切：9月29日(日)→発送：10月3日(木)

◎写真はセットの一例です

a.k.a × PAYSAN × 福光屋

～ ハーブ × 純米酒 ～

SAKEカクテルとカジュアルフレンチのタベ

9月9日(月) ①18:00～ ②19:30～

「香り」と「自然」の共通点をもつ、ハーブと純米酒。心身に響くふたつの元気の素が、カジュアルフレンチとコラボレーション！開放的なダイニング「a.k.a.」での、大人の女性向けディナーイベントです。

会場 a.k.a. 金沢市橋場町3-18 THE SHARE HOTELS HATCHi 1階
会費 3,500円(税込) 定員 各回10名(2回) 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)



浴衣・着物の方には、
日本酒サングリア
プレゼント！

NEWS

「酒蔵の百年水 炭酸水」8月6日新発売

酒蔵・福光屋が日本酒の仕込みに使う天然水「百年水」に、軽やかな炭酸ガスを封じ込めました。霊峰白山に降り注いだ雨雪が地中深くにしみ込み、貝殻層を潜りながら100年の時をかけて福光屋の地下150メートルに辿り着くことから、ミネラルを含んだまろやかな口当たり。お酒の割材やスカッシュベースにもお使いいただけます。

500ml 250円(税込 270円)



●10月1日(火)からの消費税増税にともない、直営店・オンラインショップで販売する酒類、化粧品、BARコーナーでのご飲食には標準税率10%、アルコールを含まない飲料・食品には軽減税率8%が適用されます。ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。本紙掲載の価格表示は2019年8月現在の価格(税率8%)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(通信料無料)

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

今月の表紙

2003年の秋季限定酒「福正宗 酒歳時記 秋あがり」のために描き下ろされた、イラストレーター・吉田カツの作品。ほのぼのと、素朴に描かれた満月とは対照的に、モダンな色彩が目を引きます。



公式ウェブマガジン
www.komekara.jp

こめから 検索

公式SNS



こちらから
オンラインショップに
アクセスできます。