

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

10

K O M E K A R A Vol.33

2019 OCT



蟄虫培戸 むしかくれてとをふさぐ

深山が少しずつ色づき、実りはじめた山柿の根元では
日に日に朝晩の冷気を感じた小さな虫たちが、冬ごもりの支度にとりかかっています。

二十四節気／秋分 次候 蟄虫培戸

寛永二年創業



金沢
福光屋

米と醗酵の400年へ

慶祝 御即位礼

御即位礼を寿ぎ、
純米大吟醸「玉葉 南殿の桜・橘」を
謹んで蔵出しいたします。

10/8
発売

玉葉 南殿の橘

化粧箱入

720ml 2,300円(税抜)

橘を元に改良を重ねて今に至る蜜柑の花の酵母による、バランスのよい酸味、すっきりとした後味が特長です。プラチナ箔のラベルデザインとともに祝意奉表いたしました。



天皇の玉座である高御座が設えられた紫宸殿の南庭に植えられた桜と橘には、「左近の桜」、「右近の橘」と雅な呼び名がつけられています。それぞれに由来する酵母を用いた御即位礼の祝意を奉表した特別限定酒です。

玉葉 南殿の桜

化粧箱入

720ml 2,300円(税抜)

桜の花から採った酵母で醸した令和元年五月朔日上槽の純米大吟醸は、桜桃のようなほのかな香りと果実みのある味わい。松喰鶴と亀をあしらった金箔のラベルを配しました。



祝いの お酒と形

御即位礼、秋のお祝いに

祝いの

令和元年十月二十二日の御即位礼を祝し、五月朔日上槽の特別限定酒を蔵出しします。慶賀に格と華を添える福光屋の人気酒とともにご紹介いたします。

丸の内店

玉葉 南殿の桜・橘 発売記念イベント

10月19日(土) 14:00~15:30

御即位礼を寿ぐ純米大吟醸「玉葉 南殿の桜・橘」を10月8日に発売いたします。この特別限定酒の命名者である歴史学者の三石晃生氏をお迎えし、王朝文化に由来する命名の語や即位礼・踐祚大嘗祭の歴史についてご講演いただき、祝い肴とともに楽しんでいただきます。参加費/2,000円(税抜) 定員/20名様(要予約)



加賀鳶 純米大吟醸

千日囲い 錦絵ラベル 化粧箱入

720ml 6,000円(税抜)

五代目尾上菊五郎により明治19年に初演された「青長屋梅加賀鳶」の錦絵をラベルに。山田錦のみを使用した純米大吟醸を千日間熟成。代表銘柄「加賀鳶」の最高峰でもあります。



初心 光蔵 淡熟三年

秘伝山廃仕込 純米大吟醸 化粧箱入

720ml 10,000円(税抜)

契約栽培した山田錦を磨き上げ、山廃酒母で丹念に醸した純米大吟醸を3年間低温で熟成させた、端正かつ濃厚な味わいをもつ逸品。山廃仕込みの最高峰ブランドです。

百々登勢 十年

長期熟成純米酒 化粧箱入

720ml 10,000円(税抜)

詩人・高橋睦郎氏が百年を読みかえ、お酒の銘として命名した「百々登勢」。十年の時を経た濃醇な味わいと甘味をお楽しみいただけます。



加賀鳶 吉祥 純米大吟醸

化粧箱入

720ml 5,000円(税抜)

山田錦を丹念に磨き、低温醗酵させた純米大吟醸の原酒。繊細な香りとふくらみのある味わいが特長。「雲に雷」を金の箔押しであしらった和紙ラベルの風格がお祝いのシーンに映えます。



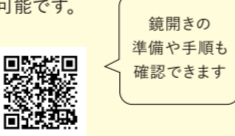
祝宴を演出する鏡開き

祝意を盛りたて、ひと際印象づける“鏡開き”は、日本独自の祝福の形。樽の上蓋を御鏡に見立て、それを小槌で開くことで“運を開く”という意味があります。一つの樽からお酒を分かち、幸福をともにする縁起のよい風習です。

鏡開き用の蕨樽をはじめ、小槌や柄杓、木升など一式をご用意しています。

- ◎1斗(18ℓ)、2斗、4斗樽をご用意。
- ◎2週間前までのご予約で地方発送も承ります(送料別途)。
- ◎木升にお好みのお名前や御紋などを入れることも可能です。(100個〜、詳細・納期はお問い合わせください)

詳細は、福光屋オンラインショップの専用ページまたは福光屋へ
(0120-293-285/受付時間 平日9:00~17:00)



鏡開きの準備や手順も確認できます

福正宗 蕨樽

1斗(18ℓ) 41,500円(税抜)~

中身のお酒によって、価格は異なります。福正宗の他に、加賀鳶、黒帯の蕨樽もご用意しております。



福正宗 こづち豆樽

特別純米 クリアケース入

300ml 2,000円(税抜)

福光屋のコーポレートマーク「打出のこづち」を配した掌サイズ。車の上に乗せやすい飲み切りタイプです。*

*豆樽、蕨樽はガラス容器に蓋がかけられています。鏡開きはできません。簡単に開栓できるスクルーキャップタイプです。



新時代を開く、純米蔵の挑戦

令和元年の酒造り

令和元年酒造年度の酒造りが始動しました。
醸造蔵・壽蔵を率いる杜氏に
令和の酒造りの心意を聞きました。



令和元年醸造初搾り・初蔵出し



「伝統は革新の連続なり」を胸に、純米蔵の酒造りの手法を広げ、新しい味わいを創造したい

「平成最後の1年間は、平成30年間の酒造りを総括し、積み重ねたことを次の時代に引き継ぐことを目指して日々の仕事を行ってまいりました。令和の時代は、それらすべてを俯瞰し、酒造りの手法をもう一度考え直して一からつくり上げる心づもりです。福光屋の社訓“伝統は革新の連続なり”の通り、受け継いだ伝統の技に安住せず、純米蔵の可能性を開拓し、日本酒の味わいを広げなければならぬ時代だと思っています。よりいっそうお客さまの声に耳を傾け、今の暮らしに喜ばれるお酒、飲みやすさや軽さ、晴れ晴れとした楽しさをお届けできるお酒を創造できたらと考えています」。

壽蔵杜氏・板谷 和彦

Kazuhiko Itaya

石川県金沢市生まれ。1990年福光屋入社。2012年より杜氏に就任。今年50歳の節目を迎えるにあたり、「長い修業期間を経て多くを学び、ようやくスタート地点に立つことができた」と語る。



11/1 (金)

福正宗 初揚

要冷蔵

300ml 530円(税抜)

今期最初のお酒が仕上がったことを祝い、蔵内で振る舞われる記念の純米酒を少量瓶詰めし、販売します。純米蔵の姿勢を示す今期第一作をお届けします。



11/6 (木)

初あげ 純米

要冷蔵

720ml 2,000円(税抜)

搾ったばかりの純米酒を一切の火入れをすることなく瓶詰めした生酒。初々ならではの旨味のふくらみと力強さが特長です。



初あげ 純米大吟醸

要冷蔵

720ml 3,000円(税抜)

今期初搾りの純米大吟醸を、一切の火入れをすることなく瓶詰めした生酒。初々しい吟醸香と新酒のキレをお楽しみいただけます。

蔵人の解説もあります！

3
15:25

研場見学

酵母を育てる研場では蔵人の解説も、タンクの間近で酒母の動き、音まで見聞できます！

2
15:10

「酒蔵物語」映像鑑賞(約8分)

酒造りの流れや蔵人の仕事、金沢の気候風土を、美しい映像でご覧いただけます。

1
15:05

仕込み水「百年水」の見学

白山から酒蔵の地下150mに辿り着く仕込み水「百年水」の解説と試飲。

START!
15:00

SAKE SHOP 福光屋 金沢店に集合

4
15:40

醸酵室見学

醸酵が進み、お酒のよい香りが漂います。蔵人の解説、タンクの見学も。

5
16:00

試飲

搾りたて直後のお酒や金沢限定酒などを特別にご試飲いただけます。

～飲み比べも楽しめるコンパクトタイプ～

スタンダードテイastingコース

〔「酒蔵物語」映像鑑賞→仕込み水「百年水」のご案内→試飲〕

◎開催：通年(10月1日より日曜・月曜・祝日を除く)
◎参加費：無料 ◎定員：10名様
◎開催日：火曜・水曜・木曜・金曜・土曜 ※祝日を除く
◎時間：11:00~(通年)、15:00~(5月~9月末)(所要時間:30分)
◎予約締切：3日前まで

※その他、団体コースも開催しております(定員20名様 10:00~12:00まで要相談)。

〈開催場所〉SAKE SHOP 福光屋 金沢店
(ご予約・お問い合わせ) press@fukumitsuya.co.jp Tel.076-223-1161

◎ご予約の受付は、ご参加希望日の3ヶ月前の1日より承ります。
(例：10月30日のご予約→7月1日より受付)

◎予約状況により、お客様のご希望日時にお受けできない場合もございます。ご了承ください。
◎対応言語：日・英・仏・独(仏・独はご案内できない場合もあります)

酒蔵案内人・藤岡志野

「酒蔵の躍動感や職人技、日本酒文化に触れていただける貴重なひと時をお楽しみください！」

酒造りのライブ感を堪能できる！
大人気の蔵内コースをご紹介します

1時間30分！

オンラインショップ限定 季節酒のお買い得News

大人気の加賀鳶季節限定酒を発売日にお届けします

加賀鳶頒布会

1回のお申込みで、人気銘柄「加賀鳶」の季節数量限定酒“搾りたて生・原酒”を発売日ごとにお届けする恒例企画を今年も開催！

10/1より受付開始

今年は、各回のお酒お届けに合わせて、酒肴プレゼントがより豪華になりました！

送料・クール代込



新発売!

「金沢美人」甘露の雫。しっとりやわらか、あまくち純米吟醸。

9/26
新発売

金沢固有の銘柄米として1988年から極僅かに栽培が続けられる特別栽培米コシヒカリ「金沢美人」。金沢生まれ、金沢育ちの稀少なお米を100%使用した、極甘口の「金沢美人 純米吟醸あまくち」が誕生しました。

金沢美人 純米吟醸 あまくち
500ml 1,500円(税抜) 化粧箱入



金沢店／福光屋 ひがし／オンラインショップ 限定

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「加賀鳶」から造りと味わいの異なる2種類の冷やおろし、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 山廃純米 生酒 ひやおろし **要冷蔵** 720ml 1本 1,540円(税抜)
- 加賀鳶 山廃純米吟醸 冷やおろし 原酒 **要冷蔵** 720ml 1本 1,760円(税抜)
- 福正宗 酒蔵時記 秋あがり 熟成黄金酒 2019 500ml 1本 1,700円(税抜)



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(税抜) → 特典: **ポイント10%還元** 会員様のみ
- ◎ 6本セット (3種×2本) 10,000円(税抜) → 特典: **ポイント10%還元** 会員様のみ + 酒肴「とうふみそ漬」付き (全員対象)

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用に、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(税抜)



丸の内店

福光屋の醗酵食講座

麴編～糀漬けを楽しむ～

10月15日(火)

①14:00～②18:30～ (約1時間)

乾燥麴を使い、季節の野菜の簡単な漬物や変り種の甘酒の作り方をご紹介いたします。独特の滋味を楽しめる自家製の糀漬けは、根菜の美味しい季節の常備菜におすすめ。醗酵食品のお土産付きです。

会費 3,500円(税込) 試食・糀漬け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 日本酒の日特別編

10月1日(火)

18:30～ (約1時間)

開催日の10月1日は日本酒の日。日本酒の日制定の由来や歴史を学びながら、お酒にまつわる文化や背景に親しむ会を開催します。代表銘柄「加賀鳶」で乾杯し、日本酒の日を祝いましょう。

会費 2,500円(税込)
定員 10名様 要予約



福光屋 松屋銀座

福光屋の醗酵食講座 麴編～糀漬けを楽しむ～

10月16日(水) ①14:30～②18:30～ (約1時間)

毎回、充実の内容と試食の美味しさで大好評をいただいている福光屋の醗酵食講座。今回のテーマは、乾燥麴の上手な活用法の一つ「糀漬け」。根菜の美味しい季節に、常備菜としても役立つ一品や、変り種の甘酒の作り方をワークショップ形式で解説。醗酵食品のお土産付きです。

会費 3,500円(税込) 試食・糀漬けワークショップ付き 定員 各回7名様 要予約

今づかい 金沢の道具仕立て ～3つの稀少伝統工芸品より～

10月29日(火)～11月10日(日)

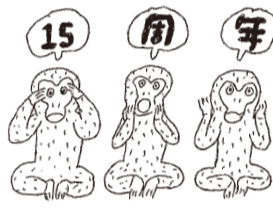
金沢には江戸時代から長く受け継がれてきた高度な技を誇る工芸品の数々があります。なかでも、後継者が少なく、技の伝承が難しいとされる「稀少伝統工芸品」から桐、紙、竹の3つの素材を選び、現代の生活でどのように使い継がれているかをご覧ください。

玉川店

福光屋玉川店15周年記念企画 花咲く金沢

10月11日(金)～27日(日)

SAKE SHOP 福光屋 玉川店は、開店15周年を迎えました。15周年を記念して「花咲く金沢」と題し、2014年に開催した10周年記念企画展と同じ三作家の作品が再び華やかに店内を彩ります。また、お酒の時間がよりたのしくなる、金沢の酒肴やお菓子なども多数取り揃えて皆さまのご来店をお待ちいたしております。



イラストレーション/スズキサト

酒蔵の甘味

福光屋 松屋銀座では、酒粕や糀甘酒、純米本味 酎などのアイテムを甘味としてお楽しみいただける特別なバーメニューをご用意しています。酒蔵独自の和のデザートとして人気です!

酒かすクリームあんみつ 焙煎黒玄米茶付

純米大吟醸酒粕を使用したコクのあるアイスと、香ばしい黒玄米茶の寒天、熟成酒で炊いたあんず、甘さ控えめの煮小豆にみりんシロップをかけてお召し上がりいただけます。1,300円(税抜)



東京ミッドタウン店

金沢の骨董VI 10月18日(金)～27日(日)

金沢の人気骨董店「きりゅう」の店主・桐生洋子さんの独自のセンスで選び抜かれた、金沢ならではの骨董が並びます。古くは江戸から昭和まで、時代を超えて使い継がれてきた九谷焼から金沢・輪島の漆器など、暮らしに華を添える品々をお楽しみください。



直営各店

毎月25日は醗酵美DAY

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いません。

化粧品
10%
OFF

オンラインショップ

Wオイルキャンペーン 10月1日(火)～11月30日(土)まで

2種類のオイルで日常の乾燥ケアから、ダメージ補修まで幅広くケア。普段のスキンケアに気軽に取り入れていただけるお米や醗酵由来のオイルをお求めやすい特別価格でご用意しました。

- ・アミノリセ ナチュラル アクティブーション オイル 20ml
- ・アミノリセ ナチュラル モイスト オイル 10ml

通常価格 13,500円(税抜) ▶ 期間限定セット価格 **12,000円(税抜)**



Wオイルミニセット 送料無料!!

- ・アミノリセ ナチュラル アクティブーション オイル 3ml
- ・アミノリセ ナチュラル モイスト オイル 10ml

通常価格 5,100円(税抜) ▶ 期間限定セット価格 **4,500円(税抜)**

和食日和 おさけと × 福光屋

有機純米酒と秋の穂を楽しむ 10月19日(土)18:00～

人気の日本酒居酒屋「和食日和 おさけと 日本橋室町店」にて、第4弾ベアリングイベントを開催。有機純米酒「穂と稔」(いのりとみのり)、9月に発売される「金沢美人」、季節限定酒など福光屋の新しいラインナップと秋の食材を使った贅沢なコースとのベアリングをお楽しみください!

会場 和食日和 おさけと 日本橋室町 東京都中央区日本橋本町4-4-16 日本橋内山ビルB1

会費 8,000円(税・飲み物代・サービス料込み) 定員 各回12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)



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

今月の表紙

夕日に照らされ、丸々とふくよかに実る柿を朗らかに描いた秋の作品。イラストレーター・吉田カツ氏による、2006年の秋季限定酒「福正宗 酒蔵時記 秋あがり」のラベルのための一作です。



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。