

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

12

K O M E K A R A Vol.35

2019 DEC



橘始黄

たちばなはじめてきばむ

初雪の知らせが各地から届き、本格的な冬の到来を感じる季節。
冬の陽だまりの中で橘や柚子が黄色く光り、師走の喧騒を和ませてくれます。

二十四節気／小雪 末候 橘始黄

寛永二年創業



金沢
福光屋

米と醗酵の400年へ

大切な方へのお歳暮、ご挨拶に。

純米蔵・冬の贈り物

ご配送先1件につき税抜5,000円以上のご注文で、送料・クール代金をサービスいたします。
直営店 ▶ 2019年11月1日(金)～12月31日(火)受注分 オンラインショップ ▶ 通年 ご発送は、日本国内に限らせていただきます。

季節の贈り物にふさわしい最高峰の純米大吟醸をはじめ、
稀少な搾りたて新酒や干支ラベルの季節酒などをご用意しました。

詳しくはこちら





丸の内店

焼締めと濁り酒

11月24日(日)～12月8日(日)

◎作家在店日:11月24日

加賀鳶や福正宗から、新酒のにごり酒が続々と蔵出しされる季節。山田洋次氏の焼締めの酒器を中心に、今年も晩酌を愉しむ器が揃います。素朴で美しい土肌のにごり酒の冬景色をお楽しみください。



福光屋の日本酒講座

有機純米酒をたのしむ

12月10日(火)、11日(水) 18:30～(約1時間)

福光屋は2008酒造年度から有機酒の醸造を本格的に開始しました。酒造りの秘話とともに自然の恵みをたっぷり受け、手塩にかけて育てられた酒米の長所を生かした有機純米酒ならではの美味を体感していただきます。



会費 3,000円(税込) 酒肴付き
定員 10名様(要予約)



福光屋の醪酵食講座 粕編 ～粕漬けを楽しむ～

12月17日(火) ①14:00～ ②18:30～(約1時間)

酒粕の使いこなしは難しいものと思いませんか？身近な素材を粕漬けにして楽しんでみましょう。意外な美味しさを発見できるかもしれません。ご家庭で実践できる簡単な酒粕味噌ワークショップも開催します。



会費 3,500円(税込) 醪酵食品のお土産付き
定員 各回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
◎匂いの強い整髪料や香水のご使用はご遠慮ください

松屋銀座

福光屋の醪酵食講座 粕編 ～粕漬けを楽しむ～

12月18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に大好評をいただいている福光屋の醪酵食講座。今回は、“身近な素材で簡単な粕漬けを楽しむ”をテーマに、簡単に意外な美味しさを発見していただきます。酒粕の使いこなしの幅が広がります。ご家庭で実践できる簡単な酒粕味噌ワークショップも開催！

会費 3,500円(税込) 醪酵食品のお土産付き 定員 各回7名様(要予約)

オンラインショップ

年に一度の特別価格！
スペシャルサンクスキャンペーン

11月27日(水)～2020年1月15日(水)

1年間のご愛顧に感謝し、1年に1度のお買い得キャンペーンを開催。福光屋独自のコメ発酵液「FRS-01」を高配合した「アミノリセ」フルラインをセットにし、特別価格にて販売。

・アミノリセフルセット(6点)
通常価格34,600円(税抜) → 特別価格28,700円(税抜) 5,900円お得!!

・アミノリセスタンダードセット(4点)
通常価格27,600円(税抜) → 特別価格23,600円(税抜) 4,000円お得!!

・アミノリセオイルケアセット
通常価格18,600円(税抜) → 特別価格16,200円(税抜) 2,400円お得!!



新酒と有機純米酒を楽しむ日本酒忘年会！
12月28日(土) 19:00～

11月にオープンしたばかりの、金沢ひがし茶屋街の人気地酒専門店「日本酒 真琴」の姉妹店「升ます」で、年末年始の日本酒イベントを開催！2019年に新発売した福光屋初の有機純米酒ブランド「禱と稔」や「金沢美人 純米吟醸 あまくち」などの銘柄と今期の搾りたて新酒を飲み比べていただけます。

会場 升ます 金沢市此花町8-15
会費 6,000円(税・サービス料込み) 定員 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)



年末年始恒例企画！福光屋・人気銘柄の特選箱

福光屋の人気銘柄を選びすぐり、詰め合わせにしました。福箱・宝箱だけの感謝価格にてご提供します。忘年会や年越し、年始の集いにご活用ください。

- 直営店限定

福箱

1/2発売 数量限定

ご予約を承ります。
- 福箱A

720ml×6本

10,000円(税抜)

▶送料サービス

※金沢店、東京ミッドタウン店、玉川店、松屋銀座で販売 ※金沢店は3日から発売
- 福箱B

300ml×10本

5,000円(税抜)

※東京ミッドタウン店、松屋銀座で販売



福箱Aの一部

▼各店オリジナル福袋&福箱 ◎いずれもご予約を承ります。 1/2発売 数量限定

玉川店

● 福箱／ちょいボトル12本入
3,600円(税抜) ▶送料サービス

● 福袋／福光屋の食品福袋
1,852円(税抜)

● 加賀鳶6本セット
15,000円(税抜)
▶送料サービス
720ml×6本

◎写真はイメージです

松屋銀座

● 加賀鳶6本セット
15,000円(税抜)
▶送料サービス
720ml×6本

オンラインショップ限定

宝箱

予約開始:11月30日(土)～
発送開始:12月6日(金)～

11/27
ページ公開

● 壹万円セット 10,000円(税抜)

人気銘柄
8点と木升の
セット

特典①:スペシャル感謝価格
特典②:送料サービス
特典③:お買い物ポイント10%還元(通常3%)

● 貳万円セット 20,000円(税抜)

人気銘柄
9点と木升の
セット

特典①:スペシャル感謝価格
特典②:送料サービス
特典③:お買い物ポイント10%還元(通常3%)

宝箱 2万円セットの一部

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)

◎年末年始の営業日、営業時間は通常とは異なります。詳しくは各店舗へ直接ご確認ください。

オンラインショップ

インターネット

TEL (通話料無料)

FAX (通信料無料)

www.fukumitsuya.com

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。

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

大きく広げた枝葉にふわりと綿雪をのせ、陽気にそびえる常磐の松姿を描いた一枚。2004年の「福正宗 酒蔵時記 吟醸新酒」のラベルのためにイラストレーター・吉田カツ氏が描き下ろした作品です。

公式ウェブマガジン
www.komekara.jp

こめから 検索

公式SNS