

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

K O M E K A R A Vol.36

1

2020 JAN



©2019 K.ITAYA

酒蔵の風景 — 睦月

稔りの米 みのりのこめ

すべての酒の源となる米。水と出会い、酒へと歩みはじめる前の米は
神々しさと静かな生命力に溢れ、思わず仕込みの手を止めるほどの美しさです。

寛永二年創業



金沢
福光屋

米と醗酵の400年へ

令和元年醸造



新酒勢ぞろい

新酒が次々に搾られ、蔵出し最盛期を迎えています。福光屋の令和元年醸造の新酒を、香りとお味のマトリクスでご紹介。お好きなジャンル、タイプを探る手がかりにもご活用いただけます。

私が監修しました！

「一括りに“新酒”といっても、純米酒から純米吟醸、純米大吟醸、山廃仕込みやにごり酒など、造りの個性がさまざまな味わいで楽しめます。日本酒のライブ感を堪能できる季節に、お気に入りを見つけてみてください！」

生産本部副本部長、酒造技能士1級、日本ソムリエ協会認定SAKE DIPROMAの資格をもち、飲食店とのペアリングイベントでも解説を担当。

【監修】福光屋・正司和利



ご紹介する新酒の中で最も甘口！お酒の苦手な方にもオススメ。

福正宗 しろき 純米吟醸 にごり酒・生

720ml 1,320円(税抜)
毎年、熱烈なファンが心待ちにするにごり酒。淡雪のような美しい色味、瓶内二次発酵による炭酸ガスの軽快な口当たり、甘味の奥にしっかりと旨味の芯があります。



新酒の醍醐味はここにあり！

✓一期一会の出会いを楽しめる。
去年と同じ銘柄でも、今年の味わい、香り、口当たり、にごり酒(季節限定酒)のよさ、とくに生酒・原酒は、今年の味をストレートに楽しめます。

✓自家熟成ができる。
生酒は、瓶詰め後もお酒のなかの酵素が生きています。冷蔵庫でしっかり保管すると熟成がすすみ、開栓後より甘さを感じるようになります。

日本酒の「数値」に慣れると選びやすい！

【アルコール度数】	【日本酒度】	【酸度】
日本酒の平均アルコール度数は15~16度。原酒はアルコール度数が高めの傾向にあり、18~19度ほど。赤ワインは11~15度前後、焼酎は25~35度前後。	甘さ辛さの度合いを表します。(プラス)の値が大きいほど辛口、(マイナス)の値が大きいほど甘口を表します。例えば日本酒度+10の日本酒は辛口、-10は甘口です。	日本酒に含まれる有機酸成分の数値で平均値は約1.3。酸度が高いほどキリッと引き締まった味わいで辛さと濃さを感じます。酸度が低いと甘く、柔らかく感じます。

加賀 純米大吟醸 にごり酒・生

720ml 2,370円(税抜)
1,800ml 4,730円(税抜)
福光屋唯一の純米大吟醸のにごり酒です。山田錦を100%使用し、豊かな吟醸香と心地よい発泡感、お米のたっぷりした旨味を存分に味わえます。



香り高く
コクのある味わい

華やか

香り

加賀 純米吟醸 あらばし・生

720ml 1,760円(税抜)
1,800ml 3,520円(税抜)
丹念に仕込んだ醸造の際に、最初にほぼしる“荒走り”の部分のみを瓶詰めした純米吟醸。勢いのある発酵とした味わい、鮮烈な香気をお楽しみいただける一本。



2/11 発売

初あげ 純米大吟醸 壽蔵直送 生・原酒

720ml 3,000円(税抜)
今期一番に出来上がった純米大吟醸の“初あげ”。蔵元の祝い酒であることから、縁起のよいお酒としてお正月の乾杯酒にも、香りのよさと旨味の強さも魅力です。



3/10 発売

香り高く
キレのある味わい

加賀 純米大吟醸 藍しぼりたて・生

酒米の最高峰・山田錦のみを使い、丹念に醸した酒の最も旨味のある部分“中汲み”だけを取り分けた「加賀藍」季節限定酒の最上級酒。芳しい吟醸香と上品な旨味が特長です。



吟醸新酒 西暦ラベル

500ml 1,700円(税抜)

吟醸新酒 干支ラベル

500ml 1,700円(税抜)
新年の乾杯酒にぜひおすすめしたい香り高い純米大吟醸。新酒の初々しい味わい、軽やかな後味、バランスのよさはどなたにも喜ばれる一本です。

◎アルコール度数/15度 ◎日本酒度/+6 ◎酸度/1.4



1/14 発売

加賀 山廃純米 超辛口 無濾過・生

720ml 1,650円(税抜)
1,800ml 3,300円(税抜)
冬の季節限定・生酒の中で唯一の山廃仕込みによる一本。低温でじっくりと仕込み、独特の複雑な旨味とキレのよさを引き出した超辛口です。ロックにもおすすめです。

EVENT 1/15 蔵出し記念イベント

人気の加賀高季節酒の蔵出しに合わせて、今年の味わいをご賞味いただく蔵元ならではの催しです。

◎お酒 加賀 山廃純米 超辛口 無濾過・生 1合とお酒に合わせた限定酒肴
◎会場 福光屋丸の内店
◎時間 17:00~19:00(L.O.) ◎定員 12名様
◎会費 2,200円(税込) 要予約
お問い合わせ・ご予約は、SAKE SHOP 福光屋 丸の内店まで TEL. 03-5288-5015

穏やかな香り
キレのある味わい



加賀 極寒純米 無濾過・生

720ml 1,360円(税抜)
1,800ml 2,700円(税抜)
代表銘柄「加賀」の季節酒一番手。新酒らしいフレッシュさ、勢い、キレを楽しめます。純米酒の明快さ、力強さがお好きな方に、脂肪分の多い濃厚な食材とも好相性です。

◎生原酒 ◎アルコール度数/18度 ◎日本酒度/+8 ◎酸度/2.0

香り

穏やか

貝類、ゆで蟹、
旨味のある根菜と好相性。
気軽なお晩酌におすすめ。



初あげ 純米 壽蔵直送 生・原酒

720ml 2,000円(税抜)
“初あげ”(初揚げ)とは、今期仕込んだお酒を初めて搾ったお酒のこと。福光屋の醸造蔵・壽蔵の祝い酒でもあります。搾りたてのフレッシュな味わいです。

◎生原酒 ◎アルコール度数/18度 ◎日本酒度/+2 ◎酸度/1.9

福正宗 丸福 冬 芳醇純米 生酒 しぼりたて

720ml 1,200円(税抜)
金沢で最も親しまれている「福正宗」の季節限定酒。お米の香りと旨味を際立たせた、芳醇な味わい。コストパフォーマンスに優れ、毎日のお晩酌にぴったりな純米酒です。

◎生酒 ◎アルコール度数/16度 ◎日本酒度/+2 ◎酸度/1.7



福光屋は金沢で最も長い歴史をもつ酒蔵です。

福光屋の創業は1625年。受け継いだ伝統の技をつなぐ進化させ、代表銘柄の「加賀藍」、「黒帯」、「福正宗」をはじめ、さまざまな味わいの日本酒を醸造。2001年には生産高万石単位の酒蔵としては初めての純米蔵となりました。米醱酵技術の応用による化粧品の開発に取り組み、酒蔵の基礎化粧品を開発するほか、純米酒や醸造技術を用いた本味酢や料理酒の製造販売も行っています。全国の酒蔵に先駆けて直営店を都内に4店舗(丸の内店、玉川店、東京ミッドタウン店、松屋銀座)、金沢に2店舗を構え、工芸作家による酒器展などのイベントも行っています。

VALENTINE'S GIFTS

酒蔵のチョコレート

福光屋の純米大吟醸、長期熟成酒、本格米焼酎を上質なカカオと組み合わせました。さまざまな味わいをお楽しみいただける大人の“和”のチョコレートです。

発売：2020年1月15日(水)～
発送開始：2020年1月16日(木)～

オンラインショップ：
ご購入先1件につき5,000円(税抜)以上のお買い物で送料・クール代をサービスいたします！

オンラインショップでは、全国一律送料 500円(税抜)
※百々登勢生チョコは別途クール代が必要です

ももとせ 百々登勢 SWEETS ショコラリキュール

クリアケース入

180ml 1,700円(税抜)

上質のカカオと、長期熟成酒「百々登勢」をブレンドした濃厚なショコラリキュールです。

百々登勢 生チョコ

5個入 1,500円(税抜)

長期熟成酒「百々登勢」を贅沢に練り込んだ、きめ細やかで口どけのなめらかな生チョコです。

SAKEソルトチョコ

18枚入 1,300円(税抜)

純米酒で炒った岩塩をビターチョコレートにあしらいました。SAKEソルトがカカオの味を引き立てます。

おんぼらあとショコラ

4個入(柚子風味2個、ソルト風味2個) 1,300円(税抜)

本格米焼酎「えじやのんおんぼらあと」をヘーゼルナッツのガナッシュに練り込みました。

SAKEショコラソート

6個入 2,000円(税抜)

福光屋の純米大吟醸と本格米焼酎を風味豊かなチョコレートと合わせたソートです。

【セット内容】
・純米大吟醸 SAKEショコラ2種各2個
・おんぼらあとショコラ2種各1個

純米大吟醸 SAKEショコラ

4個入 1,500円(税抜)

純米大吟醸の豊かな香りと旨味を、ジュレ(ボール型)とガナッシュ(スクエア型)でお楽しみいただけます。

NEW! 福光屋の甘酒 ビーカンナッツチョコレート

70g 750円(税抜)

ローストしたビーカンナッツに、酒粕をブレンドした甘酒風味のホワイトチョコレートをかからめました。

酒蔵のこぼれ梅 チョコレートクランチ

60g 750円(税抜)

自家製味醂粕「こぼれ梅」を香ばしく焼き上げ、ナッツとともにビターチョコレートをかからめました。

初春 振舞い

初売りのご来店に感謝を込めて、一年の幸を祈念して
新年恒例の日本酒と桃甘酒の振舞いをいたします！

丸の内店

金沢店

振舞い酒

1月2日(木) 14:00～

◎無くなり次第終了

振舞い桃甘酒

1月3日(金)～5日(日) 10:00～ ◎無くなり次第終了

特典 ・桃甘酒パウチ 1箱(20袋入り) } 送料無料
・桃甘酒 850g 1箱(6本入り)

◎1/3、1/4は10:00～17:00 1/5～通常営業いたします。

玉川店

TAMAGAWA Special Days

1月16日(木)～19日(日)

日ごろのご愛顧に感謝し、福光屋の人気商品を半期に一度の謝恩特別価格でご用意いたします。「6種類の純米酒飲み比べセット」や「純米 桃甘酒」、「三年熟成 福みりん」など、人気商品が揃います。

TAMAGAWA Special Days



松屋銀座

BARメニュー 酒かすアイス最中 焙煎黒玄米茶付

750円(税抜)

福光屋の純米大吟醸酒粕を使ったコクのあるアイスクリームを、パリパリの最中でサンドしました。甘さ控えめの煮小豆入り。お買い物のひと休みにぜひご賞味ください。



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。

<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) ※福光屋ひがしは開催しておりません。

化粧品
10%
OFF

オンラインショップ

加賀鶯 頒布会(後期)お申込み受付開始!

人気銘柄「加賀鶯」の季節限定酒を蔵出しごとにお届けする人気企画。搾りたての生酒・原酒を蔵出し直後に発送。1月、2月、3月にお届けするお得な3ヶ月コースの受付がいよいよスタートします!

●720ml×後期3ヶ月コース 6,680円(税抜) **2,050円お得!!**
●1800ml×後期3ヶ月コース 12,450円(税抜) **3,050円お得!!**

各回送料・クール代込 お届け時に酒肴をプレゼント!

1/14～ 2/11～ 3/10～
発送 発送 発送

年に一度の特別価格! スペシャルサンクスキャンペーン

～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」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(3点)
通常価格18,600円(税抜) → **特別価格16,200円(税抜) 2,400円お得!!**



初春の! レビューキャンペーン

1月7日(火)～28日(火)

福光屋オンラインショップで販売している日本酒、化粧品、醗酵食品、小物をご購入、ご使用いただいた皆さまからの商品レビューを大募集いたします。レビューを書いていただいた方全員に、次回のお買い物でご利用いただける300円分ポイントを進呈! ◎1商品につき1レビューに限ります。



NEWS

人気の「加賀鶯」に、梅吉ラベルの純米生酒300mlボトルが新登場!

酒造りの妙技を味わえる「加賀鶯」シリーズに、一年中楽しめる純米生酒が登場しました。契約栽培した特別栽培米を100%使用。低温でじっくりと仕込み、清涼感とキレの良さを引き出した辛口の生酒です。歌舞伎演目『盲長屋梅加賀鶯』に登場する加賀鶯衆の親分「梅吉」を大胆にラベルに配しました。

加賀鶯 歌舞伎 純米 氷温爽快 生 300ml 500円(税抜) [要冷蔵](#)

福光屋の 日本酒 & 醗酵食 講座

福光屋のスタッフが講師となり、毎月テーマを設定して行う大人気の単発講座。
2020年1月から、丸の内店と松屋銀座の2店舗で開催することになりました。
蔵元だからこそお伝えできる内容とライブ感。貴重な試飲・試食もお楽しみいただけます。

日本酒講座

今月のテーマ: 熟成酒を楽しむ入門編

講師: 福光屋・小島尚子(ショップマネージャー・唎酒師)

バレンタインも翌月に控えたこの時期に、スイーツに合う熟成酒をテーマにペアリングのコツや飲み比べの楽しさをご紹介します。熟成酒とは何か? を出発点に、基礎知識や味わいの違いなども学んでいただけます。

丸の内店

松屋銀座

1月29日(水)、30日(木)
18:30～(約1時間)

会費 3,000円(税込)

定員 10名様(要予約)

1月21日(火)

18:30～(約1時間)

会費 3,000円(税込)

定員 7名様(要予約)



醗酵食講座

今月のテーマ: 麹編～酵素と塩糍～

講師: 福光屋・迫田麻由美(醗酵食コーディネーター)

福光屋では、非加熱で生きた酵素が含まれている「生塩糍」を販売しています。毎日の暮らしと健康維持に役立つ話題の酵素を生かした簡単レシピをご紹介します。「塩糍だれ」の簡単ワークショップ、おすすめ醗酵食品のお土産付きです。

丸の内店

松屋銀座

1月21日(火)

①14:30～ ②18:30～

(約1時間)

会費 3,500円(税込)
醗酵食品のお土産付

定員 10名様(要予約)

1月15日(水)

①14:30～ ②18:30～

(約1時間)

会費 3,500円(税込)
醗酵食品のお土産付

定員 各回7名様(要予約)



※試食はアレルギー対応ではありません。

ご予約はお電話・メールにて受付しております

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

<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 10:00～18:00SAKE 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 10:00～21:00SAKE 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 10:00～20:00SAKE 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

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〉

『こめから』の表紙が今号から写真に変わります。撮影は福光屋醸造蔵・壽蔵の杜氏・板谷和彦。酒造りの間近でとらえる、酒蔵の瞬間の風景をお届けします。今月は金沢でこの秋収穫され、精米歩合60%に磨いた特別栽培米コシヒカリ「金沢美人」。2019年に発売された「金沢美人 純米吟醸 あまくち」の今期の仕込みに取りかかる直前のワンショットです。

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。