

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

2

K O M E K A R A Vol.37

2020 FEB



©2020 K.ITAYA

酒蔵の風景 — 如月

寒仕込み かんじこみ

寒の頃に行われる純米大吟醸の仕込みは、純米蔵の職人技術の結晶です。
理にかなない、簡素な美しさを持ち、日々その技に磨きをかけられる喜びに満ちています。

寛永二年創業



金沢
福光屋

米と醗酵の400年へ

百々登勢

上質なフルボデイの純米酒を最長で30年熟成。時間をもたらず複雑で芳醇な風味とロマン。



1. モモトセ sweet 三十年 長期熟成 化粧箱入 350ml 15,000円(税抜) 仕込み水の代わりに酒を使って醸す「貴醸酒」を使用。濃厚な香りと甘味が調和した稀少酒。

2. 百々登勢 十年 長期熟成 純米酒 化粧箱入 720ml 10,000円(税抜) 黄金色にきらめき、まろやかな甘味と酸味、ほどよい苦味が調和した味わいの厚みが特長。

3. 百々登勢 二十年 長期熟成 純米酒 化粧箱入 720ml 20,000円(税抜) 琥珀色に輝き、ふくやかな甘味ときめ細やかな酸味、深みを与える苦味が芳醇な印象です。

4. 百々登勢 三十年 長期熟成 純米酒 化粧箱入 720ml 30,000円(税抜) 銚子色に色づき、複雑な甘味と酸味、旨味のある苦味が心地よく、長い余韻が楽しめます。

5. 百々登勢 五年 長期熟成 純米酒 化粧箱入 720ml 5,000円(税抜) 山吹色に輝き、まろやかな甘味と苦味があり、酸味は穏やか。長期熟成酒の入門にもおすすめです。

6. モモトセ sweet 十年 長期熟成 化粧箱入 350ml 5,000円(税抜) 果実のような芳醇な香りとコクのある立体的な甘味を楽しめる「貴醸酒」タイプです。

「ミラノ酒チャレンジ2019」のスペシャル部門にて、「百々登勢 三十年 長期熟成 純米酒」がプラチナ賞及びデザインプラチナ賞を受賞しました!

肉料理、スイーツに合う

濃厚な味付けの和洋の料理、果実ベースのソースなどを添えた肉料理、熟成チーズなどと非常に豊かなペアリングを示します。



デザート酒としても楽しめる



ディナーの余韻をお楽しみいただく食後酒にも最適です。チーズやドライフルーツ、チョコレートなどと好相性です。

お燗でも美味しい

たっぷりした形状のグラスで香りをよく開かせてお飲みください。35度前後に温めると風味に奥行きが表れ、なめらかさが増します。

バレンタインにもオススメ

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) 百々登勢をベースに厳選したカカオ「アオラステロ種」をブレンドしたリキュールです。

FROM THE CELLAR

フロム・ザ・セラー

FROM THE CELLAR 貴醸酒 1976酒造年度

500ml 10,000円(税抜) 仕込み水の代わりに酒を使って醸す平安期の製法を再現した43年熟成の純米酒。

貯蔵年数と造りの個性がそれぞれに際立つ。極甘口の濃熟タイプ。

FROM THE CELLAR 全麹純米酒 2000酒造年度

500ml 5,000円(税抜) 本来は米と米麹で仕込むところ、全量を米麹で醸しました。深く、甘やかな風味。

FROM THE CELLAR 濃熟甘口酒 2006酒造年度

500ml 5,000円(税抜) 山田錦100%で仕込んだ純米酒です。甘味と酸味のバランスが絶妙に調和します。



濃熟タイプ

淡熟タイプ

ようこそ! 長期熟成酒の世界へ

酒のさらなる熟成を「時間」にゆだね、円熟した香味とロマンを愉しむことができる日本酒の長期熟成酒。福光屋のプレミアムラインである長期熟成酒4銘柄をご紹介します。

▼1959年(昭和34年)から取り組む福光屋の長期熟成酒の研究と歩み 1959年当時、酒は造れば造っただけ売れる時代に、その一部の上質な酒を貯蔵し、熟成でこそ得られる唯一無二の味わいを探究してきました。熟成によってさらに酒質がよくなる酒米の選定、配合、造り、熟成法を編み出し、1969年(昭和44年)に吟醸酒を低温で3年以上熟成させた「福正宗オールド」を発売。日本酒に「熟成」という概念を打ち立て、情熱をもって研究を重ね、現在、4銘柄をもつに至ります。

▼濃熟タイプと淡熟タイプがあります。 福光屋の長期熟成酒には、上質な純米酒を四季の温度変化に従って熟成させる「濃熟」と、純米大吟醸酒を低温熟成させる「淡熟」があります。前者は色、香り、味わいが大きく変化し、後者はまろやかさ、繊細さが引き出されます。

【長期熟成酒とは?】

- ✓ 満3年以上蔵元で熟成させたお酒であること。
- ✓ 糖類を添加していない日本酒であること。
- ✓ 酒蔵によって古酒、熟成古酒、長期熟成古酒、ヴィンテージ古酒など、さまざまな呼び名がある。

初心

福光屋の山廃仕込みの頂点、杜氏が初心にかえて醸す酒。



初心 福蔵 淡熟十年 秘伝山廃仕込 純米大吟醸 化粧箱入 720ml 25,000円(税抜) 非常にやわらかな口当たりと奥深い香味が調和し、たっぷりとした風味のある味わいです。

初心 禄蔵 淡熟七年 秘伝山廃仕込 純米大吟醸 化粧箱入 720ml 15,000円(税抜) まろやかな口当たりと繊細な香味が調和し、円熟した味わいをお楽しみいただけます。

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) なめらかな口当たりとやや甘やかで艶のある香味が調和し、杜撰な味わいが特長です。

瑞秀

純米大吟醸造りを究めたヴィンテージブランド



瑞秀 秘蔵 化粧箱入 特別栽培米 契約栽培 山田錦 純米大吟醸 2014酒造年度 720ml 30,000円(税抜) 杜氏が渾身の力で醸したすべてのバランスが調和し、今後の熟成を期待できる一本。

瑞秀 オーガニック 化粧箱入 有機栽培米 契約栽培 粒撰 山廃仕込 山田錦 純米大吟醸 2015酒造年度 720ml 10,000円(税抜) 山田錦の稀少な穂先米を用い、山廃酒母で醸しました。立体的でキレイな味わい。

瑞秀 化粧箱入 特別栽培米 契約栽培 山田錦 純米大吟醸 2016酒造年度 720ml 5,000円(税抜) 純米大吟醸の中汲み出しの原酒です。なめらかなテクスチャーが印象的。

繊細さを引き立てる酒器で

淡熟タイプの長期熟成・純米大吟醸の複雑で繊細な風味は、ぜひ大吟醸用のグラスでお楽しみください。香りの立ち方、口内での広がりや適し、お酒の魅力を残すことなく味わっていただけます。

リーデル 大吟醸グラス 化粧箱入 1個 4,000円(税抜)

ヴィンテージをもつ「瑞秀」

酒造年度それぞれの米と造り、気候の個性は、適切な熟成環境であれば瓶貯蔵によってさらに昇華し、その年ごとの個性を發揮します。日本酒にもこの「ヴィンテージ」が確かに存在するという考えによって「瑞秀」は誕生しました。専門家を招き、熟成具合や品質を厳しく見極め、お酒の価値に相応しい価格に毎年更新しています。

丸の内店開催 福光屋の日本酒講座 1月のテーマは「熟成酒を楽しむ 入門編」です! 日時: 1月29日(水)、30日(木) 18:30~ 会費: 3,000円(税込) 要予約 お申込み、お問い合わせは最終ページ丸の内店まで。

本紙でご紹介した「百々登勢」、「初心」、「瑞秀」、「フロム・ザ・セラー」をラインナップする福光屋のプレミアムブランドは、オフィシャルサイトの特集ページにてより詳しくご紹介しています!



SAKE CHOCOLATE GIFTS 2020

酒蔵のチョコレート



香り豊かな純米大吟醸や長期熟成酒、本格米焼酎に上質なカカオを合わせました。日本酒とチョコレートの贅沢な味わいを冬のギフトに……。



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、毎月旬のテーマを設定して開催する大人気の講座。ご要望に応じて、丸の内店と松屋銀座の2店舗で実施することになりました。蔵元だからこそお伝えできる充実の内容。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: 季節限定酒を学ぶ
講師: 福光屋・小島尚子(ショップマネージャー・調酒師)

日本酒には季節それぞれの限定酒があります。四季ごとの限定酒の長や造りを学び、日本酒の楽しみをいっそう深めてみませんか。

| 丸の内店 | 松屋銀座 |
|------------------------------|-----------------------|
| 2月26日(水)、27日(木) 18:30~(約1時間) | 2月25日(火) 18:30~(約1時間) |
| 会費 2,500円(税込) 酒肴付き | 会費 2,500円(税込) 酒肴付き |
| 定員 12名様(要予約) | 定員 7名様(要予約) |
| 会場 丸の内店カウンター | 会場 福光屋 松屋銀座 BARコーナー |



醗酵食講座

今月のテーマ: しづく編~日本酒と旨味~
講師: 福光屋・迫田麻由美(醗酵食コーディネーター)

日本酒がお好きな方もそうでない方も、日本酒や料理酒について学んでみませんか。あと便利な自家製料理酒のワークショップも開催します。

| 丸の内店 | 松屋銀座 |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 2月18日(火) | 2月19日(水) |
| ①14:30~ ②18:30~(約1時間) | ①14:30~ ②18:30~(約1時間) |
| 会費 3,500円(税込) おすすめ醗酵食品のお土産付 | 会費 3,500円(税込) おすすめ醗酵食品のお土産付 |
| 定員 12名様(要予約) | 定員 7名様(要予約) |
| 会場 丸の内店カウンター | 会場 福光屋 松屋銀座 BARコーナー |

ご予約はお電話・メール・店頭で承ります。

<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 ・コメラポ

※福光屋ポイントカードをお持ちの方に限り(当日発行可能) ※福光屋ひがしでは開催していません。
※オンラインショップは対象外。

化粧品
10%
OFF

オンラインショップ

ダブル使いで保湿効果アップ!! 本気の乾燥対策キャンペーン2020
~3月4日(水)

お肌の乾燥、肌荒れが気になる季節。福光屋の高保湿スキンケアアイテムから、ダブル使いで高い相乗効果を期待できる「コメラポ日本酒酵母エキス原液」と「アミノリセ ナチュラル モイスト ローション」の2アイテムをセットにし、特別価格で限定販売いたします。



セット A
・コメラポ 日本酒酵母エキス原液 20ml × 1本
・アミノリセ ナチュラル モイスト ローション 120ml × 1本
通常セット価格 8,600円(税抜) → **特別価格 7,500円(税抜)** **1,100円もお得!!**

※コメラポをたっぷり使いたいという反響にお応えしました!
セット B
・コメラポ 日本酒酵母エキス原液 20ml × 2本
・アミノリセ ナチュラル モイスト ローション 120ml × 1本
通常セット価格 11,600円(税抜) → **特別価格 10,000円(税抜)** **1,600円もお得!!**

聞いて見て味わう! 日本酒体験セミナー

2月29日(土)13:30~

酒造最盛期の酒蔵を見学いただいた後に、ホールにて日本酒の基礎を学べるミニ講座を開催。金沢の「ピストロ ユイガ」のプティオードブルとともに季節のお酒とのマッチングもお楽しみいただけます。

●テーマ: 純米吟醸酒 ●講師: 正司和利(福光屋生産部 部長)

会場 福光屋ホール 会費 2,000円(税込・プティオードブル・お土産付き) 定員 16名様(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)



加賀鳶 冬の季節酒

酒造りの多様な技と味わいを堪能できる加賀鳶の季節限定酒。3月までの冬季に5種の「生・原酒」が蔵出しされます。加賀鳶らしさを存分にお楽しみください。

加賀鳶 純米吟醸 あらばしり・生

“荒走り/あらばしり”とは、醗を搾る上槽時に搾り始めの部分のお酒を指す醸造用語です。「加賀鳶 純米吟醸 あらばしり・生」は、荒走りの部分だけを瓶詰めした原酒です。フレッシュで澆濁とした力強さ、鋭いキレが特長です。

●720ml 1,760円(税抜) **要冷蔵**
●1800ml 3,520円(税抜) **要冷蔵**

2月11日
蔵出し



丸の内店

祝・蔵出しイベント 加賀鳶 純米吟醸 あらばしり・生

2月12日(水) 17:00~19:00(L.O.)

蔵出し直後の「加賀鳶 純米吟醸 あらばしり・生」一合を、気軽な酒肴とともに楽しみいただける1日限りの催し。今年の味わいや造りのこだわりも解説いたします。

参加費 2,200円(税込) 定員 12名様 ◎開催時間内のお好きな時間にお越しください。ご予約も承ります。

オンラインショップ

加賀鳶 頒布会(後期)お申込み好評受付中!



人気銘柄「加賀鳶」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。蔵出しごとにお届けするお得な3ヶ月コースを随時受け付けています。

●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

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



こちらから
オンラインショップに
アクセスできます。

〈今月の表紙〉

寒仕込みで造られる純米大吟醸などの高級酒は、造りから搾りに至るすべてが昔ながらの手仕事で進められます。気温30度以上、湿度90%の在来室では、蔵人が木製の蓋の上で米麴を前後左右に振り上げて、数秒間で湿温を調整する蓋麴法が行われます。一定のリズムで手際よく麴を返し、音を聞き、さげ具合や色味を見ながら理想的な米麴へと仕上げていきます。

公式ウェブマガジン

www.komekara.jp

こめから 検索

公式SNS

