

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.41

6

2020 JUN



©2020 K.ITAYA

酒蔵の風景 — 水無月

斗瓶 とびん

約50年もの間、福光屋の最高級の吟醸酒だけを毎年囲ってきた斗瓶。
酒造りの技とともに受け継がれる馴染み深い道具は、蔵人たちの心の拠り所でもあります。

寛永二年創業



金沢
福光屋

米と醗酵の400年へ

福光屋、最高峰の

瑞秀 みずほ

純米蔵の大吟醸造りの技と心を極めた最上級銘柄。

契約栽培・特別栽培した山田錦の中から最上質のお米を選抜。風味の最も優れた「中汲み」部分だけを瓶詰めし、低温で熟成させたヴァンテージをもつ純米大吟醸シリーズです。

1. 瑞秀 オーガニック	2. 瑞秀 秘蔵	3. 瑞秀
有機栽培米 契約栽培 粒撰 山鹿仕込 山田錦 純米大吟醸 2015酒造年度	特別栽培米 契約栽培 山田錦 純米大吟醸 2014酒造年度	特別栽培米 契約栽培 山田錦 純米大吟醸 2016酒造年度
720ml 10,000円(税抜) <small>化粧箱入</small>	720ml 30,000円(税抜) <small>化粧箱入</small>	720ml 5,000円(税抜) <small>化粧箱入</small>

兵庫県の契約農家が有機栽培した酒米の最高峰・山田錦の穂先米だけを選び抜き、丹念に醸したオーガニックの純米大吟醸。

杜氏の技のすべてをかけて丹念に醸した「瑞秀」の中の頂点といえる一本。金沢国税局酒類鑑評会の優等賞受賞酒です。

契約栽培・特別栽培米の山田錦のみを磨き上げた純米大吟醸の原酒です。華やかな香りとなめらかな飲み口が特長。

純米大吟醸を贈る。

優等賞 純米大吟醸 福正宗

令和元酒造年度 金沢国税局酒類鑑評会
優等賞受賞を記念して。

福光屋の醸造蔵・壽蔵を率いる杜氏 板谷和彦が渾身の技で醸した、今期最上級の純米大吟醸の原酒です。金沢国税局酒類鑑評会にて北陸三県の45の蔵元から出品された吟醸酒132点の中から優等賞に選ばれたお酒に、杜氏直筆のシリアルナンバーを添えてお届けします。

優等賞 純米大吟醸 福正宗
720ml 10,000円(税抜) 桐箱入

兵庫県の契約農家が特別栽培する最上質の山田錦を100%使用。甘味を伴う上品な吟醸香と柔らかい口当たりの端正な味わいです。純米蔵・福光屋の今期最高品位の大吟醸、鑑評会受賞酒を父の日の特別な贈り物に。

590本
限定発売

酒米の最高峰・山田錦を100%使用した、フルボディタイプの純米大吟醸。

数量限定

全量契約栽培米・特別栽培米 山田錦使用
純米大吟醸 お父さん日本一
720ml 3,800円(税抜) 桐箱入

直営店・オンライン▶送料無料

契約栽培した酒米の最高峰・山田錦を100%使用しました。軽やかな口当たり、柔らかく上品な旨味と含み香をもつ洗練された味わい。よく冷やしてワイングラスでお飲みいただくのがおすすめ。

6月21日は父の日

美味しいお酒で、“和み”のひとときをくつろぎの時間を お父さんへ。

FUKUMITSUYA FATHER'S DAY GIFTS 2020
6月16日(火)までのご注文で、6月21日(日)に配送いたします。

お父さん、お義父さん、ご主人へ。感謝の気持ちを込めて、よいお酒、よい時間を贈りませんか。金沢の酒蔵から選りすぐりをご紹介します。

○それ以降になりますと、父の日当日にお届けできない場合がございますのでお早めにご用命ください。
○ご配送は、日本国内に限らせていただきます。

オンラインショップ▶

金沢で最も長く飲み継がれてきた純米酒を粋な演出で。

数量限定

特別純米 お父さん日本一 菰冠・豆樽
1800ml 5,000円(税抜) 化粧箱入 直営店・オンライン▶送料無料
300ml 2,700円(税抜) クリアケース入

さまざまな温度帯で楽しめる特別純米酒。純米吟醸酒を混和させたことで、なめらかさと軽さを引き立たせました。ふくらみのある旨味、軽い後味が調和し、多様な料理に合わせやすいのが特長。

○鏡開きできません。
○ガラス容器に蓋が巻かれています。

酒米の最高峰・山田錦のみを使用した、酒蔵仕込みの本格米焼酎。

数量限定

全量契約栽培米 山田錦使用
八年熟成 本格米焼酎 お父さん日本一
720ml 3,500円(税抜) 化粧箱入

直営店・オンライン▶送料無料

長年培った日本酒造りの技をいかし、福光屋の醸造蔵で仕込んだ本格米焼酎。酒米の最優良品種・山田錦ならではの上品な吟醸香と熟成による甘味とやわらかな口当たりが特長です。

純米大吟醸をいっそう美味しくさせるグラスと一緒に。

リーデル 大吟醸グラス
1個 4,000円(税抜) 化粧箱入

世界的なワイングラスメーカーのリーデル社と福光屋の共同開発により、大吟醸をより美しく、美味しく味わうために考案されたグラス「Le Daiginjo」。大吟醸の繊細な香りや味わいを最大限引き出す設計に約2年の歳月をかけ、全国の蔵元の協力を得ながら商品化が実現しました。開発秘話にちなんだ化粧箱の意匠も一興。

お晩酌を盛り上げる、酒蔵仕込みの稀少な美味。

酒蔵のなら漬け 160g 600円(税抜)
国産の片瓜を使用し、酒粕に漬けて熟成させた本格派。

とうふみそ漬 80g 620円(税抜) 要冷蔵
石川県白山麓でつくられる。堅豆腐を半年間、味噌床で熟成。

旬のお酒、生酒・生貯蔵酒を蔵元から。

加賀 夏純米生 720ml 1,280円(税抜) 要冷蔵
お米の旨味を存分に引き出し、搾りたてを瓶詰めした夏の純米酒。加賀蔵ならではのキレイな辛口を、スパイスを効かせた料理や夏野菜のグリル、焼き肉などに。

福正宗 氷温貯蔵 生酒 氷室献上 純米大吟醸 720ml 2,500円(税抜) 要冷蔵
酒米の最高峰・山田錦を使用した純米大吟醸の生酒を氷温貯蔵し、加賀藩の故事「氷室開き」にちなんで6月初旬に蔵出し。贈り物に相応しい贅沢な造りの一本。

福正宗 酒蔵時記 夏やすみ 爽涼微発泡 500ml 1,700円(税抜) 要冷蔵
山田錦を100%使用した純米大吟醸に炭酸ガスを封じ込み、爽快な口当たりを楽しめる夏の季節酒。父の日の小さな宴の乾杯酒にも最適です。

オンライン限定!
夏の季節限定酒 3種飲み比べセット
6月5日発送開始!

軽快に楽しめる夏の季節酒3本を送料・クール代無料のお得なセットでお届けします。 **5,480円(税抜)**
要冷蔵 送料・クール代無料

[セット内容]
・加賀 夏純米生 720ml×1本
・福正宗 氷温貯蔵 生酒 氷室献上 純米大吟醸 720ml×1本
・福正宗 酒蔵時記 爽涼微発泡 夏やすみ 2020 500ml×1本

人気酒の飲み比べを堪能できる、1合ボトルの6本/12本セット。

数量限定

ちよいボトル 6本セット 180ml×6本 2,300円(税抜)
[セット内容]
黒帯 悠々、加賀 極寒純米、加賀 極寒純米辛口、福正宗 氷温生貯蔵酒 辛口ドライ、福正宗 純米辛口 生詰、風よ水よ人よ 純米

ちよいボトル 12本セット (父の日本入り) 180ml×12本 4,500円(税抜) 直営店・オンライン▶送料無料
[セット内容]
黒帯 悠々、加賀 極寒純米、加賀 極寒純米辛口、福正宗 氷温生貯蔵酒 辛口ドライ×2本、福正宗 純米辛口 生詰×2本、風よ水よ人よ 純米×2本、父の日本入り(一合)



米醗酵・乳酸菌のチカラで、家族の健康をフォロー！

オンラインショップ
からのオススメ

健康維持・促進が期待できる醗酵飲料や乳酸菌ドリンクが今、注目を集めています。純米蔵・福光屋が、国産米を原料にこだわりの製法で仕込んだおすすめ2アイテムをご紹介します。オンラインショップでは、お得な定期お届けサービスもご用意しています。

免疫力向上を目指して 米と麴の乳酸菌ドリンク「ANP71」

植物性乳酸菌「ラクトバシラス・プランタラムANP7-1株」を使い、良質の国産契約栽培米の米麴を醗酵させた「ANP71」。1本(150g)当たり1,500億個の乳酸菌を含み、腸内環境改善効果、免疫賦活化(免疫力を高める作用)、アレルギー抑制効果など、多くの健康維持、改善効果が期待できる醗酵飲料です。

植物性乳酸菌
1,500億個



◎ANP71 150g 300円(税抜) **要冷蔵**

- 契約栽培米 100%
- ノンアレルギー*
- アルコール 0.00%
- 甘味料・酸味料・香料・保存料 無添加

*食品表示法で表示が義務付けられた7品目アレルギー(えび、かに、小麦、そば、乳、卵、落花生(ピーナッツ))と、表示が推奨されている21品目アレルギー(アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン)の合計28品目アレルギーを使用していないことを意味します。

お米の豊かな風味 「酒蔵仕込み 純米 糀甘酒」

国産契約栽培米と酒蔵に湧き出る恵みの百年水だけで醗酵させた糀甘酒。“飲む点滴”といわれるほど、ブドウ糖や天然アミノ酸、ビタミンB群(B1、B2、B6、ナイアシン)を含有。夏バテ防止にも最適です。

自然の甘味
米と麴だけ



◎酒蔵仕込み 純米 糀甘酒
150g 230円(税抜)

- 国産契約栽培米使用
- 着色料・保存料 無添加
- 砂糖・食塩不使用
- ノンアルコール

化粧品 & 醗酵飲料のご購入は 定期お届けサービスで 初回のお届けから 毎回特別価格 初回から **5%OFF** → 最大 **15%OFF** 送料・代引き手数料 0円 いつでも 中止・再開OK 選べるお届け サイクル 1ヶ月 2ヶ月 3ヶ月 隔週 45日

ANP71の 定期お届けサービス ◎1箱 12本入り 3,600円(税抜) → **5%OFF** 3,420円(税抜) ◎2箱 24本入り 7,200円(税抜) → **10%OFF** 6,480円(税抜) ◎3箱 36本入り 10,800円(税抜) → **15%OFF** 9,180円(税抜)

クール代も無料!

糀甘酒の 定期お届けサービス ◎1箱 20袋入り 4,600円(税抜) → **5%OFF** 4,370円(税抜) ◎2箱 40袋入り 9,200円(税抜) → **10%OFF** 8,280円(税抜) ◎3箱 60袋入り 13,800円(税抜) → **15%OFF** 11,730円(税抜)



福光屋の新商品、続々登場!

▶5月1日(金)発売 **金沢店・福光屋 ひがし・オンラインショップ限定**

加賀蔭 純米大吟醸46 百万石乃白

石川生まれ、石川育ちのお米と酵母で仕込んだ純米大吟醸。

石川県が11年の歳月をかけて開発した県独自の酒米「百万石乃白」を100%使用し、金沢酵母、白山麓を源流とする仕込み水で仕込みました。

720ml 2,000円(税抜) **化粧箱入**



▶5月15日(金)発売 **オーガニック 純米料理酒**

契約農家とともに土づくりからこだわった、安心安全のオーガニック料理酒。



契約栽培した有機栽培米の酒米を100%使用し、料理のために造られた純米酒を3年間熟成させました。力強く健やかな風味をもち、お料理に豊かなコクと深みを与えます。

720ml 1,800円(税抜)



▶5月19日(火)発売 **加賀蔭 吟醸梅酒**

梅酒の爽やかな香りと吟醸香が調和。夏はソーダ割り、ロックで!

紀州和歌山県産の南高梅を使った上質な梅酒に、契約栽培・特別栽培米で仕込んだ上品な味わいの「加賀蔭 純米吟醸」をブレンドしました。

720ml 1,480円(税抜)

▶5月22日(金)発売

FUKUMITSUYA×HELLO KITTY ぴんくのりんご甘酒

保存料、香料、食塩不使用。大人気の糀甘酒に新テイスト登場。酒蔵の仕込み水と良質の国産契約栽培米でつくった純米糀甘酒に、りんご果汁をプラスした爽やかな風味の醗酵滋養飲料。お子さまにも大人気です!

200g 250円(税抜)



▶5月27日(水)発売 **糀美水**

天然クエン酸とレモンの爽やかな酸味、さらりと飲める糀ウォーター。

契約栽培米で仕込んだ糀と酒蔵に湧き出る恵みの「百年水」、米醗酵技術から誕生した醗酵ウォーター。糀由来のクエン酸とレモンの爽やかな酸味が特長です。

350g 180円(税抜)



NEWS 6月5日(金)発売「福正宗 皆造」

令和元酒造年度の最後のお酒を、振る舞い酒として特別に蔵出し。

約200日間に及ぶ酒造りが完了したことを祝して、特別にふるまわれる祝酒を数量限定で発売いたします。力強い純米酒の生原酒です。

300ml 530円(税抜) **要冷蔵**



福光屋「福正宗」純米1.8ℓバック3商品 モンドセレクション金賞 8年連続トリプル受賞

福光屋の代表銘柄であり、石川県でナンバーワンのシェアをもつ「福正宗」の1.8ℓバック3商品が、「2019年モンドセレクション」(本部・ベルギー ブリュッセル)のスピリッツ&リキュール部門において、8年連続の金賞を受賞。金沢で親しまれている味が、世界に認められています。



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)

◎新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、直営店の営業及び営業時間を変更しております。詳しくは福光屋公式サイトでご確認ください。よろしくお願いいたします。

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)
◎新型コロナウイルス感染症対策のため、電話受付時間を変更しております。詳しくはオンラインショップサイトをご確認ください。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。



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〉

醗を自然の自重で搾る“袋取り”の手法で取り分けられた最上級の純米大吟醸の雫は、一度斗瓶に集められます。数日の間、斗瓶にお酒を溜めて澱引きをします。先代々の杜氏の時代から使われてきたこのガラス瓶は約50年もの間、選ばれたお酒のみを宿し、見送ってきました。今期の純米大吟醸の醸造を終え、蔵人らが丁寧に洗い上げる仕舞い仕事より。

公式ウェブマガジン

www.komekara.jp

こめから 検索

公式SNS



金沢の純米蔵・福光屋の公式アカウントを開設しました!

福光屋の日本酒・醗酵食品の紹介や、イベントのご案内、酒蔵の仕事や蔵人のこだわりを「酒蔵だより」としてお届けします。

@fukumitsuya_official



『福光屋 酒蔵物語』を期間限定で公開中!

酒蔵見学限定放映・ショートフィルム『福光屋 酒蔵物語』を9月30日(水)まで期間限定公開しています。



〈エコバッグご持参のお願い〉

福光屋では令和2年7月1日より全店舗でレジ袋が有料となります。環境問題に対する取り組みとして、お客様にエコバッグのご持参をお願いしております。みなさまのご理解とご協力をお願いいたします。

