

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.42

7

2020 JUL



©2020 K.ITAYA

酒蔵の風景 — 葉月

土用洗い どようあらい

梅雨が明けた頃、酒蔵では蔵人総出で木製道具を洗い、柿渋を塗る土用洗いを行います。
昔ながらの飯桶や半切り桶、櫂棒、梯子などの道具類は、純米蔵の味わいに関わる大切な存在です。

寛永二年創業



金沢
福光屋

米と醗酵の400年へ

こんにちは！福光屋 “New Face”です。

福光屋はお米を醗酵させる会社です。日本酒、飲料と食品、化粧品分野で米醗酵の美味しさ、恵みをお届けしています。楽しく豊かな時間、健やかな暮らしにお役立ていただける2020年の新商品を一挙ご紹介いたします！

01

Junmai Daiginjo

百万石乃白の
“シロ”にちなんで
精米歩合46%!

5.1
Release

加賀鳶 純米大吟醸46 百万石乃白

酒米と水、酵母のすべてが
石川県生まれの純米大吟醸。

約11年かけて石川県独自の酒米として開発した「百万石乃白」。県内の各酒蔵が「百万石乃白」誕生を記念して日本酒を発売していますが、福光屋では百万石乃白を100%使用し、精米歩合46%の純米大吟醸として、人気銘柄「加賀鳶」からリリースしました。雲峰・白山から酒蔵に辿り着く仕込み水「百年水」、金沢生まれの「金沢酵母」で醸したオール石川の地酒です。フルーティーな吟醸香とすっきりとしたキレのよさが特長。お米の銘にちなみ、白一色にまとめたボトルデザインも人気。

720ml 2,000円(税抜) 化粧箱入

金沢店、ひがし、オンラインショップ限定



代表銘柄「加賀鳶」の楽しみが もっと広がる 3商品登場!

03

Ginjo Plum Sake

5.19
Release

加賀鳶 吟醸梅酒

夏はソーダ割り、ロックで!
梅酒×純米吟醸酒の
新ジャンル。

紀州和歌山県産の高青梅を使用した上質な梅酒に、契約栽培・特別栽培米で仕込んだ「加賀鳶 純米吟醸」をブレンドしました。酒造りの妙技を味わえる「加賀鳶」シリーズに、日本酒に馴染みのない方にも楽しめるアイテムが登場。梅酒の爽やかな風味と純米吟醸の軽さが調和した飲みやすさが特長です。

720ml 1,480円(税抜)

“加賀鳶”の
雫・梅吉が、
梅見を楽しむ
ラベルデザイン!

4.21
Release



左) 360ml 1,700円(税抜)
右) 720ml 2,300円(税抜)

2.10
Release

02

Sparkling Sake

加賀鳶 スパークリング

シュワッと軽快。弾ける日本酒。
加賀鳶初のSparkling SAKE。

契約栽培・特別栽培した山田錦を100%使用した、上品な吟醸香となめらかな口当たりの純米大吟醸に炭酸ガスを封じ込めたスパークリングです。アルコール度数11度なので、気軽な乾杯酒・食前酒に。



04

Fruit Amazake

「ハローキティ」と
「福光屋」の
コラボレーション!

© 1976, 2020 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L610123



5.22
Release

ハローキティ ぴんくのりんご甘酒

人気定番商品「糀甘酒」に、サンリオの「ハローキティ」とのコラボアイテムが登場しました。りんご果汁のやさしい風味、ピンクカラーの可愛いパッケージ、飲みやすい200gのペットボトル。保存料・香料・食塩不使用でお子さまにも安心です!

◎乳児用規格適用食品 200g 250円(税抜)

6.17
Release

酒蔵仕込み 純米 糀甘酒

人気の糀甘酒に、
お得な最大容量サイズが登場!

ブドウ糖やアミノ酸、ビタミンB群を豊富に含むことから「飲む点滴」とも呼ばれ、夏バテ防止にもお役立ていただける糀甘酒。この夏、最大容量の950g入りボトルタイプが登場しました。ご家族の健康維持に毎日ご活用の方、さまざまなアレンジをお楽しみの方にも嬉しいたっぷりサイズ。便利に使いやすくなって、日々の健康生活をサポートします。

950g 800円(税抜)

08

Koji Amazake



09

UV Care Milk

アミノリセ UVケアミルク

日本酒の科学から生まれた、
新しい紫外線ケアアイテム。

福光屋独自のコメ発酵液「FRS-01」を含有した、天然由来成分100%の日焼け止め乳液。紫外線吸収剤不使用、ノンシリコン、ノンナノマテリアルのこだわりの処方、お肌に負担の少ないスムーズな使い心地です。

30g 3,000円(税抜) 化粧箱入

SPF30 PA+++ コメ発酵液含有
ノンシリコン ノンナノマテリアル



4.24
Release

10

Sakabin Monaka

さかびんもなか 酒瓶最中

純米酒と酒粕入りの餡が美味!
代表銘柄の酒瓶モチーフ。

福光屋の純米酒と酒粕を加えた白餡を、小さな酒瓶型の最中種に詰めた特製菓子。代表銘柄のロゴをあしらった包装は楽しい金沢土産にも最適。

◎オンラインショップではお取り扱っておりません。直営各店またはショップオリジナルのオンラインショップにてお求めいただけます。◎在庫は各店へお問い合わせください。

8個入 1,600円(税抜) 化粧箱入



6.1
Release

オーガニック純米料理酒 三年熟成

契約農家とともに土づくりからこだわった、
安心安全の有機料理酒。

福光屋と契約を結んだ酒米の栽培農家が無農薬・有機質肥料で育てた有機米を100%使用し、有機認証を受けた醸造蔵・壽蔵で造った3年熟成の純米料理酒。料理酒としての力強さ、違いを感じることができます。
720ml 1,800円(税抜)

5.15
Release

05

Organic Cooking Sake



5.27
Release

糀美水

06

Fermented Water

麹由来のアミノ酸とクエン酸。レモン果汁入りの「醗酵ウォーター」。

酒蔵の仕込み水「百年水」に米麹の有用成分を溶け込ませた醗酵ウォーター。白麹由来のクエン酸とレモン果汁のすっきりした酸味は夏の水分補給にも最適。豊富なアミノ酸による健康促進効果も期待できる清涼飲料水です!



07

Energy Drink

ミトコンドリア活躍飲料 VATEN

ミトコンドリアに着目した
天然成分100%の
エナジードリンク。

米醗酵技術を応用し、産学官の共同研究開発により商品化した100%天然成分のエナジードリンクです。細胞1個あたりに数百~数千個存在し、細胞の生命を司るといわれるミトコンドリアの機能活性化効果が示唆されました。運動トレーニングとVATEN摂取で持久力アップ、QOL向上も期待できます。

100ml 400円(税抜)



4.21
Release

今、注目の
「ミトコンドリア」を
元気にする!

VATEN(米発酵エキス(VA-1)100%使用)を摂取することで細胞内のミトコンドリアは

- ✓ 数量が約**1.5倍**に増える
※骨格筋における培養細胞の推定量
- ✓ 機能が**向上**することが示唆されました。

金沢大学人間社会研究域人間科学系運動生理学
増田研究室による試験結果「米発酵エキス(VA-1)摂取による骨格筋ミトコンドリアの変化より」

米と米麹のみ使用	クエン酸 740mg	アミノ酸 1,310mg
国産契約栽培米100%	ポリフェノール 270mg	糖質 30g
無添加(保存料・香料)	ノンカフェイン	VATEN 100ml相当り

福光屋オンラインショップ「便利でお得な」定期お届けサービスにVATENが登場!

定期お届けサービス 初回のお届けから毎回特別価格 初回から 5%OFF → 最大 10%OFF 送料・代引き手数料 0円 いつでも中止・再開OK 運べるお届けサイクル 1ヶ月 2ヶ月 3ヶ月 隔週 45日

◎1箱 10本 4,000円(税抜) → 5%OFF 3,800円(税抜) ◎2箱 20本 8,000円(税抜) → 10%OFF 7,200円(税抜)



New Package

スイーツ&食品のパッケージが、
全面リニューアルしました!
「六瓢」をあしらった縁起柄を
モダンにアレンジ。

福光屋直営店で人気の酒蔵のスイーツ、食品、調味料のパッケージが生まれ変わります。トレードマークでもあった瓢を、六つ並べた「六瓢(無病)」をラベルデザインに採用。余白を際立たせたモダンなデザインに統一しました。

- ・酒蔵のグラノーラ 酒粕クランチ 550円(税抜)
- ・酒蔵のグラノーラ 酒粕 & ココナッツ 1,000円(税抜)
- ・酒蔵のグラノーラ 味醂粕 & フルーツ 1,000円(税抜)

◎その他のアイテムは順次切り替わります。



純米蔵・福光屋 夏の贈り物

FUKUMITSUYA
SUMMER GIFT

夏の季節限定酒や純米大吟醸の最高位銘柄「瑞秀」をはじめ、暑気払いに最適な甘酒などをご用意いたしました。

直営店 6月22日(月)～7月31日(金)の期間中
1配送先あたり5,000円(税抜)以上のご注文で、**送料全国一律700円**(税抜・クール代込) ※福光屋ひがしは、一律500円(税抜・クール代込)

オンラインショップ 1配送先あたり7,000円(税抜)以上のご注文で **送料・クール代 サービス**



福正宗 氷温貯蔵 生酒 氷室献上 純米大吟醸

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。上品な吟醸香と氷温貯蔵によるなめらかな口当たりが特長。

720ml 2,500円(税抜) **要冷蔵**



瑞秀 特別栽培 契約栽培 山田錦 純米大吟醸 2016酒造年度

純米大吟醸の最高位銘柄「瑞秀」のスタンダード。選び抜いた最上質の山田錦を100%使用。華やかで品格のある味わいです。

720ml 5,000円(税抜) **化粧箱入**



加賀鳶 夏純米・生

搾りたてのフレッシュでキレのよい純米酒を、一切の火入れをせずそのまま瓶詰めした季節限定酒。お米の旨味を存分に楽しめる鮮烈な味わいで、夏のお肉料理とも好相性です。

720ml 1,280円(税抜) **要冷蔵**



VATEN

ミトコンドリアの数を増やし、機能を高める100%天然成分のエンジードリンク。スタミナ不足が気になる方、運動やトレーニングを行う方におすすめです。

オンラインショップは送料無料

1箱(100ml×10本入り) 4,000円(税抜)

おうちで / 日本酒講座

FUKUMITSUYA

日本酒のいろはを学ぶ「基礎編」全3回の講義動画と講座の内容にあわせてセレクトした「加賀鳶」4種をセットでお届けします。

ご自宅で、お好きな時間に学べる **おうちで日本酒講座がスタートしました!**

第1弾 日本酒のいろはを学ぶ「基礎編」全3回 (動画・テキスト付き)

講座の内容に合わせて代表銘柄「加賀鳶」から厳選した4種をご用意。福光屋の生産部部长・正司和利(1983年入社、酒造技能士1級/日本ソムリエ協会認定SAKE DIPLOMA)が、日本酒の原料や製造工程についてわかりやすく解説します。

- ・基礎編 Lesson1 ~日本酒の原料、製造工程、味わいなど、日本酒の基礎を学ぶ~
- ・基礎編 Lesson2 ~純米吟醸、純米大吟醸それぞれの製法の違い、味わいの違いを楽しむ~
- ・基礎編 Lesson3 ~日本酒の伝統技法「山麩もと」の魅力と味わいを知る~

〈価格〉

- ・300ml 4種 各1本 3,950円(税抜)
- ・720ml 4種 各1本 7,490円(税抜)

特典 720mlのセットには 清酒グラス(大)2個付き

ご注文方法:福光屋オンラインショップにてご購入ください。
www.fukumitsuya.com/item/610559.html

メールにてURLをお送りし、YouTubeで動画をご視聴いただけます(各回約20分)。動画の配信は8月31日(月)まで。



金沢店

酒蔵見学「啗き酒コース ベーシック」再開のお知らせ

日本酒について気軽に学び、親しんでいただける短時間の「啗き酒コース ベーシック」を、定員4名様に限定して再開いたしました。仕込み水のご試飲や、酒造りの映像鑑賞、金沢店限定の純米大吟醸をはじめ、味わいの異なる計3種の日本酒を飲み比べていただけます。

〈内容〉

- ①仕込み水「百年水」のご案内
- ②『酒蔵物語』映像鑑賞
- ③啗き酒
- ④直営店でのお買い物

開催日時	11:00~(毎日)、15:00~(日・月・祝日を除く)
価格	500円(税込) 所要時間 30分
定員	4名様(要予約) 予約締切 前日

ご予約方法/福光屋公式サイトからご予約いただけます。
www.fukumitsuya.co.jp/guidetour/

◎新型コロナウイルス感染症拡大・縮小の状況に応じ、変更する場合がございます。
◎その他の見学コースにつきましては当面の間、開催を休止いたします。
お客様には引き続き大変ご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。



◎写真はイメージです



オンラインショップ

真夏のじわもん酒着便 能登直送!! いか三昧セットと夏の季節限定酒

福光屋の夏季限定酒2本と奥能登の小木漁港で水揚げされたさまざまないかの酒着を贅沢なセットにしました。

- Aセット ○福正宗 純米吟醸 生貯蔵酒 金沢涼風 720ml ○加賀鳶 夏純米・生 720ml ○いか三昧セット
- Bセット ○加賀鳶 純米吟醸 生原酒 720ml ○加賀鳶 夏純米・生 720ml ○いか三昧セット

各セット **6,800円(税抜)** **要冷蔵** **送料・クール代 無料**

完全予約制 発送日限定

- 予約締切: 7月5日(日) → 発送: 7月9日(木)
- 予約締切: 8月2日(日) → 発送: 8月6日(木)



◎写真はイメージです

玉川店

玉川店スペシャルセール

7月1日(水)~12日(日)

日頃のご愛顧に感謝し、純米酒の飲み比べセットや糀甘酒、酒蔵の調味料などの人気商品を期間限定の特別価格でご用意いたします!



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 10:00~17:00 水曜定休(当面の間)
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うお願いいたします。

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10:00~12:30/13:30~16:00(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。

〈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。



(税抜)

〈今月の表紙〉

酒蔵で使用している木製道具は毎回手入れが欠かせません。夏の強い日差しの中で行われる土用洗いは、酒蔵の屋上に木製品を集めて彫(ささら)を使って丁寧に水洗い。天日干しした後に柿渋を塗ります。金属や樹脂製の道具が主流となる中、桶類や櫛は、酵母や麹、乳酸菌などの微生物が複雑に作用しあう伝統の山麩造りには、なくてはならない道具なのです。

公式ウェブマガジン
www.komekara.jp

こめから **検索**

公式SNS

