

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.43

8

2020 AUG



©2020 K.ITAYA

酒蔵の風景 — 葉月

山田錦の地 やまだにしきのち

酒の命は、米と水。兵庫県多可町中区坂本で始まった山田錦の契約栽培は今年、60年を迎えます。情熱と苦勞、喜びが宿る圃場は福光屋の純米造りの原点でもあります。



寛永二年創業
金沢
福光屋

米と醗酵の400年へ

「純米赤酢」で 赤酢ベリーソーダ&赤酢グレープフルーツ



「赤酢」1:はちみつ1の割合いでシロップベースを仕込み、炭酸水で割ったり、ジュースと割って夏のヴィネガードリンクに!

●赤酢ベリーソーダ(左):グラスに冷凍ベリーを入れ、シロップベース1に対して1.5倍量の炭酸水を加える。

●赤酢グレープフルーツ(右):グレープフルーツ1個分の果汁と果肉、レモンを製氷皿で凍らせ、グラスにこの氷とシロップベース1対ミネラルウォーター4の割合いで注いで混ぜる。

さしすせそ 純米 赤酢 370ml 1,300円(税抜)

古代米で仕込んだ福光屋の清酒を、昔ながらの静置醗酵により天然醸造した純米酢。古代米による鮮やかな色味と旨味のある酸味が特長。酢の物や酢飯、飲料にも幅広くお使いいただけます。



「純米甘酒」で 甘酒フルーツシャーベット

夏バテ防止にぴったりな純米甘酒をフルーツと一緒に凍らせると、手軽なシャーベットに。計量いらずでパツと作れます!

●甘酒フルーツシャーベット:「純米甘酒」(パウチ1袋分)とバナナ1本をブレンダーで攪拌し、適当な大きさに切ったパイナップル、桃、ゆであずきなどと一緒にジッパー付きの保存袋に入れ、冷凍庫で冷やして固める。



シャーベットは、袋のまま揉んでほぐすとgood!

酒蔵仕込み 純米 甘酒

150g(パウチ) 230円(税抜)

契約栽培米と酒蔵に湧き出る恵みの「百年水」だけで仕込んだ本格製法の甘酒は、ブドウ糖やビタミンB群、必須アミノ酸などの多くの栄養が含まれ、夏疲れ、食欲不振時の栄養補給にも最適です。



「VATEN」で VATENソーダ割り



天然成分100%のエナジードリンクは、米蜜のようなしっとりとした甘味が特長。炭酸で割っても味が崩れず、爽快感が加わっていっそう美味しく味わえます。

●VATENソーダ割り: グラスに氷を入れ、「VATEN」1本を注ぐ。1.5倍量の強炭酸水を注いで軽くかき混ぜる。

ミトコンドリア活躍飲料 VATEN 100ml 400円(税抜) 人の身体の細胞37兆個の生死を司るミトコンドリアの量と機能を高める効果が期待できる100%天然成分のエナジードリンク。疲労回復、スタミナ維持に期待できる成分を高配合。



「福正宗 純米しろき」純米甘酒で しろき水

にごり酒にシルキー純米甘酒を混ぜて凍らせたお酒のシャーベット。日本酒らしさに甘酒の甘味を加えた大人の味わい。

●しろき水:「純米しろき」と「シルキー純米甘酒」を1:1の割合いでブレンド。保存袋に入れて冷凍庫で冷やして柔らかなシャーベットに。



丸の内にてお召し上がりいただけます!

福正宗 しろき 純米にごり酒

720ml 1,100円(税抜)

契約栽培・特別栽培米のフクノハナを100%使用し、瓶内醗酵させたにごり酒。心地よい発泡感とお米の豊富な旨味が特長です。



酒蔵仕込み 純米 シルキー純米甘酒

1,000ml 650円(税抜)

契約栽培米と酒蔵の仕込み水「百年水」だけで造りました。麴の粒感を軽減し、絹のようななめらかな口当たりを追求した口当たり。



「本格米焼酎 えじやのん おんぼらあと」黒味餅で 柳陰 (やなぎかげ)



本味餅を米焼酎で割った「柳陰」は、落語にも登場する江戸時代から飲み継がれる夏のカクテル。暑気払いの一杯にもおすすめです。

●柳陰: ロックグラスに大きめの氷を入れ、「えじやのん おんぼらあと」1対「黒味餅」1の割合いで注いで軽くかき混ぜる。

本格米焼酎 えじやのん おんぼらあと

720ml 3,000円(税抜) 化粧箱入

酒米の最高峰・山田錦のみを使用し、蔵人が丹念に仕込んだ本格米焼酎。1990年より「積年仕次熟成」させた味わいは深く、濃く、まろやか。

さしすせそ 七年熟成 黒味餅

370ml 1,430円(税抜)

「三年熟成 福みりん」をさらに熟成させた黒味餅。濃厚な風味、とろみのある口当たりがあり、料理はもちろんデザートソースやシロップにも。



「加賀鷹 夏純米・生」で 夏酒のロック



大きな丸氷は、ゆっくり溶けて薄まりすぎず、最後まで楽しめます!

Icy & Frozen 日本酒 & 醗酵食品 ひんやりアレンジ

おうちで楽しむ夏の美味

夏ならではの手軽なアレンジで、涼やかに日本酒と醗酵食品を楽しみませんか? プラスひと手間であげると、豊かな時間、美味しい暑気払いを。

生酒や原酒、にごり酒、純米酒などのアルコール度数が高く、濃厚な味わいのお酒はロックに向きます。マイルドになり、飲みやすさがアップ。アルコール度数が少し下がるため、酔いにくいのもポイントです。水にも是非こだわって!

●夏酒のロック: 日本酒は冷蔵庫でよく冷やす。究極のおすすめは、ロック用の水を福光屋の仕込み水「百年水」(500ml 150円 税抜)でつくること。お酒と氷の水を揃えるとperfect!

加賀鷹 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。加賀鷹ならではのクレのよい辛口を、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。



軽快ですっきりタイプの日本酒、少しアルコール度数の低いお酒は、「みぞれ酒」を楽しむことができます。目にも涼やかな特別な夏の一杯に。

●みぞれ酒: 瓶内のお酒を少し減らし、閉栓した瓶を冷凍庫で2~3時間冷やして-12~-15度の過冷却の状態に。静かに開栓し、勢よく注ぐと衝撃でお酒の中の水分が結晶化。◎瓶は冷凍しすぎると割れる恐れがありますので、ご注意ください。

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めた、微発泡性の季節限定酒。みぞれ仕立てにして、食感やアルコール分と水部分(水)の変化を楽しむのも一興。



▲みぞれ酒が凍る瞬間を動画で公開中!!



冷凍条件によって、みぞれの加減はいろいろ。一期一会を楽しんで!

「酒蔵時記 夏やすみ」で みぞれ酒(氷結酒)

「福みりん」で みりんレモン

本味餅の自然な甘味に、爽やかなレモンの酸味をプラス。基本のシロップを仕込んでおけば、自家製ドリンクが楽しめます!

●みりんレモン: 小鍋に「福みりん」を入れて6割ほどになるまで煮詰め、煮詰めた味餅の半量程度のレモン果汁を加えてノンアルコール、砂糖不使用シロップに。炭酸で割り、レモンの輪切りを添える。

丸の内店、東京ミッドタウン店、玉川店でもご提供中!

純米本味餅 福みりん 720ml 880円(税抜)

石川県産のもち米と契約栽培米のフクノハナを原料に仕込んだ本味餅。糖類無添加で自然な甘味と豊かなコクが特長。



「純米甘酒」で 甘酒レモンラッシャー



酒蔵仕込み 純米 甘酒 150g(パウチ) 230円(税抜)

“飲む点滴”と呼ばれるほど豊富な栄養素を含むノンアルコールの純米甘酒は、砂糖代わりにドリンクや料理にも幅広く活用できます。乳製品や豆乳とも相性がよく、夏のドリンクにおすすめです。

●甘酒レモンラッシャー: 「純米甘酒」(パウチ1袋分)とヨーグルト130g、レモン汁小さじ2を合わせてハンドブレンダーで攪拌。レモンのピールや輪切りを添えて。



おうちで FUKUMITSUYA 日本酒講座

第1弾 日本酒のいろはを学ぶ「基礎編」全3回 (各回約20分の動画・テキスト代込み)

日本酒の原料や製造工程の種類、特長と味わいをご紹介します。福光屋の代表銘柄「加賀鷹」を4種をご用意しました。

- 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 ~吟醸酒と純米酒 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「山廃」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

好評につき販売&配信延長(年内まで)



第2弾 日本酒のいろはを学ぶ「応用編」全3回 (各回約20分の動画・テキスト代込み)

日本酒の歴史や現代までの変遷からペアリングの方法までをご紹介します。代表銘柄「黒帯」、「福正宗」、「加賀鷹」からご用意します。

- 応用編 Lesson1 ~純米酒の奥深さ、日本酒の歴史と歩み~
- 応用編 Lesson2 ~吟醸酒とは何か? 精米から酵母、酵素について~
- 応用編 Lesson3 ~山廃と純米の歴史、微生物の働きと味わい~

〈価格〉・720ml 4種 各1本 7,670円(税抜)

特典 清酒グラス(大)2個付き



特別編 パラエティ豊富な日本酒を楽しむ「特別編」(約15分の動画付き)

シノムリエ・辻健一氏を招き、ソムリエの視点で日本酒の魅力、ペアリングのコツなどを解説します。

- ソムリエセレクションセット
- 加賀鷹 スパークリング 360ml
- 加賀鷹 吟醸酒 720ml
- 加賀鷹 純米大吟醸46 百万石乃白 720ml
- 酒蔵のグラノーラ 味餅粉&フルーツ(1袋200g)

〈価格〉6,180円(税抜)

特典 福光屋オンラインショップで使える500円クーポン付き、送料無料



動画代 FREE



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。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。 www.fukumitsu.com/item/610559.html

真夏のショップ オリジナルスイーツ!

SAKE SHOP 福光屋の大人気スイーツメニューから、夏限定のひんやりスイーツをセレクトしました!
定番の酒かすみるくソフトから、新作の甘酒水、ドリンクまで種類いろいろ、一部メニューはテイクアウトもできます!

FUKUMITSUYA SUMMER SWEETS

定番!



酒かすみるくソフト

福光屋のショップスイーツ人気No.1のソフトクリーム。定番ソースのほかに、8月は季節限定ソース“赤酢あんず”が登場します。

提供店
・玉川店
・丸の内店

新作!



甘酒水 抹茶 焙煎黒玄米茶付

大人気の甘酒水に酒かすアイスとあずきを添えました。今年は純米本味麴を使用した特製抹茶シロップをたっぷりかけてお召し上がりいただけます!

提供店
・福光屋 松屋銀座
・福光屋 ひがし (数量限定)

今年は
抹茶風味が
登場

TAKE
OUTも
できる

甘酒水 スイカジュース

フレッシュなスイカを凍らせて、シルキー糀甘酒とブレンドしたフローズンタイプのドリンク。むくみ防止のカリウムやアミノ酸をたっぷり含み、この季節におすすめ!

提供店
・玉川店 ~8月16日(日)まで
・東京ミッドタウン店 ~8月31日(月)まで

TAKE
OUT

甘酒水 テイクアウト

福光屋の大人気商品「糀甘酒」を凍らせた甘酒水。中には酒かすアイスをしのばせ、あずきも添えました。ランチ後のデザートにもぴったり。

提供店
・東京ミッドタウン店
・丸の内店

SHOP NEWS SAKE SHOP 福光屋のポップアップショップが開店しました!



福光屋の直営店ならではの、おいしい、たのしい限定セットなどをご用意いたします。直営店限定のお晩酌セットや、オリジナル醗酵食品、人気の加賀鶯グッズや小物、日本酒講座の参加チケットもご購入いただけます!

©福光屋オンラインショップ(fukumitsuya.com)とは連携していません。
©直営店舗で使用できるポイントシステムもご利用いただくことができませんので、ご了承くださいませ。なお、不良品以外の返品はお断りさせていただいております。



丸の内店

我谷盆ルネッサンス 個展 森口信一 8月5日(水)まで

栗の一枚板にノミ跡が深く力強く刻まれた我谷盆。虫喰いもカケも歪みも、生木の自然のままを生かすのが森口信一氏の我谷盆です。今は無き石川県加賀市の大聖寺川の谷あいにあつた我谷村。ダムに沈んだその村で日々の暮らしの道具として作られていた我谷盆。森口氏は、その魅力に憑かれ、復興の一人者として我谷盆を作り続けてきました。ゆかりの地である加賀市風谷に工房を構え後継者をも育てる。その情熱と使命感がみなぎる新作が揃う、初の個展です。



涼しげなものⅢ

8月8日(土)~23日(日)

京都丹波で独自の生活感をつくり上げている石井すみ子さんの企画展です。ご主人の石井直人さんの作品をはじめ、ガラス、籠、布ものなどが揃います。本展限定の瓶詰めもお楽しみに。



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へ感じてください。

<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(当日発行可能) ※福光屋ひがし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

夏のダメージケア集中キャンペーン

8月31日(月)まで

夏の紫外線や乾燥によるダメージを、徹底修復するアイテムを3点セットにし、特別価格にてご提供いたします。日本酒の米醗酵技術から誕生した、高保湿基礎化粧品シリーズ「アミノリセ」より洗顔ソープ、美容液、乳液をセレクトしました。

- ・アミノリセ ナチュラル モイスト エッセンス 50ml
- ・アミノリセ ナチュラル モイスト エマルジョン 35g
- ・アミノリセ モイスト ソープ ミニサイズ 20g

2,050円
(税抜)も
お得!

通常価格 14,650円(税抜) → 特別価格 12,600円(税抜)



詳しくは
こちら▶



重陽の菊酒 販売開始のお知らせ

邪気を払い、健康と不老長寿を願って古来より飲まれてきた「菊酒」。敬老の日に合わせて、大切なご家族への贈り物にしませんか? 香り高い純米吟醸と菊花をセットにしたギフトボックスもご用意しております。

重陽乃菊酒ギフトセット(桐箱入り) 3,880円(税抜)

[セット内容]

・福正宗 純米吟醸 重陽乃菊酒 300ml 1本・重陽の菊花 1袋・酒蔵の福よせ 1本・清酒グラス 1点

ギフトセットは 8月18日(火)発送開始(送料別途)

詳しくは
こちら▶



玉川店

福正宗と古道具 福市-其の八

8月19日(水)~9月13日(日)

毎年恒例の「福市」。今年は、九月九日の重陽の節句に向けて古き良き時代の酒器や器を取り揃え、「福正宗 重陽乃菊酒」も販売いたします。



◎写真はイメージです。

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 11:00~19:00

◎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ませようお願いします。

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。

〈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した。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。ご理解とご協力をお願いいたします。



(税抜)

〈今月の表紙〉

1960年、福光屋は優れた山田錦を栽培する兵庫県多可町中區坂本で栽培収穫するお米を買い取る契約を結びました。福光屋の純米大吟醸となる山田錦は、農夫たちの長年の苦勞と情熱の結晶ともいえる美しい田んぼで育てられています。蔵人は、その思いを深く受け止め、お米の味を生かし切る酒造りに励み、互いの切磋琢磨が60年間続いています。

公式ウェブマガジン

www.komekara.jp

こめから 検索

公式SNS

