

お米のチカラで豊かに、上質に。

# こめから

# 9

K O M E K A R A Vol.44

2020 SEP



©2020 KITA YA

酒蔵の風景 — 長月

熟成蔵 じゅくせいぐら

搾りたての新酒を10年、20年と貯蔵し、深く円熟した味わいへと導く熟成酒。  
熟成蔵には、時間とこの地の気候の恵みを授かって、香味の頂点へと歩む幾多ものお酒が眠っています。

寛永二年創業



金沢  
福光屋

米と醗酵の400年へ

こめから制作スタッフ5名がすすめる9種!

# 秋を楽しむ このお酒もこの飲み方

季節・数量限定酒

8月19日発売  
(北陸は9月11日発売)

Recommend #01

## 加賀 山麴純米吟醸 冷やおろし

▼推薦者  
**小林和宏** (開発本部 部長)

秋酒は「ひやおろし」と相場は決まっていますが、しかも飯は山麴に限ると、体が言います。フレッシュ感を残しつつ、まろやかで深い味わいが、いかにも秋らしい。

こんな料理と合わせています  
秋の味覚には何でも合わせてみたいと思う。結構相性の幅は広いのではないかと。きのこ類のコンソメと風味を一緒にいただきたい。

おすすめの飲み方  
よく冷やして飲みたい。

▼推薦者  
**岡本夏生乃** (企画広報室 室長  
J.S.A認定 SAKE DIPLOMA)

毎年の出来栄が楽しみ。ピターチョコのような風味を感じる年もありました。クリーミーな舌触り、たっぷりとした旨味と爽やかな酸味、心地よいほろ苦さがあり、秋の風を感じながらの夕涼みにぴったり。

こんな料理と合わせています  
蓮根の天ぷら、きのこのバターソテー、秋刀魚の塩焼き 大根おろし ほん酢醤油添え。

おすすめの飲み方  
冷蔵庫から出して10分ほど経過した頃(10~12℃くらい)。百年水を氷にしてお酒を注ぎ込むのもおすすめです。

720ml 1,760円(税抜) 1800ml 3,300円(税抜) **要冷蔵**

福光屋唯一の山麴仕込みの純米吟醸酒。今年の出来栄は、つりとした舌ざわりと穏やかな香り。厚みのある香りと旨味がそなわった最高の仕上がります。



Recommend #03

## 加賀 山麴純米 本格辛口

▼推薦者  
**牧野 初かね**  
(オンラインショップ・コンシェルジュ)

お酒の銘そのものの、キレのある辛口酒。お燗にして、脂ののったお刺身との1杯は格別です! 伝統の山麴酒母で手間暇かけて造られた1本ですが、リーズナブルな価格設定で日々の晩酌にもおすすめです。

こんな料理と合わせています  
和食全般。おでん、刺身、治部煮、蕎麦など。

おすすめの飲み方  
お燗。ぬる燗から温度を上げて冷たいを楽しむのも◎。

720ml 1,350円(税抜) 1800ml 2,700円(税抜)

鋭いキレ味ながら、円熟した香りと山麴特有の複雑な旨味が楽しめる1本。燗酒の定番酒に。



Recommend #04

## 福正宗 純米辛口 生詰

▼推薦者  
**松前 歩** (営業企画部 係長)

夏の疲れが出やすい秋口には、味わいやアルコール度数がやや軽めのお酒を選びます。このお酒は、黒麹仕込みの爽やかな酸味や旨味のバランスがよく、家庭でつくる洋食とも抜群の相性です。

こんな料理と合わせています  
トマトソースパスタ、ポークソテー マスタード添え、ハーブを添えた秋鮭のホイル焼き。

おすすめの飲み方  
食中はよく冷やしてグラスのお猪口で。

720ml 900円(税抜)  
1800ml 1,800円(税抜)

黄麹ではなく黒麹で仕込んだ画期的な純米酒。芳醇な旨味を酸が引き締め、洋食にもよく合う晩酌酒。180ml、300mlボトルもあります。



Recommend #05

## 黒帯 悠々 特別純米

▼推薦者  
**小林和宏** (開発本部 部長)

福光屋のお酒の中で一番旨い酒だと思う。熟成とパッチングの効果だが、バランスが絶妙。基本的に燗酒は“とびきり燗”が好きだが、このお酒に関しては“ぬる燗”が最も旨い。辛口だけど辛すぎず、品がいい。

こんな料理と合わせています  
刺身、寿司など。新鮮な魚介類。

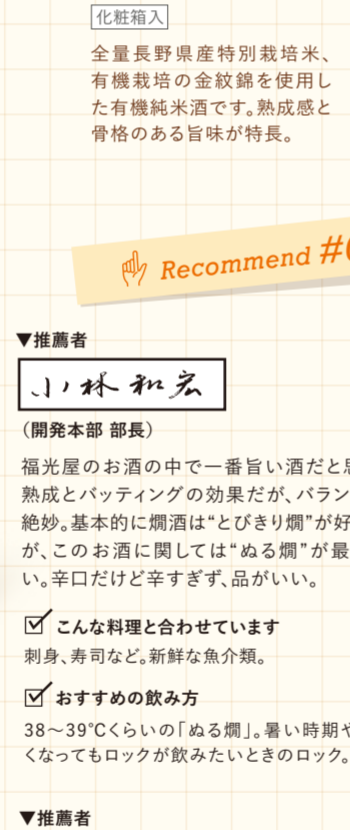
おすすめの飲み方  
38~39℃くらいの「ぬる燗」。暑い時期や、寒くなってもロックが飲みたいときのロック。

▼推薦者  
**追田 麻由美** (醸造コーディネーター)

秋の食材や炊き込みご飯などとも相性がよく、ぬる燗や常温で合わせて普段の食事にも寄り添います。

こんな料理と合わせています  
おでん、むかごの菜揚げ、塩煎り銀杏。

おすすめの飲み方  
常温かお燗(ぬる燗)。



720ml 1,250円(税抜)  
1800ml 2,500円(税抜)

吟醸仕込みと純米仕込みのパッチングによる、キレ味のよい辛口酒。じっくりと熟成させた芳醇な旨味は、冷酒からお燗まで幅広く楽しめます。

**秋酒が 美味しい理由**

薄 廣 板 谷 和 彦 社 長 に 聞 く

持りたてのお酒をひと夏、蔵の中でじっくりと熟成させることで、しつこくない特有の香り、味わいが楽しめるのが秋酒です。まろやかで円熟味が加わり、ステイジが一段上がったお酒といえるかもしれません。お酒が受ける夏の変化を見越した酒造りを行うことが大切で、人間の技と金沢独特の気候風土(厳しい蒸し暑さ)の融合で生まれます。金沢らしさをより強く感じたいだけのお酒でもあります。今年「加賀 山麴純米吟醸 冷やおろし」は、吟醸らしい軽味、品のよさを前面に感じさせながら、複雑な旨味がそっとより添うい仕上がりになりました。

Recommend #02

## 禰と稔 金紋錦 2015酒造年度

▼推薦者  
**岡本夏生乃** (企画広報室 室長  
J.S.A認定 SAKE DIPLOMA)

金紋錦の特徴である、熟成による良い意味での枯れと軽味を感じられ、シャープでありながらボディもあり、秋の夜長にゆっくりと愉しみたい味わいです。

こんな料理と合わせています  
鱈のソテー、きのこ添え(トマト風味でもカレー風味でも)、鯛や平目のお造り、ひじきの白和え、ポテトサラダ、銀杏が入った茶碗蒸し、アリア・サヴラン、カマンベールなど。

おすすめの飲み方  
温かい料理には常温または上燗、冷たい料理には冷やして。



720ml 3,800円(税抜)

化粧箱入

全量長野県産特別栽培米、有機栽培の金紋錦を使用した有機純米酒です。熟成感と骨格のある旨味が特長。

Recommend #06

## 福正宗 銀ラベル

▼推薦者  
**岡本夏生乃** (企画広報室 室長  
J.S.A認定 SAKE DIPLOMA)

きめ細やかでさらりとしたコクは飲み疲れしません。どんな料理とも合わせやすく、愉しめる温度帯も幅広く、一家に1本常備していただきたい日本酒です。母方の祖父がいつも静かに銀ラベルか金ラベルを愉しんでいたのを思い出します。

こんな料理と合わせています  
ミモレット(最高の相性!)、煮物、焼き物、天ぷら、お造り、中国料理、イタリアン、軽めのフレンチなどジャンルを問わず、万能。

おすすめの飲み方  
温かい料理には常温または上燗、冷たい料理には冷やして。



720ml 970円(税抜)  
1800ml(紙パック) 2,180円(税抜)

地元・金沢で長く愛されてきた地酒です。純米酒に純米吟醸酒を混ぜ、さらりとした飲み口に仕上げたやや辛口酒。日常酒の決定版です。

Recommend #07

## 黒帯 堂々 山麴純米

▼推薦者  
**追田 麻由美** (醸造コーディネーター)

黄金色の落ち着いた熟成感が、秋を思わせます。

こんな料理と合わせています  
えびだいの干物、鰯の西京焼き、大学芋など。甘味と香ばしさが感じられるものと合わせると、お酒の味わいよくマッチしてとても美味しい!

おすすめの飲み方  
常温か冷酒で。

福光屋・醸造コーディネーター追田麻由美が考案した酒蔵レシピをクックパッドで公開中!

福光屋 クックパッド 検索



720ml 1,950円(税抜)  
1800ml 3,850円(税抜)

化粧箱入

伝統的山麴配仕込んだ純米酒を蔵内でじっくりと熟成させた「堂々」とした味わい。円熟した香りと旨味、懐の深さが際立つ1本です。

Recommend #08

## 福正宗 酒歳時記 熟成黄金酒 秋あがり 純金箔入

▼推薦者  
**追田 麻由美** (醸造コーディネーター)

ひと夏熟成された、おだやかな飲み口と、軽い熟成感、すっきりとした落ち着いた味わいだと思います。グラスの中の金箔やお酒の色味も、どこか落ち着いた雰囲気がありますので、普段の一日の終わりに、ほっとくつろげるような上質な秋のお酒の時間を楽しめます。

こんな料理と合わせています  
いちじくとブルーチーズ、いちじくを皮付きのままカットして、チーズと盛り付け、はちみつをかける。チーズの酸味とはちみつの甘味がよくマッチ!

おすすめの飲み方  
秋の夜風を感じながら、軽く冷やした秋あがりをワイングラスに注いで楽しむ。



▼推薦者  
**松前 歩** (営業企画部 係長)

秋までの熟成期間に、お酒がますます美味しくなることを「秋あがり」とか「秋晴れ」とご説明してお客さまにも喜ばれますが、今年の「秋あがり」は風流な言葉を実感できる、まろやかでとても上品な味わい。香り、軽さが心地よく、金箔入りに贅沢な気分にも浸れます。

こんな料理と合わせています  
かぼちゃ、蓮根などの根菜。秋刀魚の塩焼きにスタチ。

おすすめの飲み方  
よく冷やして、金箔がよく映えるグラスや猪口で。

500ml 1,700円(税抜)

契約栽培米の山田錦のみを使用した純米大吟醸をひと夏熟成させました。今年は味わいの軽快さが特長。画家・牧野伊三夫さんが描き下した「月うさぎ」の素朴なアートラベルも秋の食卓を和ませます。

Recommend #09

## 福正宗 黒ラベル

▼推薦者  
**小林和宏** (開発本部 部長)

自分の中で燗酒の定番酒。やっとお燗が美味しい季節になった、というときに真っ先に手が伸びる。福正宗のベースになる味わいだと思う。何十年もかけて体にしみ込んでいるような酒、マイソウル酒。

こんな料理と合わせています  
とんかつ! 肉というよりも、揚げた衣との相性が良いのか? とんかつと日本酒は合うなあと思えるのがこの酒。

おすすめの飲み方  
オールマイティーなのだが、秋から冬にかけては「熟燗」。しかも、とびきり熱い燗が好き。そんな味のソックモナイと言われそうだが、とにかく熱いのがいい。

1800ml(瓶・パック) 1,870円(税抜)

芳醇な旨味、コクがたっぷり膨らみ、その豊かさを堪能できる純米酒。幅広い温度帯で楽しめる、毎日の気兼ねなく晩酌にぴったり。



2020年「モンドセレクション」で8年連続の金賞を受賞!

オンラインショップ限定

バリエーションも増えて、もっとお得になりました! /

### 秋の季節限定酒 飲み比べセット

ひと夏を越して熟成された秋の限定酒と、秋におすすめしたい福光屋の銘酒をセットにお届けします。

送料・クール代 無料 ポイント 10% 還元

季節限定 飲み比べ ポリウム6本セット

秋の限定酒に加え、通が好む燗でも冷やでもしっかり味わう加賀酒、黒帯を組み合わせた割引価格でご購入いただける、最もお得なセットです。

【セット内容】  
・福正宗 酒歳時記 熟成黄金酒 秋あがり(純金箔入) 500ml×2  
・加賀 山麴純米吟醸 冷やおろし 720ml×2  
・黒帯 堂々 山麴純米 720ml×1 ・加賀 山麴純米 本格辛口 720ml×1

10,000円(税抜) [送料・クール代無料]

季節限定 3種 飲み比べセット

秋の味わいを存分に楽しめる、秋限定酒・冷やおろし・秋あがり に米の旨味を存分に感じられる黒帯 堂々を合わせたセットです。

【セット内容】  
・福正宗 酒歳時記 熟成黄金酒 秋あがり(純金箔入) 500ml×1  
・加賀 山麴純米吟醸 冷やおろし 720ml×1  
・黒帯 堂々 山麴純米 720ml×1

5,400円(税抜) [送料・クール代無料]

## 天然成分100%のエネルギードリンク

バテン  
MITOCHONDRIA 活躍飲料 **VATEN** の可能性

✓細胞内のミトコンドリアの数量が  
約**1.5倍**に増える ※骨格筋における培養細胞の推定量

✓細胞内のミトコンドリアの機能が**向上**する

✓運動や活動の最終盤でスタミナを維持

✓運動トレーニング後の疲労回復をフォロー

(金沢大学 人間社会研究域 人間科学系 運動生理学 増田和実教授による  
開発研究・臨床試験結果より)

今、注目の  
「ミトコンドリア」を  
元気にする!



米と米麹のみ使用

国産契約栽培米100%

無添加(保存料・香料)

ノンカフェイン

**100ml 400円(税抜)**

クエン酸  
740mg

アミノ酸  
1,310mg

ポリフェノール  
270mg

糖質  
30g

VATEN 100ml当たり

VATENの魅力をもっと詳しく!

開発研究と臨床試験を主導した、増田和実教授による解説動画を作りました!

<https://www.fukumitsuya.co.jp/foods/vaten/>

大好評!

オンラインショップでは、**お試し**

**50%OFF**

キャンペーン 実施中!

4,000円(税抜) ▶▶▶ 2,000円(税抜)

(100ml×10本入り1箱、お一人様1回限り)

## おうちで / 日本酒講座

FUKUMITSUYA

ご自宅でお好きな時間に、日本酒を詳しく楽しく学べるオンライン日本酒講座。造りの違いからペアリングのコツも習得していただけます。



---

**日本酒のいろはを学ぶ「応用編」全3回** (各回約20分の動画)

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」、「加賀萬」からご用意します。  
応用編は、日本酒をより深く勉強をしたい方にお勧めの、専門性の高い充実した内容となっております。

- Lesson1 9/7(月)動画配信 ~純米酒の奥深さ、日本酒の歴史と歩み~
- Lesson2 9/11(金)動画配信 ~吟醸酒とは何か? 精米から酵母、酵素について~
- Lesson3 9/18(金)動画配信 ~山廃酒の歴史、微生物の働きと味わい~

<セット内容>

- ・黒帯 悠々 特別純米 720ml×1本
- ・黒帯 堂々 山廃純米 720ml×1本
- ・福正宗 銀ラベル 720ml×1本
- ・加賀萬 純米大吟醸 極上原酒 720ml×1本

特典 清酒グラス(大)2個付き 7,670円(税抜)

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/610566.html](http://www.fukumitsuya.com/item/610566.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。



送料サービス

### 直営各店

## 毎月25日は醗酵美DAY

酒蔵・福光屋が長年の歳月をかけて研究・開発した“醗酵コスメ”や健康美容食品を、お得にお買い求めいただける特別な1日。化粧品担当スタッフが醗酵コスメのポイントや使い方などを解説いたします。お手にとり、使用感をじっくり体験していただけます。

化粧品を税込5,000円以上お買い上げのお客様に、天然素材の経口補水液「KOJI POWER DRINK CLEAR」をプレゼントしています。

<対象商品>

- ・アミノリセ
- ・アミノリセ プラス
- ・カメラボ

Present!

KOJI POWER DRINK  
CLEAR をプレゼント!



※福光屋ポイントカードをお持ちの方に限り(当日発行可)  
※福光屋ひがしでは開催しておりません

毎月25日は  
醗酵美DAY

化粧品  
10%  
OFF

### 丸の内店

#### 黒帯と二人展 森岡成好・森岡由利子

9月19日(土)~27日(日)

薪窯の炎で焼き上げる茂好さんの焼き締めと由利子さんのやわらかな李朝白磁。高野山の麓にて、それぞれの窯で全く異なる世界観を生み出しています。お二人の強い意志と美意識に、福光屋の中でも本質を極めた酒、黒帯に通じるものを感じます。器と酒が共に在る愉しみをご覧ください。



### 福光屋 松屋銀座

#### 松屋銀座「秋の感謝祭」

9月4日(金)・5(土)

松屋銀座をご利用くださるお客様に、感謝の気持ちを込めて開催する半期に1度の感謝祭。松屋クレジットカードのご利用で、酒類、化粧品、糖甘酒、BARメニューが10%割引でご利用いただけます。さらに、甘酒氷にフレッシュフルーツと小豆をミックスしたスペシャルメニュー「甘酒氷ぜんざい」を2日間限定でご用意いたします!



2日間限定  
BAR  
メニュー

### 玉川店

#### 北欧の酒器2

9月16日(水)~27日(日)

北欧雑貨店の「SPOONFUL」を主宰する、おさだゆかりさん。おさださんが現地で買付けした酒器の数々が玉川店に集まりました。食卓に景色をつくる器たちで、秋のお酒をお楽しみませんか。



### オンラインショップ

#### シャルキュトリー ガリピエ×福光屋 里山の恵みと秋酒セット



石川県白山の麓で、ハムやソーセージなどを製造するシャルキュトリー「ガリピエ」の人気商品に、福光屋の秋の限定酒を組み合わせでお届けします。

各セット **6,400円(税抜)** 要冷蔵 送料・クール代 無料



◎写真はセットの一例です

- 予約締切: 9月6日(日) → 発送: 9月11日(金)
- 予約締切: 9月27日(日) → 発送: 10月2日(金)

### NEWS 酒粕昆布あられ 新発売

富山県産のもち米に、昆布チップを加えた餅をあられにし、フリーズドライ製法の純米酒粕パウダーをまぶしました。ほのかに香る酒粕がチーズのようなコクとなり、お酒のおつまみ、おやつに喜ばれています。

**30g入り 350円(税抜)**



### 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。



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〉

福光屋が長期熟成酒の研究を始めたのは1959年のこと。酒米品種の選定から栽培法、造り、熟成の頂点までの長い工程を見通す取り組みに情熱を傾けてきました。現在、貯蔵専用の祿蔵、福蔵を構え、200タンクに及ぶ熟成酒を保有。蔵人たちは、それらのタンクから少量を汲み出し、時間が授けた香り、味わい、色艶を確かめながら歴代の酒造りに思いを馳せます。

公式ウェブマガジン  
[www.komekara.jp](http://www.komekara.jp)

こめから 検索

公式SNS

