

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

10

K O M E K A R A Vol.45

2020 OCT



©2020 K.ITAYA

酒蔵の風景 — 神無月

社員蔵人 しゃいんくらびと

壽蔵の蔵人は杜氏を含め、現在15名。全員が社員蔵人です。
酒造りの技と知恵は彼らの手と心に宿り、395年の伝統を進化させています。

寛永二年創業



金沢
福光屋

米と醗酵の400年へ

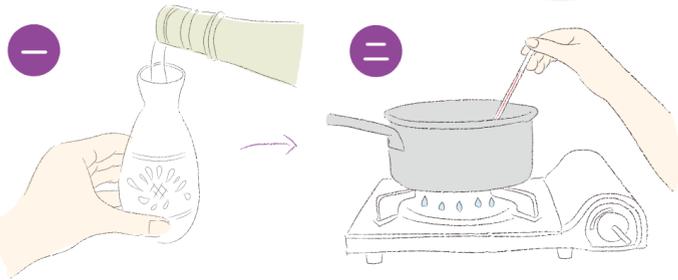
HOW TO HEAT SAKE

湯煎でお燗をつける方法

卓上でゆっくりお酒を温められ、香りがよくふくらんでまるやかな味わいを楽しめる湯煎方式。温度計でお湯とお酒の温度を測って、お好みの温度帯やコツをつかむことが上達の近道です。

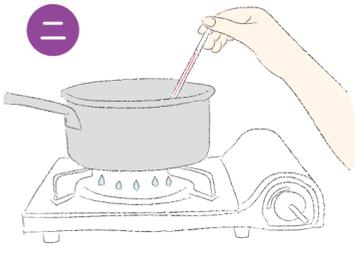
- 用意するもの
●お酒(常温) ●徳利 ●小鍋/水
●クッキング温度計 ●コンロ

徳利がない場合は、180mlや300mlボトルの小瓶をそのまま湯煎にかけてもOK。蓋をとることを忘れずに!



徳利にお酒を注ぎます。

常温のお酒を徳利の首(上部の一番細い部分)まで。お酒は温めると膨張するので、注ぎ口まで入れないこと!



小鍋に水を入れ、75~80℃に温めます。

徳利の肩までお湯に浸かるように、鍋の水の量を加減。沸かさないうちに、温度を測る。



極弱火にしたまま徳利を入れます。

湯煎にかけたら、お湯の温度が上がり過ぎないように注意。80℃以上になる場合は火を止める。



徳利の中のお酒の温度を測ります。

徳利の中央でお酒の温度を測り、好みの温度になったら徳利を引き上げる。せっかくの燗酒が冷めないよう、2口くらいで空けられる小ぶりの杯を使うとよい。

RECOMMENDATIONS

お燗で飲みたいお酒7選



黒帯 悠々 特別純米
720ml 1,243円(税抜)
300ml 547円(税抜) ミニボトル
180ml 379円(税抜) ミニボトル

お燗酒としておすすめしたいお酒の筆頭。どんな料理をも受け止める懐の深さ、決して飲み飽きることのない普遍的な味わい。

黒帯 堂々 山廃純米
720ml 1,943円(税抜)

山廃蔵で仕込んだ純米酒をじっくり熟成させました。「黒帯 悠々」よりやや辛口で、奥行きのある旨味を楽しめる1本です。



福正宗 純米辛口 生詰
720ml 893円(税抜)
300ml 447円(税抜) ミニボトル
180ml 299円(税抜) ミニボトル

黒麹仕込みによる心地よい酸味や旨味があります。洋食とも相性がよく、コストパフォーマンスに優れ、毎日の燗酒にぴったり。

加賀 山廃純米 超辛口
720ml 1,493円(税抜)
300ml 647円(税抜) ミニボトル

福光屋が得意とする山廃仕込みの真骨頂ともいえる超辛口酒。40~45℃の温度帯で加賀酒らしいキレのよさ、濃厚な旨味が存分に楽しめます。



初心 光蔵 淡熟三年 山廃仕込 純米大吟醸
720ml 10,000円(税抜)

純米大吟醸でもお燗に向くお酒があります。山廃蔵で仕込み、3年間熟成させたプレミアム酒。40℃くらいのぬる燗でさらに複雑な香り、やわらかな旨味がふくらみます。

禧と稔 金紋錦 2015酒造年度
720ml 3,800円(税抜)

契約栽培・有機栽培した金紋錦100%の有機純米酒。お燗にすることで後味を引き締める旨味がコクへと変化し、まるやかな味わいに。エスニック料理にも。



百々登勢 五年 長期熟成 純米酒
720ml 5,000円(税抜)

熟成による濃厚な香りや酸味、苦味が立体感を生む5年熟成の純米酒。40℃以下のぬる燗がおすすです。

全国燗酒 コンテスト2020年 特殊燗酒部門で2年連続金賞受賞!



お酒は温めることで、お酒に含まれる温旨酸(乳酸やコハク酸、アミノ酸など)が引き立ち、より豊かな風味が楽しめます。そんな「燗上がり」するお酒を選びました。

10月1日は日本酒の日!

燗酒始めの日!

飲みたい! お燗酒が 美味しい おうちで

保存版

お燗酒の呼び名と特長

Table with 3 columns: Temperature (55°C to 30°C), Name (e.g., 飛びきり燗, あっ燗), and Characteristics (e.g., 刺激のある香り, 香りがシャープになり).



指南役・正司和利
福光屋生産本部・部長/
酒造技能士1級、
日本ソムリエ協会認定
SAKE DIPLOMA

「お燗酒は料理屋さんで楽しむもの」と、思っていますか?
じつは、ご自宅で簡単に燗酒をつけることができます。徳利がなくても大丈夫。ビギナーのためのお燗酒のコツとポイントをご紹介します。



直営各店では、作家の酒器をいろいろ取り揃えています!

TOOLS & VESSEL

お燗を楽しむ道具と酒器

美味しく手軽に、そして風流に。
あると便利なお燗の道具を揃えました。



錫ちろり肩丸 樋目
1個 12,000円(税抜)

熱伝導率が高いことから素早く、美味しい燗がつけられる錫製のちろり。銀白色の美しい姿もお燗酒気分を盛り上げます。

酒温計
1個 1,850円(税抜)

冷酒から飛びきり燗まで、幅広い温度帯の測定が可能。温度と味わいの関係を確認しながら、お好みの温度帯を探してみるのも◎



13cm角のミニサイズで使い勝手抜群!

卓上燗付器 ミニかんすけ匠
1個 25,000円(税抜)

木箱の内側の専用陶器にお湯を入れ、錫製チロリに注いだお酒を温める卓上燗付器。国内製造でお酒は2合まで入れられます。

錫あずま形徳利
1個 9,000円(税抜)

イオン効果でお酒をいっそうまるやかにしてくれる錫。お燗酒から冷や、冷酒まで、どんな温度帯でもお使いいただけます。



壽蔵・板谷和彦杜氏に聞く 令和2年の酒造り



時代の変化を受け止め その先の味わいを造りたい

「コロナ禍の影響で酒を飲むシーンも変わりました。街中で大勢と長い時間酒を飲むという機会が少なくなり、かわりに自分で選んだお酒を、家族や一人でじっくり味わう場面が多くなりました。お酒の造り手からすると、個のお客さまに厳しく選ばれ、評価されることが多くなるということです。時代の流れや嗜好を真摯に受け止め、襟を正していきたいと思っています。今期は、「日本酒=深酔い」というイメージを刷新するような、アルコール度数をやや低めに設定した「軽さ」を追求するお酒に注力します。季節限定酒にはライブ感と個性を打ち出し、定番酒はさらなる技術革新でより美味しくお楽しみいただけるよう、壽蔵15名が一丸となって酒造りに挑みます。」

杜氏・板谷 和彦

Kazuhiko Itaya
石川県金沢市生まれ、1990年福光屋入社。2012年より壽蔵・杜氏に就任。今期で31回目の酒造りとなる。フライフィッシングと写真が趣味。酒造りの最前線で切りとった一コマを、本紙「こめから」表紙でお届けしている。

今期初めての 搾り、蔵出し——

10/30(金)



福正宗 初揚 要冷蔵
300ml 530円(税抜)

今期一番最初に仕上がった純米酒を、祝い酒として数量限定で蔵出します。酒蔵の関係者に振る舞われるお酒を特別に瓶詰めしました。令和2酒造年度の壽蔵の指針が存分に表現された生原酒です。

11/6(金)



初あげ 純米 要冷蔵
720ml 2,000円(税抜)

搾ったばかりの純米酒を一切の火入れをすることなく瓶詰めした生酒。純米酒らしいたっぷりとした旨味、力強さが味わえます。

初あげ 純米大吟醸 要冷蔵
720ml 3,000円(税抜)

今期最初に蔵出しされる純米大吟醸です。新酒の生酒らしい瑞々しい吟醸香と初々しくフレッシュな味わいが特長です。



秋の季節限定酒 好評発売中!

オンラインショップはこちら!



ひと夏熟成させて、芳醇な香りとまろやかさを楽しめる秋のお酒。その代表格が「冷やおろし」と「秋あがり」です。穏やかで奥行きのある味わいは、秋の味覚でさらに美味しく引き立ちます。

福光屋 ひがし・オンラインショップ限定

送料・クール代無料のお得なセットもご用意しました!



酒仙垂涎、
山麩純米吟醸の冷やおろし

加賀 山麩純米吟醸 冷やおろし
720ml 1,753円(税抜)
1800ml 3,282円(税抜)

要冷蔵

福光屋唯一の山麩仕込みの純米吟醸酒。今年の出来栄は、つる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です。



月見酒に、金箔が
光り輝く秋あがりを

福正宗 酒蔵時記
熟成黄金酒
秋あがり(純金箔入)
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。

秋の季節限定 三種 飲み比べセット

季節限定酒「秋あがり」と「冷やおろし」に加えて、秋の味覚とくに相性のよい「黒帯 堂々 山麩純米」をプラスした3本セットです。

[セット内容]

- ・福正宗 酒蔵時記 熟成黄金酒 秋あがり(純金箔入) 500ml×1
- ・加賀 山麩純米吟醸 冷やおろし 720ml×1
- ・黒帯 堂々 山麩純米 720ml×1



▶福光屋 ひがし

5,396円(税抜) 送料・クール代無料

石川限定肩ラベル
でお届け!

▶オンラインショップ

5,400円(税抜) 送料・クール代無料 ポイント10%還元

玉川店

秋の夜長に オトメの金沢展

10月15日(木)~28日(水)

13回目の開催ともなるタマカでの「乙女の金沢展」。おうちで過ごす時間が長くなっているこの頃ですが、秋の夜長をほっこり楽しめる石川&金沢の可愛い、美味しいものが今年も勢揃いします。旅に行った気分で満喫してください。



丸の内店

額賀章夫展

10月23日(金)~31日(土)

彫刻を思わせる緻密なフォルムとブリーソワークの技法で、美しい器や酒器を作り続けてきた額賀章夫さん。今回の展示が福光屋での集大成となる予定です。



福光屋 松屋銀座

福森道歩・柏木円 二人展 IV

10月29日(木)~11月10日(火)

伊賀の土楽窯、八代目当主の福森道歩さんと姉の柏木円さんの二人展は今回で4回目を迎えます。作品の個性がそれぞれにさらに極まり、使い手を楽しませてくれます。土鍋のイベント「土楽を食す」も限定開催いたします(詳細はSNSで告知します)



オンラインショップ

10月5日(月) オンラインショップ サイトリニューアル!

福光屋オンラインショップでは、お客さまからのご意見をもとに、さらに使いやすく、お得にお買い物をお楽しみいただけるようリニューアルいたします! 旧オンラインショップからの更新手続きを完了いただいた会員様には、もれなく1,000円分のお買い物ポイントをプレゼントいたします。

※リニューアル作業に伴い以下の日程でオンラインショップは停止します
2020年9月30日(水)午前10時~10月5日(月)午前11時
※Amazon、楽天市場では通常通りご購入いただけます



詳しくはこちらから!
福光屋 ONLINE SHOP

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、ミトコンドリア活躍飲料「VATEN」(100ml 400円・税抜)を1本プレゼント!

<対象商品>

- ・アミノリセ
- ・アミノリセ プラス
- ・コメラボ

ミトコンドリアを元気にする天然成分100%のエナジードリンク!



化粧品 10% OFF

※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

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
福光屋 ひがし	石川県金沢市東山1-14-9 TEL 076-251-5205
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
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
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
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

◎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>

福光屋の醸造蔵・壽蔵の蔵人は現在15名。全員が社員蔵人です。年間生産高1万2000石、「加賀」や「黒帯」、「福正宗」など16銘柄に及ぶ酒造りを担っています。杜氏を中心に、頭、代司、甑屋の三役、熟練の蔵人たちが若手を育て、福光屋が受け継いできた伝統の技を日々進化させています。“チーム壽蔵”による令和2酒造年度の酒造りがいよいよ始まりました。

公式ウェブマガジン
www.komekara.jp

こめから 検索

公式SNS



NEWS

オンラインショップで
先行予約 受付中

10月4日(日)発売 女優・村川絵梨 初プロデュースの日本酒 「えりごのみ 104 純米大吟醸」

唎酒師の資格をもち、蔵元巡りをライフワークにする女優・村川絵梨さんが、福光屋とともに開発した純米大吟醸を発売します。酒蔵の見学やテイastingを重ね、村川絵梨さん好みの味わいに仕上げました。ラベルやボトルにも絵梨さんのこだわりがたっぷり詰まった1本。女性や日本酒ビギナーにも親しみやすい、軽やかでフルーティな味わいです。

※オンラインショップでの先行予約分は
10月4日(日)にお届けします

500ml 2,000円(税抜)



10月1日(木)発売 チャンピオンカレー×福光屋 地元石川を愛する名コンビ 「純米吟醸酒粕カレー」

地元石川県で大人気のカレー店・チャンピオンカレーと福光屋がタッグを組んで開発した異色のコラボカレーが新登場。純米吟醸酒粕がスパイシーなカレーラーをまろやかにし、奥深い味わいに。相性抜群の美味しさをお楽しみいただけます。

180g 500円(税抜)

