

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.47

12

2020 DEC



©2020 K.ITAYA

酒蔵の風景 —— 師走

杉玉 すぎだま

酒蔵の玄関に掲げられた、大神神社のご神体・三輪山の杉で造られた杉玉。
蔵人たちの頭上で、純米蔵の仕事の在り様を諭す標しでもあります。

寛永二年創業



金沢
福光屋

米と醗酵の400年へ

令和2醸造年度 新酒一挙ご紹介!

定番酒も!



新酒と鍋

今年の新酒が次々と蔵出しされる季節。
春先まで毎月発売される搾りたての新酒を、鍋料理とのペアリングでご紹介します。
お酒に合わせてお鍋をチョイスするか? お鍋を先に決めてお酒を選ぶか?
お晩酌の楽しみが広がるベストな組み合わせで、冬の美味をご堪能ください!



加賀 山麩純米 超辛口
720ml 1,642円(税込) 1800ml 3,280円(税込)

酒蔵に代々伝わる伝統の技、山麩仕込みで造られた純米酒。
"山麩純米"ならではの、豊かに広がる深いコクとキレのよさが味
わえる超辛口。冷酒、常温、熱燗まで幅広い温度で楽しめます。

◎アルコール度数/16度
◎日本酒度/+12 ◎酸度/2.0

合わせるなら **もつ鍋**

モツなどの臭みをお酒がマスキング。お酒によって、料理が美味しくなる効果アリ。

濃厚&辛い
にんにく、唐辛子味噌、香辛料を使ったコクのある鍋

酸味・辛味

加賀 純米吟醸 あらばしり・生 要冷蔵
720ml 1,928円(税込)

醸す過程で、最初にほとぼる"荒走り"の部分だけを取り分けて瓶詰めした純米吟醸の生原酒。豊かな香気とフレッシュで爽利とした味わいを楽しめます。

◎生原酒 (上槽前のため成分値未定)

合わせるなら **チーズフォンデュ**

白ワインの香り、チーズのコクに吟醸香がプラスされ、お酒と料理の両方が美味しくなる効果アリ。

黒帯 飄々 古々酒 純米吟醸 化粧箱入り
720ml 3,017円(税込) 1800ml 6,030円(税込)

契約栽培米の山田錦と金紋錦を使って仕込んだ吟醸酒をじっくり熟成させました。熟成香とまろやかな口当たりで、スパイスの効いた料理、中国料理とも好相性。

◎アルコール度数/15度
◎日本酒度/+5 ◎酸度/1.5

合わせるなら **カレー鍋**

熟成古酒特有の香り成分「ソトロン」は、カレーやカラムルのような香り。だからカレー鍋とも相性バツグン! お酒によって料理が美味しくなる効果アリ。

加賀 山麩純米 超辛口 無濾過・生 要冷蔵
720ml 1,807円(税込)

冬の季節限定酒の中で、唯一の山麩仕込みの生原酒。搾りたてならではのフレッシュで濃厚な旨味と酸味が特長。鋭くキレる超辛口は、脂のついた肉料理や魚介にもよく合います。

◎生原酒 (上槽前のため成分値未定)

合わせるなら **チゲ**

唐辛子や生姜などのスパイスな味わいに、お酒の超辛口のキレと旨味がプラスされて料理が美味しくなる効果アリ。

すっきり&辛い
唐辛子、生姜、酸味がアクセントになる鍋

味が監修しました

生産本部副本部長、酒造技能士1級、日本ソムリエ協会認定SAKE DIPROMAの資格をもち、飲食店とのペアリングイベントでも解説を担当。

加賀 純米大吟醸 藍しぼりたて・生 要冷蔵
720ml 2,599円(税込)

酒米の最高峰・山田錦のみを使用した純米大吟醸。香りと旨味の最もバランスのよい中汲みだけを取り分けて瓶詰めしました。豊かに膨らむ吟醸香と上品で軽やかな味わいが特長。

◎生原酒 (上槽前のため成分値未定)

合わせるなら **すだちや柚子をたっぷり搾ったポン酢だれと好相性。香りが増幅し、お酒と料理の両方が美味しくなる相効果アリ。**

初あげ 純米大吟醸 壽蔵直送 生・原酒 要冷蔵
720ml 3,300円(税込)

今期最初に搾られた純米大吟醸の新酒です。新酒の出来を記念した祝いで、搾りたてのままを瓶詰めたフレッシュで初々しい味わい。後味のキレのよさは今期の特長です。

◎生原酒 ◎アルコール度数/17度
◎日本酒度/+9 ◎酸度/1.3

合わせるなら **しゃぶしゃぶ ポン酢だれ**

初あげ 純米大吟醸 壽蔵直送 生・原酒

◎生原酒 ◎アルコール度数/17度
◎日本酒度/+9 ◎酸度/1.4

加賀 極寒純米 無濾過・生 要冷蔵
720ml 1,488円(税込) 1800ml 2,950円(税込)

加賀の冬季限定酒として最初に蔵出しされる純米酒。契約栽培米のフクノハナと五百万石を使い、軽快に仕上げました。フレッシュな旨味とコク、キレのよさが存分に楽しめる1本。

◎生原酒 ◎アルコール度数/18度 ◎日本酒度/+6 ◎酸度/1.8

合わせるなら **しゃぶしゃぶ ごまだれ**

辛口の生原酒が甘く濃い料理を洗い流します。お酒の力で料理が美味しくなる効果アリ。

福正宗 しろき 純米吟醸 にごり酒・生 要冷蔵
720ml 1,444円(税込)

契約栽培米のフクノハナを100%使用した純米吟醸のにごり酒。上品な吟醸香、瓶内二次発酵による炭酸ガスの発泡感が楽しめ、甘味の中に豊かな旨味が感じられます。

◎生酒 ◎アルコール度数/17度
◎日本酒度/-9 ◎酸度/1.8

合わせるなら **酒粕鍋**

お酒の甘味とコクが鍋の風味とよく合い、お酒と料理の両方が美味しくなる効果アリ。

加賀 純米大吟醸 にごり酒・生 要冷蔵
720ml 2,599円(税込) 1800ml 5,183円(税込)

フルーティーな吟醸香と炭酸ガスの発泡感、美しい色味が楽しめる辛口のにごり酒です。今年はさらに"軽さ"を追求し、幅広いペアリングが楽しめる1本に。

◎生原酒 ◎アルコール度数/17度
◎日本酒度/+9 ◎酸度/1.4

合わせるなら **豆乳鍋**

お酒のまろやかな口当たりで、お酒と料理の両方が美味しくなる効果アリ。

福正宗 吟醸新酒 西暦ラベル
500ml 1,870円(税込)

福正宗 吟醸新酒 干支ラベル
500ml 1,870円(税込)

契約栽培した酒米の最高峰・山田錦のみで仕込んだ香り高い純米大吟醸。さらりとした飲み口で、前菜ややさしい味わいのお料理と好相性。

◎生貯蔵酒 ◎アルコール度数/15度
◎日本酒度/+9 ◎酸度/1.2

合わせるなら **湯豆腐**

黒帯 堂々 山麩純米 化粧箱入り
720ml 2,137円(税込) 1800ml 4,215円(税込)

伝統の山麩で仕込んだ純米酒を蔵内でじっくり熟成させました。山麩ならではの複雑な旨味がさらに深みを増し、芳醇な風味が楽しめます。味噌風味と好相性。

◎アルコール度数/15度 ◎日本酒度/+5 ◎酸度/1.9

合わせるなら **土手鍋**

熟成香が味噌とマッチ。お酒のキレが料理の甘味を切り、料理が美味しくなる効果アリ。

濃厚&甘い
砂糖+醤油、味噌、酒粕をつかったコクと甘味のある鍋

旨味・甘味

黒帯 悠々 特別純米
720ml 1,367円(税込) 1800ml 2,730円(税込)

吟醸仕込みと純米仕込みのバッティングで仕上げた特別純米をじっくり熟成させました。香り、旨味、キレのバランスが絶妙で冷酒からぬる燗まで楽しめます。

◎アルコール度数/15度 ◎日本酒度/+6 ◎酸度/1.6

合わせるなら **寄せ鍋**

出汁のコクがお酒にプラスされ、お酒が美味しくなる効果アリ。

初あげ 純米 壽蔵直送 生・原酒 要冷蔵
720ml 2,200円(税込)

"初あげ(初搾り)"とは、今期最初の新酒のこと。搾りたての生原酒ならではのフレッシュで爽利とした味わいで、今年はいっそう軽快な仕上がり。

◎生原酒 ◎アルコール度数/18度
◎日本酒度/+2 ◎酸度/1.9

合わせるなら **おでん**

お酒の旨味成分「グルタミン酸」と出汁の旨味成分「イノシン酸」の掛け合わせで、お酒と料理の両方が美味しくなる効果アリ。

さっぱり&旨味
昆布・鰹などの出汁、食材の出汁でいただく和風鍋

大切な方へのお歳暮、ご挨拶に。

純米蔵・冬の贈り物

年末のご挨拶や旅行を控え、年末年始はおうちでゆっくり過ごす方へ。おうち時間を贅沢に、美味しく楽しむ冬の逸品を集めました。大切な方、遠方のご家族やご自分へのご褒美に――

▼直営店

5,500円(税込)以上ご購入で
送料・クール代 全国一律770円(税込)

●期間:11月16日(月)～12月31日(木)

※福光屋ひがしは、5,500円(税込)以上ご購入で送料・クール代全国一律550円(税込)(通年)

▼オンラインショップ

7,700円(税込)以上ご購入で送料・クール代無料

※一配送先につき

●期間:通年

※一配送先につき7,700円(税込)未満のご購入の場合は、配送先一カ所につき、770円(税込)(一部地域1,100円(税込))を申し受けます。※年内の発送の受付締切は12月25日(金)です。

詳しくはこちら



年末年始恒例企画! 福箱・宝箱 今年はおうち時間をもっと楽しむ高級酒・人気酒を厳選!

直営店
限定

福箱

12月1日(火)受付開始
▶12月15日(火)販売開始

●福箱A 2万円セット(税込22,000円) 送料サービス

720ml×6本

・初心 光蔵 720ml ・福正宗 山田錦 純米大吟醸 720ml
・加賀蔵 純米大吟醸 藍 720ml ・黒帯 飄々 720ml
・加賀蔵 山廃純米 超辛口 720ml ・穂と稔 山田錦2015BY 720ml
◎福光屋 ひがしではお取り扱いがありません。

●福箱B 1万円セット(税込11,000円) 送料サービス

720ml×5本+500ml×1本

・加賀蔵 純米大吟醸 吉祥 720ml ・加賀蔵 純米吟醸 720ml
・福正宗 豪華 720ml ・黒帯 悠々 720ml
・吟醸新酒(干支ラベル)500ml ・福正宗 しろき 純米にごり酒 720ml
◎福光屋 ひがしではお取り扱いがありません。



写真は福箱Aセットの一例です。

オンライン
ショップ限定

宝箱

11月25日(水)受付開始
▶12月4日(金)発送開始

●宝箱 貳万円セット(税込22,000円)

人気銘柄・高級銘柄の豪華10点セット
(1800ml×2本、720ml×4本、500ml×2本、豆樽、木升)

特典①:お買い物ポイント10%進呈!

特典②:送料サービス

●宝箱 壹万円セット(税込11,000円)

人気銘柄の豪華9点セット
(720ml×5本、500ml×2本、豆樽、木升)

特典①:お買い物ポイント10%進呈!

特典②:送料サービス



写真は貳万円セットの一例です。

丸の内店

福正宗とうるしの器 すはらゆう子展

12月19日(土)～2021年1月10日(日)

石川県加賀市に工房を構え、漆に金彩や朱漆でおおらかな模様を描くすはらゆうこさん。毎日の食卓で気軽に使える、自然に手が伸びる漆器は、お酒でいえば福正宗のような存在。そんな思いを込めて企画展のタイトルにしました。福光屋では、今回が初めての個展となります。ぜひお楽しみください。



◎写真はイメージです

オンラインショップ

冬のじわもん酒着便

石川・金沢で愛される冬の味覚を、定番人気酒・季節限定酒と共にお届けする大好評の歳末企画。贅沢な酒肴で美味しい年末を!

●プレミアム能登豚ベーコン&ソーセージセット(A / B)

Aセット:
豚蹄ベーコン(個包装)×1、豚蹄プレーンソーセージ(個包装)×1、朝摘みハーブの手作りソーセージ(個包装)×1、加賀れんこんソーセージ(個包装)×1、刺先なんぼのチョリソー(個包装)×1、加賀蔵 純米大吟醸にごり酒・生 720ml×1本、黒帯 悠々 特別純米 720ml×1本

Bセット:
豚蹄ベーコン(個包装)×1、豚蹄プレーンソーセージ(個包装)×1、朝摘みハーブの手作りソーセージ(個包装)×1、加賀れんこんソーセージ(個包装)×1、刺先なんぼのチョリソー(個包装)×1、加賀蔵 極寒純米 無濾過・生 720ml×1本、黒帯 堂々 山廃純米 720ml×1本

6,930円(税込) 送料・クール代 無料

完全予約制
発送日限定

●予約締切:2020年11月29日(日) → 発送:12月4日(金)
●予約締切:2020年12月20日(日) → 発送:12月25日(金)



●かぶら寿しと大根寿しセット(A / B)

Aセット:
かぶら寿し(個包装)×2、大根寿し(個包装)×2、加賀蔵 純米大吟醸にごり酒・生 720ml×1本、黒帯 悠々 特別純米 720ml×1本

Bセット:
かぶら寿し(個包装)×2、大根寿し(個包装)×2、加賀蔵 極寒純米 無濾過・生 720ml×1本、黒帯 堂々 山廃純米 720ml×1本

6,930円(税込) 送料・クール代 無料

完全予約制
発送日限定

●予約締切:2020年11月29日(日) → 発送:12月4日(金)
●予約締切:2020年12月22日(火) → 発送:12月29日(火)



スペシャルサンクスキャンペーン

期間限定 2021年1月7日(木)まで

今年1年のご愛顧に感謝して、特別価格にてご提供いたします。いつもお得なセットが1年で最もお得に!この機会をお見逃しなく!!

・アミノリセフルセット(6点)

通常価格38,060円(税込) → 今だけ特別価格 31,000円(税込)

・アミノリセスタンダードセット(4点)

通常価格30,360円(税込) → 今だけ特別価格 25,500円(税込)



NEWS

12月4日(金)発売

えりごのみ 104 ぼんしゅぐリアセット

女優・村川絵梨さんが初プロデュースした「えりごのみ 104 純米大吟醸」。この度、日本酒ピギナーの方にもっと気軽に楽しみたいと、国産ドライフルーツとはっか糖を合わせた日本酒サングリア「えりごのみ 104 ぼんしゅぐリア」を発売。

◎SAKE SHOP 福光屋 東京ミッドタウン店、オンラインショップで販売



4,180円(税込) 化粧箱入

BAR MENU

〈玉川店〉みかん甘酒

大人気の糀甘酒に、甘酸っぱいフレッシュみかんジュースを合わせました。風邪予防も期待できる酵素豊富なドリンクの新しい味わいです。



550円(税込)

〈福光屋 松屋銀座〉甘酒しるこ

糀甘酒のやさしい甘さがあずきの風味を引き立て、白玉のもちもち感が嬉しい、体が温まる一杯です。休憩のひと時にぜひご賞味ください。



990円(税込)

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

◎年末年始の営業日、営業時間は通常とは異なります。詳しくは各店舗へ直接ご確認ください。

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〉

お酒は大きな自然の摂理の中で生まれる。純米蔵・福光屋の基本姿勢は、醸造の神様を祀る三輪明神・大神神社の杉玉に象徴されます。毎年、新酒が仕上がる頃に、同社の醸造安全祈願祭のお祓いを受けた新しい杉玉にかけ替えられます。穢れを払い、蔵内を清浄に守ってくれた杉玉に感謝をし、新しい杉玉に初心を重ねてこれからの酒造最盛期に向かいます。

公式ウェブマガジン

www.komekara.jp

こめから 検索

公式SNS

