

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.48

1/2月号

2021 JAN-FEB

加賀鳶と  
肴と  
金沢と。



寛永二年創業



金沢  
福光屋

米と醗酵の400年へ

## 酒蔵の名も無き仕事



### 第1回 【拭き上げ】 写真：板谷和彦（壽蔵杜氏）

多くの職人仕事はそうであるように、酒造りの日々も地道な名も無き仕事の積み重ねで成り立っています。「拭き上げ」もその一つです。酒母タンク、醪タンクで作業をする度に、タンクの口を清潔な分厚い綿布で拭き上げる作業。櫛棒を入れて酒母や醪を攪拌する度、成分検査のために少量を柄杓で掬い出す度に、蔵人は熱湯に近い湯を通した布で丹念に拭き上げます。一つのタンクで、これらの一連の作業を1日に4~5回。ともすると、櫛入れ作業にかける以上に、拭き上げに時間を費やしています。新人蔵人は、先輩にこの拭き上げを

酒造りの基本的な仕事として教わります。自分の仕事に手を抜かない、清潔に保つという姿勢を身につける必要があることはもちろん、タンクの口に醪（酒母）や醪を付着させたままにすると、お酒にとって好ましくない匂いの元になったり、純粋な醗酵には不要な雑菌の温床に変化する可能性があるからです。麴や酵母といった微生物が酒造りの主役だと考える福光屋は、こういった作業の一つひとつが微生物を健全に、愛着をもって育てるプロセスだと考えています。拭き上げには、もう一つ大切な役割があります。四つん這いの姿勢に

なって、最も間近でタンク内を観察できる時間になることです。よく見て、よく聞き、よく嗅ぐ。微生物の働きを身体全体で「感じる」という、純米蔵の最も大切な仕事、このルーティンワークの中にあるのです。蔵人たちの小さな、ささやかな仕事の積み重ねの上に、お酒の美味しさが成り立っていると考えています。

福光屋  
壽蔵の  
酒造三昧

加賀鳶と肴と金沢と。



## 金沢の料理人に習う 季節のまかない肴 × 加賀鳶

1・2月

「加賀鳶」の中でも一番の辛口、キレのよい1本には、コクや旨味のある食材と調味にひと捻り加えた肴を。ご家庭でも手軽に楽しめる2品をご紹介します。

### 加賀鳶 山麴純米 超辛口

720ml 1,642円(税込)  
1800ml 3,280円(税込)

醸造する日本酒の中で最も辛口の純米酒。山麴仕込みの技を進化させ、旨味とコクをしっかり引き出しながら鋭いキレ味を楽しめます。お燗も◎。Kura Master2020 純米酒部門プラチナ受賞酒です。



### 寒鰯の炙り 辛子醤油がけ

刺身の鰯を柵のまま炙り、厚めに切る。さつと茹でた春菊と共に器に盛って辛子醤油をかけていただく。「脂のつった魚には辛子を合わせると爽やかな風味を楽しめます。粉辛子やチューブの辛子を醤油で溶いて気軽にお試しください」。



### ずわい蟹のみぞれ煮

出汁少々かに蟹身と大根おろしを入れてひと煮立ちさせ、味噌で味付け。卵とじにしてもよい。福井県の漁村に伝わる家庭料理にヒントを得た一品。



濱本慎二さん  
河原町一（かわらまち はじめ）  
北陸の魚介やその調理法を生かした小粋なつまみと寿司が楽しめる実力店。おまかせは15,000円〜。  
金沢市片町1-6-15 TEL076-223-7355  
完全予約制 月曜定休

◎掲載のお料理はお店では提供していません。



「加賀鳶」「福正宗」の冬季限定酒

## 搾りたての新酒、続々蔵出し!

Brewery Year  
2020



1月12日発売  
加賀鳶 山麴純米 超辛口  
無濾過・生 **要冷蔵**

720ml 1,807円(税込)  
福光屋の日本酒の中で最も辛口の山麴仕込みの純米酒。辛いだけでなく、山麴酒母によってお米の旨味とコクをしっかりと引き出した技を尽くした1本です。

発売中  
加賀鳶 純米大吟醸  
にごり酒・生 **要冷蔵**

720ml 2,599円(税込)  
フルーティな吟醸香と炭酸ガスの心地よい発泡感が楽しめるにごり酒。加賀鳶らしいキレのよい辛口酒で、幅広いペアリングが楽しめます。



発売中  
加賀鳶 極寒純米  
無濾過・生 **要冷蔵**

720ml 1,488円(税込)  
フレッシュな旨味とコク、キレのよさを存分に楽しめる純米酒。新酒特有の澁刺とした味わいで、例年以上に軽さを感じられる仕上がり。

2月9日発売  
加賀鳶 純米吟醸  
あらばしり・生 **要冷蔵**

720ml 1,928円(税込)  
完全熟成させた醇を搾る過程で、最初にほとぼる“荒走り”の部分だけを瓶詰めしました。フレッシュで澁刺とした味わいです。



今期の加賀鳶・冬季限定酒には、杜氏や蔵人の解説動画付き!



お酒ごとに今年の仕上がり、造りのこだわり、ペアリングなどを3分弱の動画でご紹介!  
商品裏ラベルに記載したQRコード、またはこちらからご覧ください

発売中  
福正宗 しろぎ 純米吟醸  
にごり酒・生 **要冷蔵**

720ml 1,444円(税込)

上品な吟醸香と瓶内二次醗酵による炭酸ガスの発泡感、しっかりとした旨味と甘味が調和した1本。日本酒を飲み慣れない方にもおすすめです。



◎掲載した季節酒は、数量限定商品のため完売になることがあります。



FUKUMITSUYA  
Winter Sweets  
SELECTION

# 酒蔵のショコラギフト2021

- 直営店：1月15日(金)より発売
- オンラインショップ：発売中  
発送開始：1月20日(水)～

純米蔵・福光屋がお届けする大人のためのSAKEチョコレート。  
丹念に醸した純米大吟醸、長期熟成酒、本格米焼酎を  
最も相性のよいチョコレートと合わせ、こだわりの一粒に仕立てました。

(オンラインショップ)

- ご配送先1件につき7,700円(税込)のご購入総額以上より送料・クール代を無料サービス
- ご配送先1件につき770円(税込)(一部地域 1,100円(税込))を申し受けます。
- 冷蔵・冷凍商品は送料と別に330円(税込)のクール代を申し受けます。



▲オンラインショップはこちら



## 1 SAKE ショコラ

4個入り 1,620円(税込)

- ・純米大吟醸ジュレ1個、ガナッシュ1個
  - ・米焼酎ガナッシュ(柚子、藻塩)各1個
- 香り高い純米大吟醸をジュレとガナッシュに。  
芳醇な香りの米焼酎をガナッシュに仕立てました。  
一粒ずつ異なる味わいをお楽しみいただけます。



## 2 VINTAGE SAKE ショコラ Apple&Caramel

4個入り 1,620円(税込)

- ・アップル2個、キャラメル2個
- アップルガナッシュと塩キャラメルバターガナッシュ  
に長期熟成酒を合わせました。熟成酒特有の芳醇  
な香りとビターな味わいが特長です。



## 3 VINTAGE SAKE ショコラ 生チョコ 要冷蔵

9個入り 2,160円(税込)

長期熟成酒「百々登勢」を贅沢に練り込  
んだ、なめらかな生チョコです。熟成酒の芳  
醇な香りがカカオのほろ苦さと調和し、余  
韻をお楽しみいただけます。



## 4 SAKE ショコラ アソート

3,240円(税込)

- ・純米大吟醸ジュレ1個、ガナッシュ1個
- ・米焼酎ガナッシュ(柚子、藻塩)各1個
- ・長期熟成酒ガナッシュ(アップル、キャラメル)各1個
- ・SAKE ソルト ショコラ 8枚



福光屋の個性豊かなSAKEチョコレートを贅沢に詰め合わせました。



## 5 福光屋の味噌粕「こぼれ梅」 チョコレート クランチ

60g 810円(税込)

味噌粕「こぼれ梅」を香ばしく焼き上げ、ナッツとともにビター  
チョコレートでからめた食感のよいクランチ。味噌粕の風味が  
楽しめ、酒肴にもぴったりです。◎形は不定形です。



## 6 福光屋の甘酒 ピーカンナッツ チョコレート

70g 810円(税込)

ホロホロしたソフトな食感のローストピーカンナッツに、福光屋の  
酒粕をブレンドした甘酒風味のホワイトチョコレートをかためました。  
◎形は不定形です。



## 7 百々登勢SWEETS ショコラリキュール

180ml 1,870円(税込) クリアケース入

長期熟成酒「百々登勢」と相性のよい上質のカカオ・フォラステロをブレンドした  
風味豊かな大人のリキュール。リッチな香りと苦味、甘味をもち、クリームを加える  
といっそう濃厚な味わいになります。



## 8 SAKE ソルト ショコラ

18枚入 1,566円(税込)

カリッとした食感の天日塩を純米酒で炒り上げ、ビター  
チョコレートのアクセントにしました。お酒とチョコレートの  
相性のよさをしっかり味わえます。



美味しいから毎日

# 酒蔵の醗酵 RECIPE

Hacco Life  
with  
Fukumitsuya



使ったのはコレ!

酒蔵仕込み 純米  
糀甘酒  
150g(パウチ)  
248円(税込)

砂糖、食塩、香料、保存料無添加の糀甘酒。お米の自然な甘味が、野菜やフルーツ、牛乳、豆乳なども好相性です。

酒蔵仕込み 純米  
シルキー糀甘酒  
1000ml 702円(税込)  
200ml 216円(税込)

糀甘酒(左)をさらに軽く、なめらかにしたシルキータイプの糀甘酒。甘酒の粒感を重く感じる方におすすめです。

## “飲む点滴”で冷え軽減&免疫力アップを! ホット甘酒スムージー 3種

エネルギー源になるブドウ糖、代謝を高めるアミノ酸、肌や髪、腸の活性に関わるビタミンB群。これらの栄養素を豊富に含む糀甘酒を、気軽に楽しめる冬レシピをご紹介します。冷え改善、免疫力アップにお役立てください。

甘酒みかんにんじん



野菜不足  
むくみの解消  
風邪予防に

### 材料と作り方

- ①にんじん30gを皮ごと薄切りにし、電子レンジで約1分加熱する。
- ②①とシルキー糀甘酒150ml、みかん30gを合わせてミキサーで攪拌し、小鍋で沸騰直前まで温める。
- ③カップにローズマリーを入れて②を注ぐ。

甘酒りんご生姜



お腹の調子をととのえて  
体を温める効果も

### 材料と作り方

- ①りんご100gを皮ごとざく切りにし、糀甘酒150g、みじん切りにした生姜少々と合わせてミキサーにかける。
- ②①を小鍋で沸騰直前まで温める。

### レシピ考案



発酵食品ソムリエ  
迫田 麻由美

福光屋の食品開発、直営店バーメニューを開発し、数多くの美味を生み出してきた醗酵食コーディネーター。「福光屋 クックパッド」では200以上のレシピを公開し、人気を集めています。

福光屋 クックパッド

検索



甘酒バナナ



手軽な  
定番フルーツで  
小腹満たしに

### 材料と作り方

糀甘酒150g、バナナ100gをミキサーで攪拌して小鍋で温める。

Staff's Recommend

福光屋 Shopスタッフの

私のおすすめ

## 内外美容



SAKE SHOP 福光屋  
玉川店  
井上あゆみ  
Ayumi Inoue

2016年入社。お酒はほぼ毎日、好きな銘柄は「黒帯 堂々」を熱燗で。健康と美容のために「甘酒ヨーグルト」を愛飲するほか、出勤前に天然成分100%のエナジードリンク「VATEN」を飲んでいます!



アミノリセ ナチュラル  
アクティベーション  
オイル  
20ml 11,000円(税込)

合わせ使いに  
オススメ!



日本酒酵母エキス  
20ml 3,300円(税込)

醗酵スクワランをベースにセラミド、米由来成分、油溶性ビタミンCを贅沢に配合した天然由来成分100%の美容オイル。しっかりした使用感です。



おすすめ

アミノリセ ナチュラル

アクティベーション オイル

## 好きなタイミングで自在に使える美容オイル

「季節性の乾燥肌で混合肌ですが、「アミノリセ ナチュラル アクティベーション オイル」を使い始めてから肌トラブルが圧倒的に減りました。乾燥が気になる季節には、オイルと「コメラボ 日本酒酵母エキス」を1:1で混ぜて洗顔後すぐの肌につけています。ローションの浸透もよくなり、お肌がつっくらして毛穴も目立たなくなった気が。乾燥ケアには、水分だけでなく同時に油分の補給も必要だということを実感しています」

毎月25日は

FUKUMITSUYA  
HEALTH & BEAUTY  
醗酵美  
デー  
化粧品 10%OFF

©福光屋ひがし、オンラインショップでは開催していません。

INFORMATION

## FUKUMITSUYA SHOP NEWS

2021 JAN/FEB

### 直営店

### こだわりの“酒粕スイーツ”を 福光屋の直営各店で!

風味豊かな純米造りの酒粕を、オリジナル甘味に仕立てました。酒粕とクリームの相性のよさを味わっていただける3つのメニュー。ショッピングのひと休みにお立ち寄りください。

### 玉川店

- 酒かすみるくソフト 赤酢いちご 440円(税込)



北海道産  
ミルクを使用  
しています!

大人気の酒かすみるくソフトに、季節限定の赤酢いちごソースをトッピング。濃厚なソフトクリームに、甘酸っぱいソースがアクセント。1~3月限定。

### 福光屋 松屋銀座

- 酒かすクリームあんみつ 黒焙煎茶付

1,430円(税込)

純米大吟醸酒粕を使用したコクのあるアイスと黒焙煎茶の寒天、熟成酒で炊いたあんず、甘さ控えめの煮小豆にみりんシロップをかけました。



### 丸の内店

- 酒かすみるくロールセット

880円(税込)

しっとり焼き上げたスポンジ生地に、香り豊かな純米大吟醸酒粕を混ぜ込んだミルククリームを挟みました。リッチなコクをお楽しみください。



### オンラインショップ

### 人気銘柄「加賀鳶」の 生原酒をお得に!

送料・クール代無料

◎全て要冷蔵の商品です。

- 加賀鳶 生原酒2種セット

3,564円(税込)

・加賀鳶 山廃純米 超辛口 無濾過・生 720ml × 1本  
・加賀鳶 純米吟醸 生原酒 720ml × 1本



1月26日発送開始

- 加賀鳶 生原酒3種セット

5,159円(税込)

・加賀鳶 山廃純米 超辛口 無濾過・生 720ml × 1本  
・加賀鳶 純米吟醸 あらばしり 720ml × 1本  
・加賀鳶 純米吟醸 生原酒 720ml × 1本



2月9日発送開始

## 直営店

## 金沢店

【酒蔵見学】  
唼き酒コース ベーシック

仕込み水「百年水」のご案内と映像鑑賞、  
人気銘柄の飲み比べをお楽しみいただけます。

- ◎参加費：550円(税込)
- ◎定員：6名様 ※他のお客様とご一緒の見学となります。
- ◎開催期日：通年、毎日
- ◎時間：11:00～15:00～(所要時間:30分)
- ◎予約締切：前日
- ◎開催場所：SAKE SHOP 福光屋 金沢店
- ◎ご予約・お問い合わせ：  
www.fukumitsuya.co.jp/guidedtour/

代表者名・電話番号・希望日時・参加人数をお知らせください。英語のご案内も可能です。ご希望の方は、メールにご記入ください。参加ご希望当日のお問い合わせはお電話にてお願いいたします。

TEL 076-223-1117(SAKE SHOP 福光屋 金沢店直通)

## 福光屋ひがし

## ◎土楽を食す 金沢編

2月19日(金)～21日(日)

①16時～ ②18時～ の2部制(要予約)

伊賀・土楽窯の八代目当主である福森道歩さんによる土鍋料理と福光屋の新酒をお楽しみいただく特別イベント。道歩さんがカウンターに立ち、金沢の食材を使って料理します。作品と土鍋の販売もいたします。

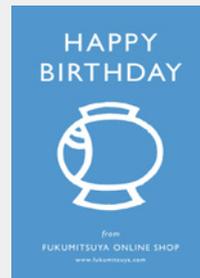


◎料理写真はイメージです。

## オンラインショップ

福光屋オンラインショップ限定特典!

お誕生日に1,000円分をプレゼント!  
「バースデークーポン」



日本酒をはじめ、醱酵飲料や化粧品にもお使いいただけるお得なクーポンです。

福光屋オンラインショップでは、会員様に「バースデー(お誕生日)クーポン」を発行しています。会員様限定の特典を利用して、お得にお買い物をお楽しみください!

対象:生年月日のご登録があり、メールを受け取り可とされている方で、過去1年間にご購入履歴のある方。

- ◎クーポンは、お誕生日月から誕生月の翌月末まで有効。
- ◎3,000円(税込)以上のご購入時に、総額から1,000円分が割引となる大変お得なクーポンです。

公式SNS、ウェブマガジンで最新情報をお届けしています!



fukumitsuya\_official

福光屋の酒蔵・壽蔵の日々の仕事や、  
金沢の四季、商品情報、イベント情報を発信。



fukumitsuya\_shop

直営店の企画展・イベント、商品情報を発信。  
企画展の最新情報はこちらから。



fukumitsuya\_health.beauty

福光屋の醱酵技術から生まれた自然派基礎化粧品、  
醱酵食品や内外美容ニュースを発信。



ShopFukumitsuya

直営店からのお知らせ、ニュースを発信。



fukumitsuya.official

福光屋の酒蔵・壽蔵の日々の仕事や、  
金沢の四季、商品情報、イベント情報を発信。



福光屋OFFICIAL CHANNEL

日本酒、醱酵飲料の解説動画、日本酒講座などを公開。  
今期の加賀鳶季節酒の解説動画もこちらから。

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

## 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

◎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。

## オンラインショップ

インターネット

こちらから  
アクセスできます



[www.fukumitsuya.com](http://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)  
携帯電話からもご利用いただけます。

FAX(通話料無料)

0120-533-076 24時間受付