

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.49

3/4月号

2021 MAR-APR

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

今飲みたい！ 搾りたて新酒・季節限定酒

今期の酒造期ピークに造られたお酒がラインナップされました。

人気の加賀鳶冬季限定酒も出揃って、お好みの新酒をいろいろ味わえる季節です。

“今年の味わい”を、旬の食材・酒肴とお愉しみください！



3月9日発売

加賀鳶季節限定酒の最高峰。
「中汲み」だけを詰めた
純米大吟醸の搾りたて！

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

晩秋からほぼ毎月蔵出しされる全5本の加賀鳶冬季限定酒。シリーズ最後にして最高位となるのがこちら。契約栽培米の山田錦を100%使用した寒仕込みの純米大吟醸です。搾りの過程で、香りと旨味の最もよい部分“中汲み”だけを取り分け、しっかりと飲みごたえのある1本です。

送料・クール代サービスで
大変お得です！

オンライン限定 大人気恒例企画！

加賀鳶 純米大吟醸
藍 しぼりたて・生
新酒&1年熟成 飲み比べ



毎年大好評の同一商品の搾りたて新酒と1年熟成の飲み比べセット。専用の氷温庫で1年間、最もよい環境で熟成させました。搾りたて生酒・原酒のフレッシュさ、鮮烈な味わいと、1年熟成の丸味を帯びたやわらかな味わいをお楽しみください！

720ml 2種 各1本 5,214円(税込) 要冷蔵

送料・クール代サービス



加賀鳶定番酒に
NEW FACE登場！

オールシーズン楽しめる、
加賀鳶の氷温熟成生原酒

冬以外にも生酒を楽しみたい！ そんなご要望に応じて登場した「加賀鳶 純米吟醸 生原酒」。搾りたての吟醸酒を0度で熟成させることでツルツとした口当たりに。気軽なお晩酌にピッタリの生酒です。

加賀鳶 純米吟醸 生原酒 要冷蔵
720ml 1,422円(税込)
1800ml 2,840円(税込)



2月9日発売

上品な香りとすっきりクリアな旨味に
今年は柔らかさもあり。

加賀鳶 純米吟醸 あらばしり・生 要冷蔵
720ml 1,928円(税込)

醗の搾りはじめの“あらばしり”部分だけを瓶詰めした純米吟醸酒の生原酒。上品な風味の中にやわらかさも。

オンライン限定 人気酒をお得にお届け！

春の季節限定酒 3月9日発売
3種飲み比べセット



[セット内容]

・福正宗 酒蔵時記 春吟醸
うすにごり酒 500ml 要冷蔵

・加賀鳶 純米吟醸
あらばしり・生 720ml 要冷蔵

・加賀鳶 純米大吟醸 藍
しぼりたて・生 720ml 要冷蔵

6,413円(税込)

送料・クール代サービス



壽蔵杜氏・板谷和彦に聞く！
今年の加賀鳶季節限定酒



すべて無濾過・生原酒の冬季限定酒は、“今年の味”を追求したシリーズです。今期は、“すっきり軽快”であることを軸に、それぞれのお酒の個性を際立たせました。造りのこだわりや、ペアリング、楽しみ方を解説動画で配信しています。

春の季節限定酒も蔵出し

上出恵悟さんの描き下ろし
アートラベルでお届け

2月24日発売

春の野原でくまの親子がたわむれる…生命の喜びと里山ののどかさが、九谷五彩によって楽しく描かれた上出恵悟さんによるアートラベル。春霞を思わせる純米大吟醸のうすにごり酒は、香り高く繊細な味わい。山菜や旬の魚介ともよく合い、季節の贈り物にも喜ばれます。

上出恵悟(かみでけいご)／上出瓷藝代表。九谷焼・窯元上出長右衛門釜の後継者としてクリエイティブ・ディレクションを務め、精力的な幅広い活動と柔軟な発想で九谷焼を現代に伝える。

福正宗 酒蔵時記 春吟醸 うすにごり酒
500ml 1,870円(税込) 要冷蔵



第2回 【出麴枯らし】 写真：板谷和彦（壽蔵杜氏）

一つの酒を仕上げる工程に「枯らし」という仕事は何度も登場します。枯らしとは、状態を定着させたり、休ませたり、進行を止めるために一定の時間、意図的に放置することの総称です。精米、製麴、配立などの主要な工程が終わるたびに枯らしという間が設けられます。「しっかりと枯らして」、「軽く枯らして」と杜氏から指示があれば、蔵人たちはその場面場面で求められた意味を的確に理解して最適の枯らしの状態にしなければなりません。当然ながら、時間の長短に限ったことではありませんから、複雑で感覚的な共通

認識の上で成り立つ職人仕事の最たるものかもしれません。純米大吟醸のための麴造りにも、この枯らしが登場します。2昼夜、48時間をかけて室の中で育てた麴をさらに丸1日をかけて枯らします。麴の枯らし作業の目的は、麴を素早く冷却・乾燥させ、麴菌の発育を止めて馴じませること。この「出麴枯らし」を経てようやく麴が完成するため、製麴の仕上げとしてとても重要な作業で、蔵人たちは素早く無駄なく、適確な手入れを行う必要があります。写真は、出麴枯らしの仕事を教え

る麴担当者と若手蔵人。麴の表面積を増やすために、素早く筋をつける方法を指導しながら、共に同じものを見て、触れ、感じながら数値では説明しきれない感覚的な良し悪しの基準を教えようとしています。枯らしという短い言葉に集約される仕事には、酒造りの、壽蔵の不文のこだわりが詰まっています。

福光屋
壽蔵の
酒造三昧

毎日の健康維持・滋養に

米と麴の
やさしい甘さ

糀甘酒

糀甘酒の特長

- ✓ 豊富なブドウ糖とアミノ酸
- ✓ 保存料・香料無添加
- ✓ 砂糖・食塩一切不使用
- ✓ ノンアルコール

こんな時、こんな方におすすめ

- ✓ 毎日の健康維持、体調管理に
- ✓ 1日1醗酵食品の習慣に
- ✓ 朝食・間食がわりに
- ✓ 料理・製菓の砂糖がわりに



酒蔵仕込み 純米 糀甘酒

150g(パウチ) 248円(税込)

「飲む点滴」とよばれるほど、素早い吸収で脳と身体のエネルギー源になる糀甘酒。温めて飲むと血行促進やリラックス効果も。



酒蔵仕込み 純米
シルキー 糀甘酒

200ml 216円(税込)

1000ml 702円(税込)

糀甘酒の粒感を軽減した、シルキーな飲み口。アレンジもしやすく、牛乳や豆乳と割るとさらに軽い飲み心地に。200mlパックはストロー付きです。



米と麴の
乳酸菌ドリンク

ANP71

エーエヌビー
ナナジュウイチ

お米の醗酵飲料 ANP71 要冷蔵

150g 324円(税込)

免疫賦活作用(免疫力を高める作用)やアレルギー抑制効果、QOL向上効果など、臨床試験によってさまざまな効果が示唆される機能性に優れた飲料。1日1本を目安に。

ANP71 通販限定 お試しセット

150g×6本 1,500円(税込) 送料・クール代無料

※お一人様1回限り



免疫力向上、腸内活性に

ミトコンドリアに
着目したエナジードリンク

VATEN

バテン

VATEN

100ml 432円(税込)

継続摂取によって、最後のもうひと踏ん張りに効果を発揮。お湯で割って体を温めながらの摂取もおすすめです。



VATENの特長

- ✓ 摂取によりミトコンドリアの数量※と活性が向上
※骨格筋における培養細胞の推定量
- ✓ 100%天然成分、ノンカフェイン
- ✓ 運動や活動の終盤でスタミナを維持
- ✓ 疲労回復をフォロー
- ✓ アミノ酸、クエン酸、ポリフェノールを含有

こんな時、こんな方におすすめ

- ✓ 運動トレーニング、活動の前に
- ✓ 日々の疲れ、活動後のリカバリーに
- ✓ 体力不足、持久力不足を感じる方に
- ✓ 妊娠に向けた身体づくりに



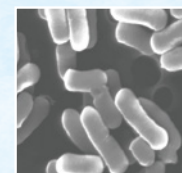
酒蔵発! 米と麴の無添加・醗酵飲料で
カラダの内側から強く、健康に。

ANP71の特長

- ✓ 植物性乳酸菌「ラクトバシラス・プランタラムANP7-1株」を使用
- ✓ 製品1本当たり1,500億個の乳酸菌を含有
- ✓ 腸内活性による高い健康効果を期待できる
- ✓ 乳アレルギーの方にも安心
- ✓ 国産契約栽培米100%使用、保存料・香料フリー

こんな時、こんな方におすすめ

- ✓ 腸内環境の改善に
- ✓ 免疫力向上のサポートに
- ✓ アレルギー諸症状のケアに



◀アジのなれずしから発見されたANP7-1株
石川県奥能登地方の伝統的醗酵食品「アジのなれずし」から分離された植物性乳酸菌ラクトバシラス・プランタラムANP7-1株。

SAKE SHOP 福光屋 丸の内店、
福光屋 松屋銀座で、
「醗酵飲料飲み比べ」がスタート!

お客さまのご要望に応じて、醗酵飲料のテイ
スティングを開始しました。味わいの違い
はもちろん、健康維持
効果をわかりやすく解
説いたします。



880円(税込) 福光屋のお菓子付き
ANP71、VATEN、醗酵美ドリンクの3本を
50mlずつご提供します。

福光屋
オンライン
ショップ

醗酵飲料のお求めは、
「定期便サービス」が便利でお得!

醗酵飲料は、毎日の積み重ねで効果を感じやすくなります。
日々の健康習慣を、お求めやすさでサポートします!

詳しくはこちら!



1箱
ご購入から 初回
から 5%OFF → 最大 15%OFF

送料・代引き手数料
クール代が毎回 0円

お届けサイクル
いろいろ

純米 糀甘酒 1箱:150g×20袋

1箱 | 4,968円→4,720円 5%OFF

2箱 | 9,936円→8,942円 10%OFF

3箱 | 14,904円→12,668円 15%OFF

(税込)



ANP71 1箱:150g×12本 要冷蔵

1箱 | 3,888円→3,694円 5%OFF

2箱 | 7,776円→6,998円 10%OFF

3箱 | 11,664円→9,914円 15%OFF

(税込)



VATEN 1箱:100ml×10本

1箱 | 4,320円→4,104円 5%OFF

2箱 | 8,640円→7,776円 10%OFF

3箱 | 12,960円→11,016円 15%OFF

(税込)



VATEN 初回半額
定期便コースもご用意
VATEN 100ml×30本

12,960円(税込)
→ 6,480円(税込) 送料無料

※本品は定期便でのお届けとなります。初回のみ
50%OFFとなり、3回以上の継続をお願いして
おります。定期のご解約は3回目のお届けが完了して
からになりますのでご注意ください。



桜鯛と春キャベツのいしる蒸し

(表紙掲載)

春の海の幸、野の幸をシンプルに。
“レンチン”のできる気軽な煮びたし風です!

旬の海の幸と野の幸を、石川県能登地方の醗酵調味料“いしる”でまとめた蒸し料理。「一般的にいしるはイワシやイカが原料ですが、香りと旨味がすっきりしているメギス(ニギス)の魚醤を使っています。鯛の切り身、春キャベツはさっと塩をして“レンチン”でOK。温めた出汁、いしる、料理酒を10:1:1の割合で混ぜ、かけていただきます。加賀鳶・藍の香りとほどよい酸が、料理の香りを拾って膨らませてくれます」と、今井友和さん。

平日のお晩酌にぴったりの
超・手軽レシピ!



ホタルイカのじゃがバター

「じゃがバターに、ホタルイカのミソの旨味とコクをプラスするイメージです。こちら電子レンジでじゃがいもを加熱し、ボイルしたホタルイカとバターをのせてさらに数秒加熱。イカのミソとバターがからんで濃いソースに。好みに塩をふります。キンキンに冷やした加賀鳶・藍を合わせると、肴の濃厚な旨味を引き締めてキレのよさを楽しめると思います」。

◎掲載のお料理はお店では提供しておりません。

金沢の料理人に習う

季節の まかない肴

Makanai-Sakana

加賀鳶

Kagatobi

3・4
月

石川・北陸の季節の食材を使った
気軽な酒肴レシピを、細やかで革新的、
美しい料理を供する「東山和今」の
今井友和さんに習いました。
お店のドリンクメニューに
欠かせないお酒だという
「加賀鳶 純米大吟醸 藍」
とのペアリングで
お届けします。

合わせたお酒は

加賀鳶 純米大吟醸 藍

鮮やかな藍のボトルに贅沢な造り。
リッチな香りと味わいが料理と好相性。

契約栽培した酒米の最高峰「山田錦」を100%使用し、
丹念に仕込んだ純米大吟醸です。上品な吟醸香、ボ
リュームのある旨味が調和したフルボディタイプ。キレの
よい飲み口で、さまざまな酒肴によく合います。

720ml 2,412円(税込) [化粧箱入](#)
1800ml 4,820円(税込) [化粧箱入](#)



教えてくれたのは ▶ 今井友和 さん



2019年にひがし茶屋街で開店。革新的な和食を少量多皿で提供するスタイルが人気。「出汁を引くときに使う水は、福光屋で汲み上げるお酒の仕込み水“百年水”。料理とお酒の水を共にしているから相性がいいと思います」。

≫ 東山和今 (ひがしやまわこん)

金沢市観音町1丁目5-8 Tel.076-252-6657
昼:12時一斉スタート 夜:1部/18時、2部/19時30分スタート
要予約 不定休

Staff's Recommend 福光屋 Shopスタッフの 私のおすすめ 内外美容



福光屋 松屋銀座
高松 雅
Uta Takamatsu

自宅に常備して、毎日飲んでいるのは「純甘酒」。
疲れたときの栄養補給に欠かせない必須アイテム
です。化粧品は、「コメラボ 日本酒酵母エキス」と
「アミノリセ」ユーザーです。



コメラボ 日本酒酵母エキス
20ml 3,300円(税込)

福光屋が開発した自社清酒酵母
「FT15」から、アミノ酸や有機酸などの
美容成分を抽出した天然由来成分
100%の保湿美容液。



洗顔後すぐのお肌に使うから違いがわかる

「サラッとした軽い使用感で、べたつきがまったくないのに保湿力が抜群。軽く手のひらで温めて洗顔後すぐのお肌につけるとよく馴染みます。「日本酒酵母エキス」をつける・つけなくて、化粧水や乳液の浸透力がまったく違うことを実感します。シンプルな処方は、敏感肌の方にもおすすめ。“保湿美容液”としては、大変お求めやすい価格も人気の理由です」。

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
では開催しておりません。

FUKUMITSUYA SHOP NEWS

2021 MAR/APR

直営店

春のDRINK & SWEETSメニュー

東京ミッドタウン店

●いちご甘酒

778円(税込)

旬のいちごと純甘酒を合わせた、季節限定の味わいです。甘酸っぱく爽やかないちごの風味をお楽しみいただける春のドリンクです。

テイクアウト
限定!



福光屋 松屋銀座

●酒かすサンデー 黒焙煎茶付

1,210円(税込)

やさしい甘さのオリジナル
酒かすアイスに、みりんの
しぼり粕「こぼれ梅」を焼き
上げた特製グラノーラをトッ
ピング。熟成みりんシロップ
との相性も抜群です!



金沢店

【酒蔵見学】 喇き酒コース 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
◎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/
※他のお客様とご一緒の見学となります。

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。参加ご希望日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)

オンラインショップ

北陸の美味でお晩酌! 春の季節酒のんべえセット

3月10日(水)~販売開始!

6,600円(税込)

[送料・クール代サービス](#)



〈Aセット〉(セット内容)

・福正宗 酒蔵時記 春吟醸 うすにごり酒
500ml×1本 [要冷蔵](#)
・加賀鳶 純米吟醸 あらばし・生
720ml×1本 [要冷蔵](#)
・天然ふり味噌
・氷見寒ぶりハム

〈Bセット〉(セット内容)

・加賀鳶 純米大吟醸
藍しぼりたて・生
720ml×1本 [要冷蔵](#)
・黒帯 悠々 720ml×1本
・天然ふり味噌
・氷見寒ぶりハム



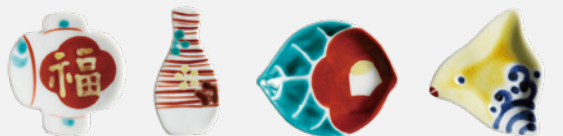
◎写真はAセットのお酒です。

東京ミッドタウン店

東京ミッドタウン店10周年企画展
花咲く金沢～赤地径展

3月12日(金)～28日(日)

SAKE SHOP 福光屋 東京ミッドタウン店は、開店10周年を迎えました。桜の花が咲き誇る頃、10周年を記念して『花咲く金沢』と題し、赤地径さんの九谷焼が華やかに店内を彩ります。また、お酒の時間がよりのしくなる、金沢の酒肴やお菓子なども多数取り揃え、皆さまのご来店をお待ちいたしております。



◎写真はイメージです。

玉川店

酒には塩があればいい5
たかはしよしこ×福光屋

4月16日(金)～5月5日(水)



過去4回開催し、大好評を博したフードデザイナー・料理家 たかはしよしこさんとの企画展『酒には塩があればいい5』。5回目となる今回は、さらにパワーアップし、エジプト塩やアルル塩など人気の“魔法の調味料”をはじめ、毎回大人気のアートディレクター・前田景氏によるオリジナルラベルの日本酒や、たかはしよしこさんがおすすめする酒器・器、FOODS&SWEETSが一同に揃う企画展!! イートインコーナーでは、酒かすみるくソフトのコラボスイーツも登場します。どうぞお楽しみに!

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

福光屋の醗酵技術から生まれた自然派基礎化粧品、
醗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、醗酵飲料の解説動画、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/

こめから

検索

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

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