

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.50

父の日
特別号

FUKUMITSUYA
FATHER'S DAY GIFTS 2021



大切なお父さんに
今だから伝えたい、
いつもありがとう。

寛永二年創業



金沢
福光屋

米と醗酵の400年へ

今飲みたい！ 爽やかな初夏のお酒が続々蔵出し！

日本酒の季節が一つ巡り、いよいよ初夏のお酒が発売を迎えます。
爽やかな香り、清涼感のあるすっきりした味わいは、旬の味覚とも相性ぴったり。
上質な晩酌酒、贈り物にもおすすめです。



4月16日発売

石川県産の酒米と金沢酵母で醸しました！

福正宗 純米吟醸 生貯蔵酒 金沢涼風

720ml 1,642円(税込)

石川県産の酒米・五百万石を100%使用し、金沢酵母で醸した純米吟醸酒。今年は、バナナのような軽やかな吟醸香が心地よく、ミネラル感のあるジューシーな味わいです。

オンライン限定 人気酒をお得にお届け！

夏の季節限定酒セット 月セット

4,488円(税込) 送料・クール代サービス



[セット内容]

- ・福正宗 純米吟醸 生貯蔵酒 金沢涼風 720ml×1本
- ・加賀鳶 夏純米・生 720ml×1本 要冷蔵
- ・加賀鳶 純米吟醸 生原酒 720ml×1本 要冷蔵

4月20日発売

お米の旨味をフレッシュに味わう

加賀鳶 夏純米・生 要冷蔵

720ml 1,400円(税込)

1800ml 2,785円(税込)

富山県産の酒米・五百万石を使用したみずみずしい味わいの純米酒。フレッシュな爽快感に心地よい酸味、キレのよさも楽しめます。和洋の香味野菜、鮎の塩焼き、お肉と好相性。BBQのお供にもおすすめ。



6月4日発売

炭酸ガスを封じ込めた
爽やかな純米大吟醸

酒米の最高峰・山田錦を100%使用した純米大吟醸酒に炭酸ガスを封じ込みました。爽やかな発泡感と香りのよさを楽しめる1本。季節のご挨拶、夏の贈り物にも最適です。



福正宗 酒蔵時記

夏やすみ 爽涼微発泡 2021 要冷蔵

500ml 1,870円(税込)

上出恵悟さんに聞く！
2021年「夏やすみ」のラベル

「お酒の銘“夏やすみ”からイメージを膨らませ、夏を楽しむ水の中の魚たちを描きました。水草の茂みの中で、元気に遊ぶ2匹の若鮎。嬉しくてたまらないという鮎の思いを仕草や笑顔で、微発泡のお酒であることに合わせて気泡も描き、書き文字も加えました。原画は今回も簡描きの技法で描いています。」

News!

金沢国税局酒類鑑評会で
福光屋が優等賞を受賞！4月28日(水)、優等賞受賞酒を
記念発売いたします。

3月に開かれた、令和二酒造年度金沢国税局酒類鑑評会の「吟醸の部」において北陸三県32の蔵元から100点が出品。福光屋が栄えある優等賞を受賞しました。福光屋の酒造りを率いる杜氏・板谷和彦の8度目の受賞となります。



720ml 11,000円(税込) 桐箱入

6月4日発売

最高位の夏季限定、純米大吟醸

福正宗 氷温貯蔵 生酒 氷室献上 純米大吟醸 要冷蔵

720ml 2,750円(税込)

寒仕込みの純米大吟醸の生酒をゆっくり氷温熟成させました。上品な吟醸香と熟成効果によるなめらかで繊細な口当たりが特長。藩政時代のお話・氷室開きにちなみ、6月初旬に蔵出しされます。

福光屋 ひがし & オンラインショップ限定
人気酒のお買い得セット夏の季節限定酒
3種飲み比べセット

6,020円(税込) 送料・クール代サービス

5月14日ご予約開始 /



6月4日発売&発送開始

[セット内容]

- ・福正宗 酒蔵時記 夏やすみ 爽涼微発泡 2021 500ml×1本 要冷蔵
- ・福正宗 氷温貯蔵 生酒 氷室献上 純米大吟醸 720ml×1本 要冷蔵
- ・加賀鳶 夏純米・生 720ml×1本 要冷蔵



酒蔵の名も無き仕事



第3回 【袋洗い】 写真：板谷和彦（壽蔵杜氏）

「酒造りの仕事は洗濯だらけ、掃除ばかり」という杜氏。酒造りには、洗米用の米袋、麴を包む麻布、拭き上げ用布、醪を搾る際の酒袋など、とても多くの布類を使います。素材は綿、麻を中心に化学繊維とさまざまで、酒造りのどの工程にも欠かせない大切な道具ですが、これらの布を使う上で避けられないのが匂いとの戦いです。せっかく仕上げたお酒の香味を損なう、繊維そのものの匂い、繊維に付着したお米の成分や醗酵由来成分が元になる臭気を「袋香」といい、オフフレーバー（お酒にとっ

て好ましくない香り）の一つとして、蔵人は大変嫌います。洗濯がとても重要になるのは、それらを徹底的に取り除かなくてはならないからです。写真は、最高位の純米大吟醸酒の搾りに使われる酒袋の洗濯風景。約300枚の酒袋は前日にお湯につけ、お米由来の油分などを落とし、翌日たっぷりの水で繊維の目に何度も水を通して一枚ずつ丹念に手洗います。お米と水だけでお酒を造る純米蔵にできるだけ化学薬品を持ち込みたくないこと、さらなるオフフレーバーになる可能性があることから洗浄剤を一切

使用しないことも洗濯に時間と手間がかかる理由です。蔵内のあちこちに洗濯物が盛大に干される景色は、酒造期の終わりをしらせる風物詩。春の終わりの蔵内では、このような地道な仕舞い仕事日々行われています。

福光屋
壽蔵の
酒造三昧

6月20日は
父の日



FUKUMITSUYA
FATHER'S DAY GIFTS 2021

父の日に贈る金沢の日本酒

大切な家族へ、くつろぎの時間を

お父さん日本一、ありがたい気持ちを込めて上質なお酒、和みのひとときを贈りませんか？
お酒好きが喜ぶラインナップに、2021年限定の富士山ラベルをほどこしました。

〈純米大吟醸〉

お酒好きの男性におすすめしたい
香り、味わい、キレのよさの balan
スが絶妙の上質なお酒です。



〈本格米焼酎〉

蒸留工程で香味と味わいの最も優れた「中留」
だけをボトルング。なめらかな口当たりも格別。



〈純米酒〉

食文化の栄えた金沢で飲み継がれた純米酒を粹な
演出で。スクリーキャップで注ぎやすい仕様です。



〈ミニボトルセット〉

福光屋の代表銘柄を1合サイズの小瓶で飲み比
べが楽しめるセット。6本セットの他に、12本セット
もご用意しました。



4

5月14日(金) 発売開始!

オンラインショップは5月14日(金)発送開始

オンラインショップでは、
4月26日(月)より
ご予約受付!



6月14日(月)までのご注文で、
6月20日(日)に配送

○それ以降になりますと、当日にお届けできない場合が
ございますのでお早めにご用命ください。
○ご配送は、日本国内に限らせていただきます。

〈掲載商品の送料について〉

直営店 ▶ 4以外の商品は、一律550円(税込)

オンラインショップ ▶ 4以外の商品は、**送料無料**

◎4は通常送料にてお届けいたします。

1. 純米大吟醸

お父さん日本一 桐箱入

720ml 4,180円(税込)

爽やかな吟醸香と軽快な
旨味、キレのよさが特長の
純米大吟醸。旬の魚介の
サラダや刺し身、白和えな
どと好相性。冷酒、常温で
お楽しみいただけます。



2. 八年熟成 本格米焼酎

お父さん日本一 化粧箱入

720ml 3,850円(税込)



山田錦を100%使
用し、福光屋の醸造
蔵で仕込んだ本 格
米焼酎。熟成中の焼
酎に新たに仕込んだ
焼酎を足す「仕次熟
成」によるまろやかな
味わい。

3. 特別純米

お父さん日本一 菰冠 化粧箱入

1800ml 5,500円(税込)

さらりとした旨味とコク、包容力がある純米酒です。
どんなお料理にも合う懐の深さがあり、冷酒からお
燗まで幅広い温度帯でお楽
しみいただけます。



○鏡開きはできません。ガラス容器に蓋が巻かれています。

4. ちよいボトル6本セット

180ml×6本 2,530円(税込)

〔セット内容〕黒帯 悠々、加賀 純米吟醸、加賀 極寒純米 辛口、
福正宗 氷温生貯蔵酒 辛口ドライ、
福正宗 純米辛口 生詰、
風よ水よ人よ 純米



5. ちよいボトル12本セット(父の日本一入)

180ml×12本 4,950円(税込)

〔セット内容〕黒帯 悠々、加賀 純米吟醸、加賀 純米吟醸、加賀 極寒純米 辛口、福正宗 銀ラ
ベル、福正宗 黒ラベル、福正宗 氷温生貯蔵酒 辛
口ドライ×2本、福正宗 純米辛口 生詰×2本、風よ水
よ人よ 純米×2本、父の日本一(一合)



6. 純米大吟醸

お父さん日本一ギフトセット 桐箱入

5,973円(税込)

富山湾の新鮮なほたるいか
の濃厚な味わいを楽しめる
姿干し、国産オイルサーディ
ンの酒肴2種を純米大吟醸
に添えた贅沢なギフトセット
です。

〔セット内容〕
・純米大吟醸
お父さん日本一 720ml
・ほたるいかの素干し
・オイルサーディン





----- 夏は、万能調味料のアレンジが活躍! -----

自家製 フレーバー塩糀 3 種

万能調味料としてすっかり定着した「塩糀」。これからの季節に大活躍のレモン、トマト、カレー風味の塩糀を仕込んでみませんか? 下味付けや仕上げなど使いいろいろ。家事ラクはもちろん、醗酵食品を手軽に楽しめますよ!

使ったのはコレ!

酒蔵の麹 乾燥こうじ **要冷蔵**

500g 700円(税込)

国産米で仕込んだ乾燥麹。塩糀や醤油糀、甘酒づくりにお使いいただけます。



酒蔵の塩糀も販売中!



300g 572円(税込)

塩糀の基本の作り方

炊飯器の保温モードをつかって約55℃／約7～8時間!

- ①炊飯器の内釜に50～60℃のお湯を張り保温モードに。お湯の量は袋がかぶる程度でOK。釜の底に皿を敷き、袋が直接釜に当たらないようにする。
- ②耐熱用のチャック袋に材料を入れて①のお湯の中に。炊飯器の蓋をせず、タオルで軽く覆って7～8時間保温する。

カレー塩糀



温野菜、ゆで卵にかけるだけ。南瓜サラダやシーフード炒めに。

- 【材料】
- ・トマト(ざく切り)・・・100g
 - ・玉ねぎ(ざく切り)・・・100g
 - ・水・・・150ml
 - ・コリアンダーパウダー・・・大さじ1
 - ・クミンパウダー・・・大さじ1
 - ・ターメリックパウダー・・・大さじ1
 - ・カルダモンパウダー・・・大さじ1/2
 - ・こしょう・・・小さじ1/2
 - ・カイエンペッパー・・・小さじ1/2
 - ・にんにく(すりおろし)・・・小さじ1/2
 - ・しょうが(すりおろし)・・・小さじ1/2
 - ・ローリエ・・・1枚
 - ・麹・・・100g
 - ・塩・・・15g

- 【作り方】
- ①Aを合わせてミキサーにかける。
 - ②フライパンに①とBを加えてよく混ぜながら加熱する。沸騰したら火をとめて約50℃に冷ます。
 - ③耐熱保存袋に麹と塩を入れ、②を加えて口を閉じる。「塩糀の基本の作り方」の通りに約8時間醗酵させる。

冷蔵庫で約2週間保存OK!
冷凍保存もできます

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



発酵食品ソムリエ
迫田 麻由美



レモン塩糀

魚介のマリネ、フライのソース、唐揚げのタレ、ドレッシングに。

- 【材料】(約300g)
- ・麹・・・100g
 - ・レモンの皮(すりおろし)・・・1個分
 - ・お湯(50～60℃)・・・170ml
 - ・塩・・・30g
 - ・レモン果汁・・・30g

【作り方】

- ①耐熱用保存袋にAを入れて口を閉じる。「塩糀の基本の作り方」の通りに約7時間醗酵させる。
- ②袋を取り出して自然に冷まし、塩とレモン果汁を加えて完成。清潔な保存容器にうつし、冷蔵庫で保管する。

トマト塩糀



オムレツなどの卵料理、炒めものに。旨味たっぷりのケチャップ感覚で。

- 【材料】
- ・トマト(ざく切り)・・・200g
 - ・玉ねぎ(粗みじん)・・・50g
 - ・水・・・170ml
 - ・トマトピューレ・・・100g
 - ・こしょう・・・小さじ1/2
 - ・ナツメグパウダー・・・小さじ1/4
 - ・シナモンパウダー・・・小さじ1/4
 - ・カイエンペッパー・・・小さじ1/4
 - ・ローリエ・・・1枚
 - ・麹・・・100g
 - ・塩・・・15g

【作り方】

- ①Aを合わせてミキサーにかける。
- ②フライパンに①とBを入れて中火で加熱。一度沸騰させて香りをよく出し、火をとめて約50℃に冷ます。
- ③耐熱保存袋に麹と塩を入れてよく揉み、②を入れて口を閉じる。「塩糀の基本の作り方」の通りに約8時間醗酵させる。



福光屋 ひがし
松本 路子

Michiko Matsumoto

化粧品は「アミノリセ」のローションとモイストオイルのユーザー。趣味のドライブには、シルキー糀甘酒ストロー付き200mlがお供。



植物性乳酸菌1500億個

ANP71 **要冷蔵**

150g 324円(税込)

植物性乳酸菌「ANP7-1株」でお米を醗酵させた乳酸菌ドリンク。爽やかな酸味が特長です。

定期お届けサービス
で、ANP71をお得に
お求めいただけます!

詳しくは
こちら!



毎朝の1本で体調キープ。体質変化も実感

「もともとアトピー性皮膚炎があり、改善に効果があるといわれる腸活を意識して飲み始めて1年半。毎朝起きがけにコップ1杯の水とANP71を1本飲んでます。疲れが溜まると出ていた蕁麻疹が出なくなり、便通も改善。継続による変化を実感しています。インパクトのある酸味も大好きです」。

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。

INFORMATION

FUKUMITSUYA SHOP NEWS

2021 MAY/JUN

直営店

初夏におすすめ、オリジナルのDRINK&SWEETSメニュー

東京ミッドタウン店

●梅酒ソーダ

770円(税込)

加賀鳶 吟醸梅酒をソーダ割りにしました。梅酒の爽やかな香りと吟醸香が調和した特製ソーダカクテル。散策のお供にも最適です!

テイクアウト
限定!



玉川店

●ざくろビネガードリンク

605円(税込)

伝統的な静置醗酵で醸した赤酢に、ビタミンたっぷりのザクロ果汁を合わせた甘酸っぱいドリンク。爽やかな味わいで汗ばむ季節のひと休みに。



福光屋 松屋銀座

●甘酒氷抹茶
黒焙煎茶付

1,430円(税込)

大人気のBARメニュー・甘酒氷に、酒かすアイスと煮小豆を添えました。純米本味醂を使用した特製の抹茶シロップをかけてお楽しみください。



福光屋 ひがし

●酒かすみるくソフト
赤酢あんずシロップ

450円(税込)

大人気の酒粕が香るミルクソフトに、季節限定のシロップが登場しました。濃厚なミルクに甘酸っぱいシロップが好相性です。



金沢店

【酒蔵見学】
唼き酒コース プレミアム

人気コース

仕込み水「百年水」をご案内、酒造りの映像鑑賞、プレミアム酒の唼き酒と解説、直営店でお買い物を楽しまいただける充実のコース。



- ◎参加費：1,650円(税込)
- ◎定員：4名様
- ◎開催期日：毎日
- ◎時間：16:00～(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/guidedtours/

代表者名・電話番号・希望コース・希望日・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)

玉川店

いりこ酒 其の三
やまくに&福光屋

6月5日(土)~6月23日(水)



いりこ酒で一献~日本各地の酒器や器、道具とともに、やまくにのいりこ酒と福光屋のお酒をたのしむ一時を提案する人気企画の第三弾です!

丸の内店

ただ今、会員募集中

福光屋・丸の内サロンが
スタートします!

お酒と醗酵食品をより深く知っていただく、酒蔵ならではの質の高い講座や企画展、蔵出しイベントやプレミアムテイスティング会など、さまざまな催しをご用意しております。詳細は店頭、SNSにてお知らせいたします。

○入会費:2,200円(税込)



オンラインショップ

お酒の定期便サービス
がいよいよスタート!

お気に入りの定番酒を定期的にお届けするオンラインショップ限定のお得な新サービス。送料無料で、毎回ポイント10%還元で大変お得です!



毎回送料無料で



毎回ポイント10%還元

選べるお届けサイクル



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_sake

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



fukumitsuya_shop

丸の内サロンや企画展・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_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・酒蔵の日々の仕事や、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。今期の加賀冬季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

福光屋「福正宗」純米1.8ℓパック3商品 モンドセレクション金賞9年連続トリプル受賞

福光屋の代表銘柄であり、石川県でナンバーワンのシェアをもつ「福正宗」の1.8ℓパック3商品が、「2021年モンドセレクション」(本部:ベルギー ブリュッセル)のスピリッツ&リキュール部門において、9年連続の金賞を受賞。金沢で親しまれている味が、世界に認められています。



オンラインショップでは、3本をセットでご用意!

紙パック1.8ℓ
3種各1本

5,577円(税込)

送料
無料

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