

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

7/8月号

K O M E K A R A Vol.51

2021 JUL-AUG



加賀鳶と
肴と
金沢と。

創業二年創業



金沢
福光屋

米と醗酵の400年へ

リアルに知りたい「飲む点滴」のこと。

糀甘酒が体にいい理由

滋養豊富な糀甘酒は、毎日の健康維持や夏の栄養補給にぴったりの醗酵飲料。

「体によい」本当の理由がわかると、糀甘酒をつかった健康習慣の自信につながります!



教える人

上松 昇

(福光屋 醗酵研究所 主任研究員)

原料調整や商品開発、製造を担当。起床後すぐに「糀甘酒の豆乳割り」を愛飲。「頭と体の立ち上がりが早いと感じる」。

糀甘酒1袋150gあたり
ブドウ糖は22.5g!
アミノ酸は562.5mg

ご存知ですか? 脳は1日に120gのブドウ糖を消費します。

「一般的に人間の脳は1日に120gものブドウ糖を消費するといわれます。糀甘酒は、米と米麹由来の炭水化物が糖化酵素によって既にブドウ糖にまで分解された状態ですから、素早く吸収でき即エネルギーとして活用されます。体内で合成できない必須アミノ酸全種を含み、代謝の活性に欠かせないビタミンB群の含有量が高いのも「飲む点滴」と呼ばれる理由です」。

カロリー、糖質は
ご飯(軽め)一膳の1/2

糀甘酒1袋150gあたり
117kcal、糖質は25.5g!

「ご飯茶碗に軽く1杯のご飯が150g、234kcal*です。糀甘酒1袋も同じ150gですが、カロリーと糖質量はご飯の1/2。糖質コントロールでは、1食あたりの糖質量を20~40gにするのが一般的ですので糀甘酒1杯(1袋)にバナナ1/2本を加えても、糖質量は約35gですから朝食の置き換えにも最適です」。

*「日本食品標準成分表(2020年版(八訂))」文部科学省より

凍らせてシャーベットに!



パウチのまま冷凍庫で凍らせるとシャーベットに! 疲れたときのリフレッシュ、気軽なおやつに。

無添加、
ノンアルコール

小さなお子さまからご年配の方まで、シーンを選ばずお飲みいただける米と米麹のノンアルコールの糀甘酒。保存料・香料・食塩無添加。夏の冷えには温めてお飲みいただくこともおすすめ。

酒蔵仕込み 純米 糀甘酒
150g入 1袋 248円(税込)

オリゴ糖のチカラで腸活!

プレバイオティクスで健康習慣を。

「プレバイオティクスとは、腸内細菌のエサとなる有用成分を含む食品の摂取によって腸内環境を整えるという考え。糀甘酒に含まれるオリゴ糖は、腸内の善玉菌のエサになり、腸内を善玉菌優位の環境に導く効果も期待できます。継続摂取によってよい腸内環境を安定的に維持することが大切です」。

酒蔵の名も無き仕事



第3回 【 検尺 】 写真:板谷和彦(壽蔵杜氏)

蔵人たちの日々の仕事には、検尺と桶算という地味な仕事があります。タンクの中身の容量を正確に測る作業で、仕上がったお酒の量はもちろん、醗(酒母)や膠の量などタンクに中身があれば毎日必ず検尺と桶算が行われます。さらには、お酒を移動させることに移動前と移動後の量を測り、欠減量まで測るほど徹底されています。検尺は、「さし」と呼ばれる木製の検尺棒をタンクの口から垂直に差し込み、お酒に浸かって色が変わったところの目盛りからタンクの空寸を測定。桶算は、タンクの満

量から検尺で導いた空寸量を引いて中身の量を算出します。聞けば単純な引き算のようですが、中身を一部だけ抜き出して新たに足す、加水する、火入れをすれば煮増えするといった具合に、複雑に変化する容量を流量計などの機器に頼らず算出する術を持つことはとても重要なのです。じつはパソコンを使えば数字は一瞬ではじき出せ、壽蔵でも補足的にそのようにしています。それでも、さしを使って検尺し、桶算をする理由を杜氏の板谷和彦は、「苦勞して数字を導き出し、その数と日々

の仕事とを照合させながら全体を体得する。数字から誤りに気がついたり、類推したり応用する力が確実に養われる」といいます。若手蔵人たちが国家資格である酒造技能士の実技試験を前に、空のタンクに水を張って検尺の特訓を受けるのも壽蔵の夏の風物詩です。

福光屋
壽蔵の
酒造三昧

オンラインショップ

送料無料・初回から最大15%オフ
「定期便サービス」がオススメ!

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)

詳しくはこちら!



福光屋
ひがし

甘酒パウチ20袋入り
×2ケースが送料無料!

通年販売のお得なセット商品です!

9,936円(税込)





夏酒を楽しむ 5つのトピックス 2021

日本酒にまつわる夏の楽しみを集めました！
お中元や季節のご挨拶、この時期ならではのお酒の味わい方など、
お酒のある豊かな時間をご紹介します。



気軽なアレンジで楽しく！

夏酒の楽しみは冷酒だけではなくありません。炭酸水で割ったり、ロックにしたり、
フルーツを添えてカクテル風にしたり、カジュアルにアレンジをしてみるのもおすすめです。



純米酒の生酒を炭酸割りに

グラスに氷を入れて
お酒を注ぎ、
お酒と同量の
強炭酸水を注いで
軽く混ぜます！

加賀 夏純米・生 **要冷蔵**
720ml 1,400円(税込)
1800ml 2,785円(税込)

今年は、お米のみずみずしい
旨味に酸味がしっかり効いた
辛口。炭酸割りやロックにして
も薄まらず、味のバランスが保
たれるように造りが工夫されて
います。



辛口の梅酒にフローズンフルーツを

おすすめの
フルーツは
ライチ&マンゴー。
風味の統一感が
増してリッチな
味わいに。



加賀 吟醸梅酒
300ml 814円(税込)
720ml 1,628円(税込)

紀州産南高梅を使った香り豊か
な梅酒に「加賀 純米吟醸」をブレ
ンドしたキレのよい1本。濃厚な
味わいでトロピカルフルーツの風
味と好相性。スイーツ感覚でお楽
しみください。



topic 2

石川のお米、 金沢仕込みの季節酒で

福正宗 純米吟醸
生貯蔵酒 金沢涼風
720ml 1,642円(税込)

今年は、甘く濃厚な香りと
やわらかな味わいに
仕上がっています。
日本酒ビギナーの
方にもオススメです！

石川県産の酒米・五百
万石を100%使用し、金
沢酵母で醸した石川生ま
れの季節限定酒。加賀野
菜の天ぶらを肴に、金沢
づくしの食卓に！

福光屋 ひがし & オンラインショップ限定
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**



[セット内容]
・福正宗 酒歳時記 夏やすみ 爽涼微発泡 2021 **要冷蔵**
500ml×1本
・福正宗 氷温貯蔵 生酒 氷室献上 純米大吟醸 **要冷蔵**
720ml×1本
・加賀 夏純米・生 **要冷蔵**
720ml×1本



topic 3

この夏限りの アートラベルに注目！

年4回の発売ごとにアーティストの描き下ろし
ラベルでお届けする「福正宗 酒歳時記」。お酒
とともに、一期一会のアートを楽しんでいただく
シリーズ。九谷焼・上出長右衛門窯の後継者で
アーティストの上出恵悟さんによる、夏の情景は
季節の贈り物にもおすすめです！

アーティストの
上出恵悟さんが
手がけるラベルの第3作目

上出 恵悟 Keigo Kamide



上出さんの最新情報はインスタアカウント @kamidekeigo、@choemon_pr、@kamide_shigeiでCheck!

1981年石川県能美市生まれ。
2006年東京藝術大学美術学部絵画科油画専攻卒業。合同会社
上出芸術代表。1879年創業の九谷焼・上出長右衛門窯の後継者
として、窯のクリエイティブディレクションを務め、「笛吹」シリーズや「窯
まつり」開催など、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。近年は、完成を制御し得ない点が窯の仕事に相通じると
して、染色技法「筒描き」や、九谷焼がルーツとなるデザイン手法にも
取り組んでいる。福光屋では2009年に初の企画展を開催。「福正宗
酒歳時記」シリーズでは「吟醸新酒2021」から原画を手がけている。

上出さんによる9days shopのインスタライブが面白い！

topic 4

夏のご挨拶・贈り物に 手ぬぐい包み

オリジナルギフトスタイルとし
て大人気の手ぬぐい包み。
お酒に合わせて夏らしい
色柄の手ぬぐいを選ぶ楽
しさもあります。なかなか会
えない大切な方に、季節感
を添えた和のスタイルで、
夏のお酒を贈りませんか？



涼やかな装いで、
贈る気持ちを届ける
手ぬぐい包みは、300
mlボトル〜1升瓶まで
対応可能。手ぬぐいは
792円(税込)〜、和紙
タグは110円(税込)。



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)

手ぬぐい
包みと
一緒に
一升瓶
帆布トートバッグ
3,080円(税込)



加賀藩が氷室の氷を
将軍家に献上した故事
にちなみ、寒仕込みの
純米大吟醸を氷温熟
成させた夏の高級酒。
豊かな吟醸香と繊細な
味わいが特長です。

topic 5

人気作家のガラス器で 豊かなひととき

ゆっくりお酒を楽しむための、
とっておきの酒器たち。お酒を
たたえた姿を愛でながらゆっ
くり夏を味わうのもいいですね。

谷口嘉さんの繊細な型吹き酒器

繊細なラインと温かみのある表情を
あわせもつ谷口さんの作品(写真左
3点)。人気の七角シリーズをはじめ、
小さな1杯が愛おしくなる酒器が揃い
ます。4,400円(税込)〜。取り扱い/金沢店、福
光屋 ひがし

廣島晴弥さんの端正な 佇まいのカットガラス

金沢で工房を構える廣島
さんの作品は、端正なカッ
ティングと普遍的なフォルム
が魅力です。4,400円(税込)
〜。取り扱い/金沢店、福
光屋 ひがし



加賀鳶と肴と金沢と。



カリフラワーとイカのタルト

(表紙掲載)

お酒の銘「百万石乃白」にちなんで真っ白な食材でフィンガーフードを!

淡雪のような柔らかなお酒の味わいと銘に食材の色を合わせた1品。能登産の赤イカに飾り包丁を入れて細切りにし、塩とレモン汁でマリネ。カリフラワーはスライスし、その一部を牛乳で煮て塩少々と生姜で風味づけ。タルトは食パンを麺棒で伸ばして型抜きし、トースターで焼き色をつける。それぞれを組み立て、穂紫蘇とレモンピールを散らす。



夏野菜のバイヤルディ

「繊細な純米大吟醸には、優しく奥行きのある野菜料理が合う」ということで、南仏の伝統料理バイヤルディをヘアリング、トマト、ズッキーニ(緑・黄)、ナスをスライスし、耐熱皿に並べて塩をふり、細かく切った生ハム、パルミジャーノチーズ、タイムを散らしてオーブンで焼く。野菜の滋味に生ハム、チーズの旨味がアクセントに。

Q

フレンチのシェフに聞く! 日本酒に洋風料理を合わせるコツ

「日本酒はどんな料理にも合わせられます。僕が気をつけているのは、料理とお酒のトーンを合わせること。料理の香りや味の濃度を日本酒と揃えたいと思っています。料理に合わせるなら、淡麗タイプより旨味や甘味、苦味のある日本酒が好み。チーズや生ハムなどの醗酵食品を料理に使うと日本酒と合わせやすいですよ!」

金沢の料理人に習う

季節の まかない肴

Makanai-Sakana

加賀鳶

Kagatobi

7・8
月

金沢のグランメゾン、ポール・ボキューズの藤久周悟シェフに夏のまかない肴を習いました。「日本酒はフランス料理によく合う」というシェフ。

夏野菜や魚介をつかった洋風酒肴で

「加賀鳶 純米大吟醸46 百万石乃白」を楽しみます。

合わせたお酒は

加賀鳶 純米大吟醸46 百万石乃白

やわらかな吟醸香にスムーズな飲み口。
前菜や野菜料理と好相性です。

石川県が開発した酒米・百万石乃白を100%使用し、金沢酵母で醸した純米大吟醸。お酒の銘にちなみ、46(シロ)％にまで磨き上げた加賀鳶です。フルーティでやわらかな吟醸香と甘い旨味に心地よいキレを感じさせ、繊細で軽い味わいの料理とよく合います。

300ml 990円(税込) **新発売**
720ml 2,200円(税込) **化粧箱入**



教えてくれたのは ▶ 藤久周悟 シェフ



同店に赴任して今年で11年目。福光屋の酒蔵見学で搾りたてを試飲したことをきっかけの一つに、大の日本酒好きに。「金沢は食材が豊かで、繊細で鋭い味覚を持つ方が多いので、気持ち控えめな塩加減を心がけています」。

》》 ジャルダン ポール・ボキューズ

金沢市広坂2-1-1 しいのき迎賓館内 TEL076-261-1161
昼:11時30分~13時30分(L.O.) / 夜:17時30分~20時(L.O.)
要予約 月曜定休(祝日の場合は翌平日)

© @jardin_paulbocuse_kanazawa **インスタやってます!**
www.hiramatsurestaurant.jp/paulbocuse-jardin/

◎掲載のお料理はお店では提供していません。

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
ミッドタウン店
今井 由莉
Yuri Imai

最近のお気に入り、「加賀鳶 夏純米・生」の炭酸割りでお晩酌。どんな料理にも合わせやすく、夜遅めの1杯としても爽やかに飲めるのがポイント。

すっぴん 酒風呂専用・原液 純米

500ml 721円(税込)
2000ml 2,398円(税込)

酒風呂専用の純米酒の原液です。日本酒の成分による美肌、保湿、発汗、血行促進、新陳代謝の促進、疲労回復の効果も期待できます。香料、着色料、保存料無添加。



化粧水に浸かっているような感覚になります

「湯上がりの肌がしっとりして、化粧水に浸かったような感覚になります。身体の芯が温まるので夏の冷えを和らげてくれますし、室内外の気温差による疲れも軽減。「今夜は酒風呂で癒やされるぞ」と、楽しみができるのもいいと思っています。他のスタッフからも、毛穴のすみずみまできれいになる感じがするという声もあります」。

すっぴん酒風呂 の使い方

ご家庭の浴槽のお湯200ℓに250mlを目安に加え、よくかき混ぜてご入浴ください。お子さまもご入浴いただけます。

INFORMATION

FUKUMITSUYA SHOP NEWS

2021 JUL / AUG

毎月〇日は福光屋の日!

お米の醗酵から生まれる、日本酒、醗酵食品、化粧品の魅力をお伝えする特別な1日を月3回ご用意しました! オススメ商品の試飲や割引特典もあります。

毎月 8 日 醗酵食の日



酒蔵仕込みの調味料をはじめ、純甘酒などの醗酵飲料をおすすめ商品としてセレクト。対象商品10%OFFの特別価格でご提供いたします。

毎月 18 日 日本酒一杯の日



季節酒や定番酒の中からおすすめの日本酒をピックアップ。飲み方や相性のよい酒肴などを紹介します。対象商品10%OFFの特別価格でご提供いたします。

毎月 25 日 醗酵美デー



酒蔵生まれのスキンケアアイテムの使用感などをお試しください。福光屋ポイントカード(当日発行可)をお持ちの方は対象商品10%OFFの特別価格でご購入いただけます。

◎松屋銀座は7月のみ実施 ◎福光屋 ひがしは実施いたしません

福光屋 松屋銀座が本館7階から地下1階「銘店ギフト」売場に移転オープンします!

2021年夏、福光屋 松屋銀座がフロア移転し、高級酒や季節限定酒、食品を揃えて新たにスタートいたします。7月21日(水)~25日(日)の5日間、ご愛顧感謝セールを開催します。*7階営業最終日は、7月25日(日)となります。

7月26日(月)~
地下1階 営業開始

純米蔵・福光屋 夏の贈り物 FUKUMITSUYA SUMMER GIFT



直営店 6月21日(月)～7月31日(土)の期間中
1配送先あたり5,500円(税込)以上のご注文で、**送料全国一律770円**(送料・クール代込)※福光屋 ひがしは、一律550円

オンラインショップ 1配送先あたり7,700円(税込)以上のご注文で **送料・クール代 サービス**

玉川店

玉川高島屋S・C サマークリアランス

第1弾:7月1日(木)～22日(木)

第2弾:7月23日(金)～8月17日(火)

日頃のご愛顧に感謝し、日本酒や醗酵食品、酒蔵の調味料など玉川店の人気商品を特別価格で販売いたします。

(会期中、商品の入れ替えも予定しております)



最も人気の商品が特別価格に!

東京ミッドタウン店

田辺京子×福光屋 KUTANIとSAKE Vol.6

7月7日(水)～31日(土)

エネルギーに満ち、ポップでユーモラスな田辺さんの九谷焼が今年も福光屋にやってきます。賑やかな酒器、器、オブジェが揃います!



福光屋直営店のオンラインショップで作品をお求めいただけます!

Shopfukumitsuya.com

作品販売などの詳細はSNSにて随時お知らせいたします!

オンラインショップ

真夏のじわもん酒肴便 夏の野菜の宿漬けセットと 夏季限定酒

送料無料・
クール代無料

特製
ぬか床
付き!



土づくりからこだわった農産物で知られる「ぶった農産」の野菜の宿漬け(ぬか漬け)と、夏に飲みたい季節限定の生酒セットをご用意しました!



1回目▶予約締切:7月1日(木)→発送:8日(木)
2回目▶予約締切:7月8日(木)→発送:15日(木)
3回目▶予約締切:7月20日(火)→発送:29日(木)

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・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

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・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。今期の加賀蔵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/

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
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