

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

9/10月号

K O M E K A R A Vol.52

2021 SEP-OCT



寛永二年創業



金沢
福光屋

米と醗酵の400年へ

お待たせしました! / 旬を味わう「秋酒」蔵出し

夏の名残り、秋の走り。旬の味覚が出揃う時期に蔵出しされる「秋酒」。今年の「加賀鳶の冷やおろし」、「福正宗の秋あがり」を季節の美味とお楽しみください。



今年から「冷やおろし」は純米吟醸酒になりました!
全国発売▶8月19日
北陸エリア発売▶9月3日

まるく、ふっくらした味わい。肴をしっかり受け止める懐あり!

加賀鳶 純米吟醸 冷やおろし 要冷蔵
720ml 1,485円(税込)
1800ml 2,970円(税込)

華やかな青りんごのような吟醸香、ひと夏を超えてまるく、ふっくらとした味わいの純米吟醸酒です。熟成による甘さの奥に心地よい苦味があり、バランスのよい飲みやすい味わい。

- 【こんなお料理に】
- 生姜を添えた焼きなす
 - 焼いた銀杏
 - 風呂吹き大根
 - にんにく、薬味を添えた戻り鰯のタタキ



9月7日発売
秋の味覚に寄り添うふくらみのある純米大吟醸
会いたい大切な方へ。季節のご挨拶、お見舞に。

福正宗 酒歳時記 秋あがり 2021
500ml 1,870円(税込)

やや辛口、すっきりした味わいの純米大吟醸酒をひと夏熟成させました。熟成によって、ふくらみのある軽い味わいの「秋あがり」となりました。

- 【こんなお料理に】
- 秋刀魚の塩焼き(大根おろし+スタヂ)
 - 鮭のホイル焼き(スタヂ添え)
 - 松茸の土瓶蒸し
 - 貝の煮物など少し苦味のある味わいの料理

【ここに注目!】
上出恵悟さんの描き下ろしアートラベル

一羽のキセキレイが、尾っぽを上下に振りながら「落ち葉返し」に興じる姿を描いた秋の一作。稜線の向こうに半身を隠しているのか? 黄色い落ち葉はお腹なのか? ほのぼのとした長閑さの中に、デザインの妙が見え隠れした素敵なおラベルです。

新発売

金沢エリア限定販売

金沢でしか手に入らない、とっておきの加賀鳶

加賀鳶 山廃純米吟醸 金沢限定

300ml 748円(税込)
720ml 1,650円(税込)

- 【こんなお料理に】
- 甘海老、いかの刺身
 - 生牡蠣
 - 蟹(蟹酢添え)
 - のどぐろの塩焼き
 - おでん

やわらかで甘く清々しい吟醸香。まるやかな口当たり、山廃仕込みらしいコクが一体となった1本。軽さの奥にバランスのよい旨味があり、落ち着いた佇まいです。壽蔵で発見し、培養に成功した蔵付き乳酸菌と自社酵母で醸した初の商品でもあります。

● オンラインショップではご購入いただけません。
● 金沢店、福光屋ひがしでご購入いただけます。



蔵付き乳酸菌と自社酵母で醸した初のお酒です!

オンラインショップ限定

秋の季節限定酒 3種 飲み比べセット

5,500円(税込)

- 送料・クール代サービス
- ポイント10%還元



【セット内容】(3種3本)

- ・加賀鳶 純米吟醸 冷やおろし 720ml×1本 要冷蔵
- ・福正宗 酒歳時記 秋あがり 2021 500ml×1本
- ・黒帯 堂々 山廃純米 720ml×1本



9月7日 発送開始

秋の季節限定酒 飲み比べボリュームセット

10,000円(税込)

- 送料・クール代サービス
- ポイント10%還元



【セット内容】(4種6本)

- ・加賀鳶 純米吟醸 冷やおろし 720ml×2本 要冷蔵
- ・福正宗 酒歳時記 秋あがり 2021 500ml×2本
- ・黒帯 堂々 山廃純米 720ml×1本
- ・加賀鳶 山廃純米 超辛口 720ml×1本



9月7日 発送開始



酒蔵の名も無き仕事

第5回 【和睦】 写真:板谷和彦(壽蔵杜氏)

日本の伝統的な酒造りの精神を表す言葉に「和醸良酒」というものがあります。蔵人たちが力を合わせ、和の心をもって醸せば良い酒が生まれ、良い酒は人に和をもたらす——というものです。

福光屋の酒造りは現在、15人の蔵人が担います。写真は令和2酒造年度に撮影された宿直室でのひとコマ。20代の若手蔵人たちが各自の寝床で休憩をとりながら軽く一杯。

泊まり仕事をこなし、朝から晩まで同じメンバーで過ごす蔵人は、まさに家族・兄弟同然の存在。お互い

の長所短所を知り尽くし、自然に補いながら何十年と酒造りを続ける大切な仲間です。

「福光屋のお酒は、最高の原料、設備や環境、フィロソフィーだけでは造れません。人の和=チームワークから生まれる、良好な酒蔵の空気の中でこそ醸される」と、杜氏の板谷和彦。怒声が響くトゲトゲした雰囲気の仕事場では、仕事も荒み、進歩的な考えに基づく酒造りも生まれないと考えています。

酒造りは日進月歩。科学的な解明が進み、技術や設備の革新によって、近年目まぐるしい進化を遂げ

てきました。蔵人個人のプライバシーを尊重して、昔の慣習も少しずつ形を変えてきたのも事実です。それでも変わらないものの代表が「和」の心であり、時代が進むからこそ大切にしていきたいものがあります。酒蔵の名も無き仕事こそ、この酒蔵の「和」によって成り立つと考えています。

福光屋
壽蔵の
酒造三昧

杜氏

TOJI

壽蔵を率い、酒造りを取り仕切る最高責任者として蔵元の経営方針に従い、醸造のすべてを創造する。丹後杜氏、越前糠杜氏、能登杜氏の系譜を辿る。



杜氏：板谷和彦

酒造歴31年。農業改良普及として酒米の栽培に関わることを希望して入社。山田錦の契約栽培農家と関係を築き酒米への造詣が深い。2012年壽蔵杜氏に就任。清酒専門評価者。

令和3酒造年度に向けて…

変化する時代を冷静に捉え、福光屋の強みをはっきり表現したい。「旨くて軽い」純米酒の味わい、熟成という個性を楽しむお酒の味わいをふまえ、「新しい味わいの探求」をさらに進めたい。杜氏として福光屋の歴史396の+1年を創る。

代司：外川伸介

酒造歴24年。専門学校でバイオテクノロジーや醸造学を学ぶ。清酒係、蒸米、酛場を経て製麹の責任者に。自転車通勤時に感じる気温、湿度、風の強弱、向きから、その日の製麹を加減する。

令和3酒造年度に向けて…

つねに求められる「新しい味わい」の創造、さまざまな種類の酒造りに麹担当として精一杯尽くせるか？ 不安であり楽しみでもある。蔵人をどんどん育て、自分の仕事も見せながら若手からも学び、できる限りのよい仕事をしていきたい。



杜氏の代わりを司る役を担う(代師と呼ぶ蔵もある)。杜氏の意思決定を理解し、杜氏不在時の酒蔵を守る。福光屋では製麹の責任者である麹屋を兼務。

20TH JUNMAIGURA
FUKUMITSUYA

「杜氏」として薦めるこの1本

令和2酒造年度 金沢国税局酒類鑑評会
優等賞 純米大吟醸 福正宗

720ml 11,000円(税込) 桐箱入



「現時点での壽蔵の
“最新の純米大吟醸”を表現」

「令和2酒造年度(令和2年7月～令和3年6月) 金沢国税局酒類鑑評会」の優等賞受賞酒。現在の壽蔵15名による、純米大吟醸の最高到達点といえる唯一無二の1本。契約栽培米の山田錦、自社酵母を使用しています。



「頭」として薦めるこの1本

瑞秀 中汲み囲い 特別栽培米 契約栽培 山田錦
純米大吟醸 2017 酒造年度

720ml 5,500円(税込) 化粧箱入



「惜しみなく手間をかけ、
蔵人全員で造り上げた1本」

最上位の山田錦を少量ずつ手洗いし、蓋麹で製麹、専用の光蔵で仕込んだ純米大吟醸。蔵人の技と心意気を集結させて完成させた特別な存在です。最低3年間熟成させて販売する「瑞秀」の最新作となる2017酒造年度。

純米蔵宣言から20年

令和3酒造年度 酒造りが始まります!

～壽蔵杜氏と三役をご紹介します～

令和3年9月、いよいよ福光屋・壽蔵の今期の酒造りが始動します。

そして、この一年は福光屋がすべてのお酒の純米化を宣言してから20周年の節目でもあります。

蔵を大きく前進させる、杜氏と三役の仕事と意気込みをお伝えします。

福光屋の純米蔵宣言とは…

2001年、福光屋はすべての日本酒を米と水だけで醸す純米蔵になりました。醸造アルコールを一切添加せず、米の旨味を存分に引き出した日本酒本来の姿に立ち返ることが目的でした。生産高1万石以上の酒蔵としては全国初のこと。良質な酒米と仕込み水を土台に、酒造りの主役である微生物の動きを尊重する理念のもと、蔵人たちは酒造りの技をいっそう進化させた20年でもあります。

「代司」として薦めるこの1本

加賀鳶 純米大吟醸 吉祥

720ml 5,500円(税込) 桐箱入
1800ml 11,000円(税込) 桐箱入



「床麹仕込みによる、精米歩合40%の
純米大吟醸という挑戦」

「吉祥」は加賀鳶の中で一番お米を削った精米歩合40%の純米大吟醸です。時間的、量的なハードルがある床麹で仕込むことは大きな挑戦でもあります。上質な香り、味わいを実現していることに誇りを感じる1本。

「酛屋」として薦めるこの1本

黒帯 堂々 山麩純米

720ml 2,137円(税込) 化粧箱入
1800ml 4,215円(税込) 化粧箱入



「山麩仕込みの軽やかさ、
熟成による香りの
奥行きを楽しめる」

山田錦の洗練された旨味と金紋錦の独特のほろ苦さの掛け合わせに、山麩仕込み特有の複雑な香りが一体となっています。2年間の熟成という大きな要素が加わって、より立体的な香りが際立っています。

フランスで開催されたトップソムリエによる日本酒コンペティション「KURA MASTER」の純米酒部門で最上位のプラチナ賞を受賞!

頭

KASHIRA



頭：古原正健

酒造歴29年。大学の先輩である板谷杜氏(現在)に誘われて入社試験を受ける。製麹担当を11年経て醪担当に就き、2012年頭就任。現在は頭の業務と醪の責任者を兼務。

令和3酒造年度に向けて…

一つは今まで経験したことのない酒質への挑戦。毎年、新しく難しい課題が与えられることは緊張しますが幸せなことです。もう一つは、若手のさらなる育成。20代蔵人の酒造技能士の取得を目指し、蔵全体のレベルアップを図りたい。

壽蔵のNo.2。杜氏の右腕として蔵内のあらゆることを整える。人員、スケジュールの調整や管理、資材調達や設備の維持管理、蔵人教育や健康管理も担う。

酛屋：三上敏夫

酒造歴29年。コンクリートやワックスなどの化学工業製品の製造を学んでいたが、「醸造」という言葉、世界に魅力を感じて入社。交代要員、洗米、酒母担当を経て責任者に。清酒専門評価者。

令和3酒造年度に向けて…

清酒専門評価者として新しい価値の創造を目指します。乳酸菌が生酛系酒母にどのように関与するのか、乳酸菌でしか得られない香り、味わいを構築し、彼らに光を照らしたい。山麩酛の進化に期待していただけると嬉しい。

酛屋

MOTOYA



清酒酵母を培養し、酒の元となる酒母(酛)を育て、管理する責任者。杜氏との二人三脚で分析と先見性によって速醸酛、山麩酛の造りを進化させている。



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

Makanai-Sakana

加賀鳶

Kagatobi

9・10
月

ひがし茶屋街に暖簾を掲げる、蕎麦懐石の名店「蕎麦 權」。ご主人の田尻淳さんに、秋の山の幸・海の幸を使った気軽な肴を習いました。合わせるお酒は、加賀鳶の定番酒から極上の純米大吟醸。お米のたっぷりとした旨味を秋の味覚が盛り立てます。

合わせたお酒は

加賀鳶 純米大吟醸 極上原酒

風格のある上品な純米大吟醸は、香り高い秋の味覚と好相性

貯蔵タンクの中から極上の原酒を選び、一切の加水をせず瓶詰めした山田錦100%の純米大吟醸。「加賀鳶らしいキレのよさがありながら、原酒のイメージを覆すような芳醇で柔らかい旨味があって、ロックも楽しめる」と田尻さん。

720ml 2,750円(税込) 化粧箱入
1800ml 5,500円(税込) 化粧箱入



教えてくれたのは ▶ 田尻 淳さん



美しく細やかな料理、ぐに繊細な手打ち蕎麦を供するひがし茶屋街の新名店。2015年の開店以来、「黒帯」や「加賀鳶」をはじめ、調理には「福みりん」、「料理酒」を愛用くださっています。「高級魚から一般の魚介まで質が高く、安く仕入れられるのが金沢の魅力」。

≫ 蕎麦 權 きょうみ かい
金沢市東山1-23-10 TEL076-252-8008
昼:12時~12時30分(L.O.最終入店) / 夜:18時~19時(L.O.最終入店)
要予約 日曜、第1月曜定休

おろしきのこの出汁巻き

(表紙掲載)

きのこ、卵、出汁の柔らかな旨味を「極上原酒」に重ねる

「加賀鳶 純米大吟醸 極上原酒」の豊かにふくらむお米の旨味に、食材の柔らかな旨味を重ねた秋の酒肴。全卵3個を割りほぐし、出汁100ml、薄口醤油と味醂各小さじ2、砂糖ひとつまみを加えて出汁巻き玉子を作る。しめじと舞茸は塩を軽くふってグリルで6~7分焼いて水分を飛ばし、大根おろし、蕎麦つゆ(または醤油)と和えて玉子にのせる。



甘鯛のさっと煮

上品な旨味のある甘鯛を豆腐、野菜と炊いた滋味深い小鍋風の肴。「魚は鱈や鯛など、秋から冬に手に入りやすいものを。素材の出汁で一体感が出る」と田尻さん。甘鯛は塩をして霜降りにする。鍋に水、薄口醤油、味醂、酒を煮立たせ、甘鯛と絹ごし豆腐、椎茸、ねぎを入れて落し蓋をして炊く。器に盛って青柚子をのせる。

Q

田尻さんに聞く!
“気のきいた”肴を手軽に作るには…

「日本酒はお米のお酒ですから、ご飯のおかずは基本的に何でも酒肴になります。季節酒はその季節の魚介や野菜とは間違いなく合いますから難しく考えず、丁寧にひいた出汁があると酒肴づくりの強い味方になります。身近な食材、例えば卵や豆腐、野菜などをさっと炊いたり、浸したり。出汁一つで簡単に気がきいた酒肴ができます」。

◎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
丸の内店
小山 香澄
Kasumi Koyama

疲れた顔をしているな…と思ったら、飲む美容液「醱酵美ドリンク」を寝る前に。翌日の肌が明るく、ハリが戻るように気に入っています。

アミノリセ
ナチュラル モイスト ローション
120ml 6,160円(税込)

独自に開発したコメ発酵液「FRS-01」が主成分。アミノ酸をはじめ、米醱酵由来の美容成分を配合した高保湿化粧水。肌なじみがよく、優れた浸透力でうるおいを与えます。



入社以来ずっと使い続けたらお肌がトーンアップ

「アミノリセシリーズの中からアイテムを絞って使っています。夜はクレンジング→洗顔石鹸→ローション→アクティベーションオイルのみ。シンプルなのに物足りなさを感じないのがアミノリセの強みです。夏の終わりに感じる肌ダメージには、ローションを2度つけて、ゆっくり浸透させて修復。長年使い続けてトラブルにも強い肌に育っていると実感しています」。

INFORMATION

FUKUMITSUYA SHOP NEWS

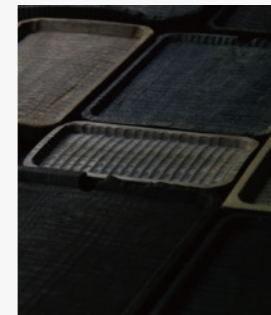
2021 SEP / OCT

丸の内店

個展 森口信一 我谷盆ルネッサンス

9月10日(金)~26日(日)

石川県加賀市の大聖寺川の谷あい、あり、ダムに沈んだ我谷村で日々の生活道具として使われていた我谷盆。失われつつあった我谷盆の復興に尽くす森口信一さんの素朴で力強い作品をお楽しみいただけます。



東京ミッドタウン店

黒帯と二人展 III 森岡成好・森岡由利子

10月21日(木)~11月7日(日)

薪窯の炎で焼き上げる成好さんの南蛮焼き締めと、由利子さんのやわらかな李朝白磁。お二人の強い美意識に黒帯の世界感を重ね、器と酒が共に在る愉しみをご覧ください。



毎月〇日は福光屋の日!

お米の醱酵から生まれる、日本酒、醱酵食品、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! おすすめ商品の試飲や割引特典もあります。

毎月 8 日 醱酵食の日



酒蔵仕込みの調味料をはじめ、粕甘酒などの醱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ご紹介します。対象商品10%OFFの特別価格でご提供いたします。

毎月 25 日 醱酵美デー



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いただけます。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。

◎福光屋 松屋銀座、ひがしでは実施いたしません

玉川店

月夜に
オトメの金沢展

9月16日(木)～10月3日(日)

14回目となるオトメの金沢展が、今年も始まります。金沢・石川のクラフト、美味しいものが大集合。気軽に遊びに行けない今だから、人気作家の、旬のお店の、おなじみの名店の“2021年のとっておき”をお楽しみください!



松屋銀座

7月末に地下1階にフロア移転いたしました!

福光屋 松屋銀座が地下1階にフロア移転し、高級酒や季節限定酒、ギフト商品が一層充実しました。福光屋独自の酵母で仕込んだ純米吟醸酒も販売いたします。爽やかな香りと軽やかな質感で、手土産にもおすすめです。



松屋銀座店限定販売

松屋オリジナル 純米吟醸 化粧箱入

300ml 1,320円(税込)

オンラインショップ

ガリビエ×福光屋 里山の恵みと秋酒セット

白山麓に佇むシャルキュトリーの人気店・ガリビエ。丁寧に手作りされた香りのよいハムやソーセージをセレクトし、この秋おすすめの日本酒を添えてお届けします。秋のお晩酌やギフトにおすすめです。



第1回目:8月29日(日)締切→9月3日(金)発送
第2回目:9月26日(日)締切→10月1日(金)発送

7,000円(税込) **送料無料・クール代無料**

【Aセット】

- ・加賀鳶 純米吟醸 冷やおろし 720ml×1本 要冷蔵
- ・黒帯 悠々 720ml×1本
- ・ガリビエ里山の恵みセット*

【Bセット】

- ・加賀鳶 純米吟醸 冷やおろし 720ml×1本 要冷蔵
- ・加賀鳶 山廃純米 超辛口 720ml×1本
- ・ガリビエ里山の恵みセット*

*ソーセージ2～3種・ハム、スモークなど2～3種
◎旬の素材を使ったお任せとなります、ご了承くださいませ。



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

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/

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 076-251-5205SAKE 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 03-5717-3305SAKE 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 地下1階
TEL 03-6228-6113SAKE 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。

公式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)

〈酒・食品専門ダイヤル〉 〈化粧品専門ダイヤル〉

0120-293-285 0120-003-076

平日10:00～12:30 / 13:30～16:00(土日祝を除く) ◎携帯電話利用可

○FAX (通話料無料) 0120-533-076 24時間受付

サケショップ福光屋 専用オンラインショップ

www.shopfukumitsuya.com

作家作品や企画展限定アイテムなどを販売いたします。

◎福光屋(公式)オンラインショップとは運営が異なります。