

お米のチカラで豊かに、上質に。

冬のギフト
特別号

こめから

K O M E K A R A Vol.53

2021-2022 FUKUMITSUYA
WINTER GIFT

希望に満ちた明るい一年を。
金沢の日本酒で乾杯！



特別な気持ちで一年の締めくくりを迎える季節です。
大切な方へ、思いを込めてギフトを贈りませんか？

九谷焼窯元で上出瓷藝代表の上出恵悟さんの「吟醸新酒」描き下ろしアートラベルより。

\ お待たせしました！ / 新酒蔵出しスケジュール

2022年
1月以降も
蔵出し続々!!

令和3酒造年度の新酒がいよいよ蔵出し！ 冬季限定酒の発売が続きます。
今年の味はいかに？ 純米蔵の進化を存分にお楽しみください！



祝！
令和3酒造年度
初蔵出し！

10月29日発売
季節・数量限定

今期の初仕込み、
初搾りの特別な祝い酒

はつあげ
福正宗 祝 初揚 300ml 580円(税込) 要冷蔵

今期初仕込み、初搾りの新酒・第1作目。新酒の仕上がりを祝う特別な純米酒です。先駆けとなる1本であることから、醸造蔵・壽蔵が目指す今年の味のメッセージが込められています。



11月18日発売 季節・数量限定

2022年の干支「壬寅」を
ユーモラスなアートラベルで

福正宗 吟醸新酒 西暦ラベル(右)
500ml 1,870円(税込)

福正宗 吟醸新酒 干支ラベル(左)
500ml 1,870円(税込)

災いを吠え散らし、明るい一年へと勇ましく
一步を踏み出す「壬寅」。九谷焼窯元で
上出資藝代表の上出恵悟さんの描き下ろ
しラベルです。香り高くすっきり軽快な純米
大吟醸は新年の乾杯酒に最適です。

吟醸新酒セット 桐箱入
4,290円(税込)

・吟醸新酒 西暦ラベル
500ml×1本
・吟醸新酒 干支ラベル
500ml×1本



11月16日発売 季節・数量限定

大人気の“純吟にぞり”。
ファン垂涎のリッチな風味

福正宗 しろき 純米吟醸にぞり酒・生
720ml 1,444円(税込) 要冷蔵

熱烈なファンをもつ濃厚な味わいのにぞり酒。炭酸
ガスのフレッシュな発泡感に豊かな旨味と甘味が楽し
めます。辛口タイプの日本酒が苦手な方にもおす
すめの1本。醗酵食品とも相性良し！

加賀鳶
冬季限定酒の
第2弾！

11月19日発売
季節・数量限定

福光屋唯一！
純米大吟醸の
にぞり酒

加賀鳶 純米大吟醸
にぞり酒・生 要冷蔵

720ml 2,599円(税込)

福光屋唯一の純米大吟醸の
にぞり酒は、この加賀鳶季節
限定酒のみ！ 辛口酒ですが、
にぞり酒特有の柔らかさがあ
って飲みやすい1本。



11月5日発売 季節・数量限定

今期の一番搾りの新酒を
品格のある装いで

福正宗 初あげ 純米(左)
720ml 2,200円(税込) 要冷蔵

令和3酒造年度の初搾りの純米酒の
生酒です。お米の旨味をしっかり感じ
させながら、軽快さを追究した味わい。

福正宗 初あげ 純米大吟醸(右)
720ml 3,300円(税込) 要冷蔵

今期の初仕込み、初搾りの純米大
吟醸の生酒です。“福光屋の今期の
純米大吟醸”を象徴する1本。贈答
用にもおすすめです。



冬の贈り物、
新年の祝い酒に
最適なセット

初あげ純米・純米大吟醸セット
5,500円(税込) 化粧箱入 要冷蔵

送料・クール代サービス

オンラインショップ限定

加賀鳶発！ 冬季限定酒の 主役2種を味わう限定セット

今年の加賀鳶冬季限定酒の年内蔵出しの2本。搾りたて
生・原酒の純米酒と純米大吟醸にぞり酒。タイプが異なる
2つのお酒をお楽しみいただけます。

11月19日発送開始！ 送料・クール代サービス

加賀鳶 冬季限定2種セット

・加賀鳶 極寒純米 無濾過・生
・加賀鳶 純米大吟醸 にぞり酒・生

720ml×2種 要冷蔵 4,389円(税込)



11月9日発売
季節・数量限定

大人気・
加賀鳶冬季限定酒の
第一弾です！

加賀鳶 極寒純米
無濾過・生 要冷蔵

1800ml 2,950円(税込)
720ml 1,488円(税込)

加賀鳶王道の純米酒を搾り
たてそのままに瓶詰めしまし
た。フレッシュで力強く、素直
な味わい。冬の定番料理に
合わせてお楽しみください。

酒蔵の名も無き仕事



第6回 【新自然主義】 写真：板谷和彦（壽蔵杜氏）

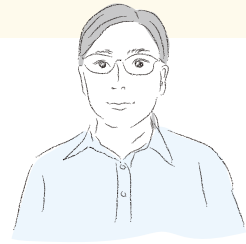
「お酒を造るのは、麴や酵母と
いった微生物である。人間はその
微生物たちの裏方である」——
これは福光屋が日本酒を醸造
する上で最も大切にしてきた微
生物主義という考えです。お米と
水だけでお酒を醸す純米造りで
は「醗酵」という自然現象にすべ
てが委ねられています。
壽蔵では、数年前から「蔵付き」の
菌に着目した新しい取り組みが
行われています。蔵内で採取した
乳酸菌や酵母の解析を進め、
有用な株を育てて活用し、唯一無
二のお酒を生み出すというもの。

実は、酒造りに用いる麴や乳酸
菌、酵母は専門業者から仕入れた
ものを添加するのが一般的です。
福光屋でも、自社酵母以外は市
販の麴菌、乳酸菌を加えています。
それは決して間違ったことでも、
隠すべきことでもなく、現在、ほと
んの酒蔵が採用する日本酒の造
り方だという杜氏の板谷和彦。
「福光屋独自の純米造りの進化と
個性の確立を考えて、“蔵付き”の
菌による造りの追究をしたい。今
現在の蔵人たちの技術と能力が
あれば、自前の菌を解析し、その
特性を理解し、正しく使いこなすこ

とができる」。

写真は酛屋の三上が、山廃酛に
自社酵母を添加する瞬間。水、
酒米、麴菌、乳酸菌、酵母、気
候、人間の技。無限の組み合わせ
で成り立つ「醗酵」から、最善を
選び、オリジナリティを創造する
「新自然主義」。未来に続く酒造
りの新たな核になります。

福光屋
壽蔵の
酒造三昧



東京ミッドタウン店 東

最近のマイブームは本格米焼酎。「えじゃのんおんぼらぁと」で疲れを癒やしています。冬は鍋+お湯割りです。お米の甘味も感じられるのでフルーツケーキなどと合わせても美味です！

TOKYO MIDTOWN

みりんかん
果実の味醂羹
1,944円(税込) 化粧箱入

三年熟成本味醂を使用して炊いた餡にドライフルーツを合わせた羊羹です。「熟成酒や山廃仕込みの豊かな風味のお酒に合わせると抜群です」。

オススメ

薄くスライスして
バター少々
+クラッカーで



加賀鳶 純米大吟醸 にごり酒・生
720ml 2,599円(税込) 要冷蔵

「今から蔵出しを楽しみにしているお酒。石川の冬のご馳走「かぶら寿司」とは最高の組み合わせです」。甘口タイプが多いにごり酒の中で、キリッと辛口の本格派です。



自分へ

山田錦を
100%使用。
豊かな吟醸香
も特長！



福光屋オンラインショップ 牧野

おかずを作りながら日本酒を飲む時間が一日の中で一番幸せ。生原酒好きで、冷蔵庫で冷やしたお酒を飲む直前にチルドに入れて「雪冷え」を楽しむのが私流です。

ONLINE SHOP



友人・家族、自分へ

杜氏・
板谷和彦直筆の
シリアルNo入り



いのり みのり
禰と稔 フクノハナ
2015酒造年度
720ml 4,180円(税込) 化粧箱入

「ミナファンとして特別なお酒。(ボトルデザインを担った)皆川明さんの世界観とお酒の味わいがぴったり重なっています。すべてが素敵で特別な贈り物にしています」。



友人・家族、自分へ



福光屋初の
有機純米酒ブランド
です

令和二酒造年度 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

最上級の山田錦を100%使用し、最新の最高の技を尽くして仕込んだ純米大吟醸の受賞酒です。「年末年始のご挨拶に限らず、こころ一番の大切な贈り物にこのお酒を選びたいです」。

年末年始の集いに
欠かせない1本！

加賀鳶 吉祥 純米大吟醸
720ml 5,500円(税込) 桐箱入

「吉祥の美味しさに衝撃を受けたことが福光屋入社のきっかけと言っても過言ではありません。洗練された香りと旨味、加賀鳶らしいすっきりとしたキレはどなたに差し上げても喜ばれます」。

自分へ



芳醇な香りと
甘やかな味わい

ショップ
「酒担当」
スタッフが
推薦！

年末年始に
贈りたい&飲みたい！とっておき。

ごほうびの 日本酒

なかなか会えない友人、遠方の家族に思いを寄せて。
1年の終わりを迎えられた自分へ。
年末年始に相応しい特別なお酒を選びませんか？
お酒のエキスパートが厳選しました！

40℃前後の
ぬる燗も
できます！

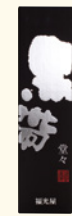
自分へ



黒帯 堂々 山廃純米 720ml 2,137円(税込) 化粧箱入

「いつもは黒帯 悠々ですが、年末年始は少しだけリッチに。米の旨味、山廃らしいキレのよさは、和洋の料理に合わせやすいと思っています。冷酒からお燗までいろいろ楽しめるのいい」。

自分へ



お燗ビギナーにも
おすすめです



瑞秀 中汲み囲い粒撰 有機栽培米 契約栽培米
山田錦 山廃仕込 純米大吟醸 2016酒造年度

720ml 11,000円(税込) 化粧箱入

「いろいろあったこの1年を、このお酒を味わいながらゆっくり振り返って明るい新年を迎えたいと思っています」。有機栽培の山田錦を使用、熟成による風味豊かな味わい。



JF090915PR-1088-0
Certified Organic by ICEA NP1369
JP-BIO-145 Japan Agriculture

最新
ヴァンテージ
2016年醸造
です

自分へ



加賀鳶 純米大吟醸
千日囲い 錦絵ラベル
720ml 6,600円(税込) 桐箱入

厳選した山田錦を使用し丹念に醸した純米大吟醸を低温で熟成。「千日に及ぶ長期間の熟成による深くまろやかな味わい。錦絵の華やかさがこの時期の贈り物にもぴったりです」。



家族・友人へ



つちめ
錫ちろり肩丸 鋳目 13,200円(税込) 化粧箱入

「持ち手に藤が巻かれた、注ぎやすく美しい錫製のちろり。イオン効果でお酒をまろやかに引き立ててくれます」。冷酒から燗酒までを美味しく。

オススメ



食卓に優雅な
景色をつくれます

初心 壽蔵 淡熟一年
720ml 5,500円(税込) 化粧箱入

「純米大吟醸の香味、繊細な口当たり、山廃造りならではのきれいな酸がとてもバランスよく調和したお酒です」。山田錦を100%使用した、心地よい余韻が楽しめる低温熟成の山廃酒です。



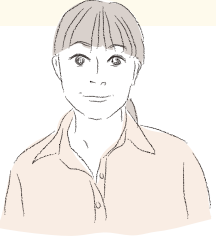
家族・友人へ



玉川店 岡田

お酒が好きで週に4〜5日は「福正宗 純米辛口 生詰」や「黒帯 悠々」でお晩酌。冷酒や、常温、お燗とどんな温度帯でも楽しめる「黒帯 悠々」はおせちにも合うと思います！

TAMAGAWA



丸の内店 加藤

旬の食材を使った簡単な料理と季節酒1合が私のお酒習慣です。大好きな「福正宗 しろき 純米吟醸にこり酒・生」(P1掲載)は、本格スパイスを使ったエスニックとも合いますよ!

MARUNOUCHI

家庭用卓上酒燗器 ミニかんすけ 匠
27,500円(税込) 化粧箱入

「年末年始は台所に立つ時間を減らしながらお燗が楽しめるこの名器を」。湯せんタイプの卓上燗器で温度調整が難しいぬる燗も簡単です。

節目を迎える年の正月祝いに

家族・友人へ

初心 光蔵 淡熟三年
720ml 11,000円(税込) 化粧箱入

山廃仕込みの最高位ブランドが「初心」です。山田錦の純米大吟醸を本品は3年熟成させています。「入籍した姪へ、“初心忘るべからず”の気持ちを込めて贈りました」。

自分へ

プレミアムな燗酒にぴったり!

黒帯 燦々
純米 五年熟成
720ml 6,050円(税込) 化粧箱入

「1年頑張った自分へのご褒美には、お燗に向く高級酒を選びます。素晴らしい“燗上がり”が楽しめ、疲れが癒やされます」。品格のあるコクと酸味、軽みのあるキレをもつ極上の「黒帯」。

ごほうびの日本酒

ごほうびの日本酒

家族・友人へ

瑞秀 中汲み囲い契約栽培米 山田錦
純米大吟醸 2017酒造年度
720ml 5,500円(税込) 化粧箱入

「福光屋に入社して最初に好きになった日本酒です。今でも私の不動のNo.1。自分へのご褒美として特別な日に飲んでいます、この素晴らしいを親しい友人にもわかって欲しい!と思っています」。原料と造りの粋を結集させた福光屋の最高峰ブランドです。

自分へ

加賀鳶 純米大吟醸46
百万石乃白
720ml
2,200円(税込) 化粧箱入

「石川県内のさまざまな酒蔵から、酒米・百万石乃白を使ったお酒が販売されていますが、このお酒が一番美味しいと思います。真っ白なボトルが美しく、この時期のプレゼントにもいいですね」。精米歩合46%のフルーティな味わいを楽しめる加賀鳶です。

香り高く、繊細で複雑な味わい

金沢エリア 石黒

入社前は日本酒に親しむことは少なかったのですが、日々勉強と称して飲み比べをするうちに日本酒に開眼。複雑で難しい部分もありますが、無限の楽しさにハマリ中です!

KANAZAWA AREA

リーデル大吟醸グラス
4,950円(税込) 化粧箱入

「ショップのバーコーナーで実際に使用していますが、とても薄く繊細なのに意外にも丈夫です。自宅で大吟醸酒を飲むときには欠かせません」。

コストパフォーマンスがよいのも魅力!

パッケージの意匠もギフトに◎

オススメ

冬ギフトの送料について

直営店 5,500円(税込)以上のご購入で 送料・クール代 全国一律770円(税込) ●期間:11月16日(火)~12月31日(金)	公式オンラインショップ 7,700円(税込)以上のご購入で 送料・クール代 全国一律送料無料 ※一配送先につき ●期間:通年	詳しくはこちら 
--	--	--

※福光屋ひがしは、5,500円(税込)以上のご購入で送料・クール代全国一律550円(税込)(通年)

※一配送先につき7,700円(税込)未満のご購入の場合は、配送先一ヶ所につき770円(税込)(一部地域は1,100円(税込))を申し受けます。※年内の発送受付締切は12月23日(木)です。

福光屋の「百年水」、調味料が使われています!

赤坂「^{かぐら}花のれん花楽」の特製酒肴おせちで特別な新年を

だから福光屋のお酒と相性がよいのです




旬の食材と確かな技による正統派の日本料理を楽しむ「花のれん 花楽」。“提供する日本酒は福光屋のお酒のみ”というこだわりから、おせちも福光屋のお酒に合わせ、丁寧に手作りされた酒肴がぎっしり詰められています。

花楽謹製 酒肴おせち一段 (1~2名様分)
25,300円(税込) 要冷蔵 送料・クール代込

[セット内容]
・花楽謹製 酒肴おせち 一段 (お重サイズ14.2×14.2×12.5cm)
・加賀鳶 百万石乃白 300ml×1本
・加賀鳶 純米吟醸 300ml×1本

○取扱店/玉川店、東京ミッドタウン店

1人前が新登場しました!

花楽謹製 酒肴おせち 二段【花】 (2~3名様分)
46,200円(税込) 要冷蔵 送料・クール代込

[セット内容]
・花楽謹製 酒肴おせち 二段 (お重サイズ18.5×18.5×13.5cm)
・福正宗 菰冠(特別純米) 1800ml×1本(呑口付き)
○取扱店/金沢店、玉川店、東京ミッドタウン店、オンラインショップ

花楽謹製 特撰素材 酒肴おせち 二段【楽】 (3~4名様分)
69,300円(税込) 要冷蔵 送料・クール代込

[セット内容]
・花楽謹製 酒肴おせち二段 (お重サイズ20.0×20.0×14.3cm)
・福正宗 菰冠(特別純米) 1800ml×1本(呑口付き)
○取扱店/金沢店、玉川店、オンラインショップ



◀オンラインショップでのご注文はこちらから!

◎予約締切/2021年12月19日(日)→ ◎お渡し日/2021年12月31日(金) 必着で発送

※賞味期限/2022年1月1日(土) ※北海道・九州・沖縄は1月1日のお届けになります

おせち作りにおすすめしたい、福光屋の「味」

純米本味酢 福みりん
1800ml 1,936円(税込)
720ml 968円(税込)

香りがよく、旨味とコクが料理を引き立て、美しく仕上げてくれます。糖類・調味料を一切添加しない本味酢です。

和食はもちろん中華料理にも◎

お屠蘇にもお使いいただけます!

三年熟成 純米本味酢 福みりん
720ml 1,650円(税込) 化粧箱入
300ml 825円(税込)

石川産のもち米、兵庫県産のフクノハナ、自家製米焼酎で仕込んだ本味酢を3年間熟成させました。

オーガニック 純米料理酒
720ml 1,972円(税込)

香り高く、お出汁のような豊かな旨みを与えてくれる有機の料理酒です。雑煮などの繊細な料理におすすめ。

素材を引き立て料理を格上げ。

さしすせそ 純米 赤酢
370ml 1,404円(税込)

マリネなどの洋風料理にも!

福正宗 純米 料理酒
1800ml(瓶・紙パック) 1,432円(税込)
900ml(瓶) 837円(税込)

料理のために仕込んだ純米酒です。アミノ酸量が豊富で、お出汁に少々加えるだけで味わいが引き締まります。

魚の照り煮、海老や貝の旨煮に。



毎年恒例!

FUKUBAKO & TAKARABAKO

福箱&宝箱 2021-2022

お歳暮やお年賀、お正月のご自宅用に最適なセットを謝恩特価でご用意しました。
福光屋の人気銘柄を選び、季節限定酒、純米酒、純米吟醸酒、純米大吟醸...と
バラエティ豊かな味わいが勢揃い。

直営店
限定

福箱

予約開始: 12月1日(水)~
販売開始: 12月15日(水)~

福箱Aセット
の一部

● 福箱A 人気銘柄 6種、6本 22,000円(税込) 送料無料

● 福箱B 人気銘柄 6種、6本 11,000円(税込) 送料無料

◎各店数量限定、無くなり次第終了
◎福光屋ひがしでは販売していません

オンライン
ショップ限定

宝箱

予約開始:
11月17日(水)~
発送開始:
12月2日(木)~

宝箱式萬円
セットの一部

● 宝箱 式萬円セット(税込 22,000円)

人気銘柄9点と 特典①:スペシャル感謝価格 特典②:送料無料
木升のセット 特典③:お買い物ポイント10%進呈

● 宝箱 壱萬円セット(税込 11,000円)

人気銘柄8点と 特典①:スペシャル感謝価格 特典②:送料無料
木升のセット 特典③:お買い物ポイント10%進呈



玉川店

やまくに×福光屋
いりこ酒 其の四

11月6日(土)~11月17日(水)



瀬戸内のいりこ店「やまくに」で福光屋の大人気
コラボレーションイベント「いりこ酒」。いりこ日本
酒の無限の美味しさ、楽しさ満載! 新酒や定番
酒をはじめ、酒器や美味しい品々が揃います。

東京ミッドタウン店

福正宗とうるしの器其の二
すはらゆう子展

11月10日(水)~11月23日(火・祝)

石川県加賀市に
工房を構え、漆に
金彩や朱漆でお
おらかな模様を描
くすはらゆう子さ
ん。毎日の食卓に
なじみ、彩りを添
える作品の数々。漆
器と地酒の世界を
お楽しみください。



オンラインショップ

銭屋×福光屋 冬の季節便

季節限定酒と銭屋の
合鴨コース・能登豚みそ漬

金沢を代表する料亭「日本料理 銭屋」の秘伝のタレでつく
る合鴨コース、特製味噌に漬
け込んだ能登豚みそ漬それぞ
れに、福光屋の冬の季節酒
2種をお選びいただく冬の限定セット
を完全予約制でお届けします。



第1回目: 11月21日(日)ご注文締切日→26日(金)発送
第2回目: 12月12日(日)ご注文締切日→17日(金)発送
8,400円(税込) 送料無料・クール代無料

直営店で開催!

毎月〇日は福光屋の日!

毎月 8 日

醗酵食の日

酒蔵仕込みの調味料をはじめ、
純米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。



◎福光屋 松屋銀座、
ひがしでは実施いたしません

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。

Instagram: fukumitsuya_sake, fukumitsuya_shop, fukumitsuya_beauty | Twitter: ShopFukumitsuya | Facebook: fukumitsuya.official | YouTube: 福光屋 OFFICIAL CHANNEL

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 地下1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。◎年末年始の営業日、営業時間は通常とは
異なります。詳しくはSNS (Instagram@fukumitsuya_shop) でお知らせします。

発行元: 株式会社 福光屋 〒920-8638 石川県金沢市石引2丁目8番3号
TEL 076-223-1161(代) www.fukumitsuya.co.jp

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。



20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。