

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.54

1/2月号

2022 JAN-FEB

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

醸造蔵・壽蔵は寒造りのピークです。

搾りたて季節限定酒の蔵出し続々！

人気銘柄「加賀鳶」の季節限定酒の出荷はまだまだ続きます。

今年は昨年よりアルコール度数を下げ、原酒でありながら軽やかで、すっきりした後味を追求して造られています。ご家庭で生酒熟成もお楽しみいただけますよ！



1月11日(火)発売

辛口のキレのよさを
山廃酀の旨味が支える

加賀鳶 山廃純米 超辛口
無濾過・生 [要冷蔵](#)

720ml 1,807円(税込)

山廃酀の仕込みに、季節限定酒としては初の試みとなる蔵付き乳酸菌を使用しました。加賀鳶冬季限定酒の中では一番の辛口ですが、山廃仕込みならではの複雑で軽快な旨味がそなわり、飲みやすさを両立させるお酒に。

生酒熟成ができます！
生酒にしては
珍しい、お調が
できるタイプです。



発売中

どんな料理にも合う。
不動の純米酒

加賀鳶 極寒純米
無濾過・生 [要冷蔵](#)

720ml 1,488円(税込)
1800ml 2,950円(税込)

加賀鳶らしさを存分に味わえる冬の加賀鳶の王道。お米の旨味をたっぷり引き出し、十分な飲みごたえがありながら、重さを感じさせない軽快な味わいです。

熱烈ファン多し！
売り切れ前
にお求めを！

発売中

コクたっぷり。
濃厚甘口タイプのにごり酒

福正宗 しろき
純米吟醸 にごり酒・生 [要冷蔵](#)

720ml 1,444円(税込)

完熟醱酵させた醪の旨味、甘味が炭酸ガスとともに味わっていただけます。白味噌を使った料理、酒粕、豆乳、甘酒を使った料理と好相性。



2月8日(火)発売

ジュワツと広がる
果実のような香りと味わい！

加賀鳶 純米吟醸 あらばしり・生 [要冷蔵](#)

720ml 1,928円(税込)

醪を搾るときに最初にほとばしる、“あらばしり”の部分だけを取り分けて瓶詰めした純米吟醸酒です。フレッシュで果実を思わせるみずみずしさをお楽しみいただけるよう、造りを工夫しています。ロックもおすすめ！

加賀鳶
ビギナーの方にも
おすすめです！

発売中

山田錦100%の
辛口のにごり酒です！

加賀鳶 純米大吟醸
にごり酒・生 [要冷蔵](#)

720ml 2,599円(税込)

日本酒度+8の辛口の純米大吟醸ですが、含まれる醪によって口当たりが柔らかで、するするお飲みいただけます。フレッシュな吟醸香も特長です。

軽やかな
吟醸香も特長。
ライムや柑橘類を
搾っても
いいですよ！



オンラインショップ限定企画

冬季限定 加賀鳶 しぼりたて生原酒 3種セット

造りの異なる3種をお得に楽しめる！

多様な酒質をもつ加賀鳶の飲み比べセット。純米酒、純米大吟醸にごり酒、山廃純米酒と冬季限定酒全5本のうち3本を送料・クール代無料でお届け！

2022年1月11日(火)発送開始！ [送料・クール代無料](#)

冬季限定 加賀鳶 しぼりたて生原酒 3種セット

[セット内容]

- ・加賀鳶 極寒純米 無濾過・生 720ml×1本 [要冷蔵](#)
- ・加賀鳶 純米大吟醸 にごり酒・生 720ml×1本 [要冷蔵](#)
- ・加賀鳶 山廃純米 超辛口 無濾過・生 720ml 1本 [要冷蔵](#)

5,895円(税込)



米 こめ

酒蔵が自前の田んぼを持ち、蔵人が酒造りのための米を栽培することが近ごろの流行りです。ですが、福光屋で使う主要酒米のほとんどが、酒蔵のある石川県以外で育てられたもの。こと山田錦に関しては、兵庫県多可町中区産しか使用しません。その理由は、1960年から60年もの間、福光屋の日本酒のためにだけに酒米を栽培してくれる契約農家が存在するから。山田錦は、コシヒカリなどの一般米以上に適地適作が要で、「産地の違いは品種の違いに匹敵する。この地の山田錦でしか出せない味があり、福光屋が造りたいお酒の味はその山田錦でしか実現できない」と、杜氏の板谷和彦。米づくりの職人が、土づくりから取り組んだ米には、昨今の喧騒に揺るがない力が漲みなぎっています――。



詳しくは、公式ウェブマガジン [こめから.jp](#)をご覧ください。

壽蔵・酒造りのエレメント
写真：板谷和彦（福光屋 壽蔵 杜氏）





FUKUMITSUYA
Winter Gift Selection

酒蔵の ショコラギフト 2022

丹念に醸した純米大吟醸、
長期熟成酒、本格米焼酎の豊かな
風味を相性のよいチョコレートに
合わせました。
大人のための魅惑のペアリングを
今年もお楽しみください。



香り高い純米大吟醸と 本格米焼酎をガナッシュとジュレに

福光屋の
日本酒ショコラが
いろいろ楽しめます！



FUKUMITSUYA
Winter Gift Selection

1. SAKE ショコラ

4個入り 1,620円(税込)

・純米大吟醸ジュレ1個・ガナッシュ1個
・米焼酎ガナッシュ(柚子、藻塩)各1個



酒米の最高峰・
山田錦をつかった
高級酒を使用

香り高い純米大吟醸をジュレとガナッシュに。芳醇な香りの米焼酎をガナッシュに仕立てました。一粒ずつ異なる味わいをお楽しみいただけます。



2. SAKE ショコラ アソート

3,240円(税込)

・純米大吟醸ジュレ1個、ガナッシュ1個
・米焼酎ガナッシュ(柚子、藻塩)各1個
・長期熟成酒ガナッシュ(アップル、塩キャラメル)各1個
・SAKE ソルトショコラ 8枚

福光屋の個性豊かなSAKEチョコレートを
贅沢に詰め合わせました。

純米酒で煎った 天日塩が アクセント！

ファンの多い
ロングセラー商品です！

3. SAKE ソルト ショコラ

18枚入り
1,566円(税込)

カリッとした食感の天日塩を純米酒で炒り上げ、ビターチョコレートのアクセントにしました。お酒とチョコレートの相性のよさをしっかり味わえます。



カリッと焼き上げた 味醂粕にチョコレート

4. 福光屋の味醂粕「こぼれ梅」 チョコレート クランチ

60g 810円(税込)

味醂粕「こぼれ梅」を香ばしく焼き上げ、ナッツやドライフルーツとともにビターチョコレートでからめた食感のよいクランチ。味醂粕の風味が楽しめ、酒肴にもぴったり。◎形は不定形です。



カリッと
焼き上げた
味醂粕に
チョコレート

ホワイト
チョコレートに
酒粕甘酒を
プラス

酒粕甘酒入り ホワイトチョコレートの ミルキーな味わい

5. 福光屋の甘酒 ピーカンナッツチョコレート

70g 810円(税込)

ホロホロしたソフトな食感のローストピーカンナッツに、福光屋の酒粕をブレンドした甘酒風味のホワイトチョコレートをからめました。◎形は不定形です。



長期熟成酒「百々登勢」の芳醇なコク、 リッチな味わい



7. VINTAGE SAKE ショコラ Apple&Caramel

4個入り 1,620円(税込)

・アップル2個・塩キャラメル2個



アップルガナッシュと塩キャラメルガナッシュに長期熟成酒を合わせました。熟成酒特有の芳醇な香りとビターな味わいが特長です。

6. VINTAGE SAKE ショコラ 生チョコ 要冷蔵

9個入り 2,160円(税込)

長期熟成酒「百々登勢」を贅沢に練り込んだ、なめらかな生チョコです。熟成酒の芳醇な香りがカカオのほろ苦さと調和し、余韻をお楽しみいただけます。



バナナアイスに
かけても美味！

8. 百々登勢SWEETS ショコラリキュール

180ml 1,870円(税込) クリアケース入

長期熟成酒「百々登勢」と相性のよい上質のカカオ・フォラステロをブレンドした風味豊かな大人のリキュール。クリームを加えるといっそう濃厚な味わいになります。

▶直営店：1月15日(土)より発売 ※1 オンラインショップ▶
▶オンラインショップ：
発売中(発送開始／1月19日(水)～) ※2



◎ご配送先1件につき7,700円(税込)のご購入総額以上より **送料・クール代を無料サービス**
◎ご配送先1件につき770円(税込)(一部地域 1,100円(税込))を申し受けます。
◎冷蔵・冷凍商品は送料と別に330円(税込)のクール代を申し受けます。

※1 一部店舗では取扱いの無い商品がございます。※2 VINTAGE SAKE ショコラ Apple&Caramelのみ1月26日(水)～バレンタイン当日お届けの受注締切日／2月6日(日)

◎1、2、6、7、8の商品にはアルコール分が含まれています。



加賀鳶と肴と金沢と。

香箱蟹とねぎの炒め

(表紙掲載)

蟹の甘味、ねぎの香りを山廃仕込みの複雑な旨味と味わう

香箱蟹(ずわい蟹の雌、なければずわい蟹)の身、子を取り出す。ねぎは小口切りに。フライパンにごま油を熱し、ねぎを炒め、蟹を加える。薄口醤油、味醂、塩で味を調え、生姜の搾り汁少々を加えて浅葱を散らす。蟹とねぎの甘味が引き立ち、抜群の肴に。「短時間で作れるのが肴の鉄則。炒めるという料理法は、家庭での酒肴作りに最も有効だと思います」。



鰯のおろし和え

「寒鰯など脂ののった魚はつけ醤油を弾いてしまい、よく絡まない。大根おろしに醤油をたっぷりかけお造りと一緒に和えるようにするといいですよ」と高木さん。先代が考案し、広まったお造りの提供方法をご家庭でも。醤油は鰯、味醂で風味をつけた土佐醤油を使用。鰯の部位はお好みで。

Q

高木さん流 美味しい酒肴を作るには？

「お酒を飲みたいと思ったときに、肴に凝って時間をかけ過ぎては本末転倒。いつもの食材で手早く作ることができるといいですね。日常の食材でも塩の種類で食感や味わいに変化をつけたり、本味醂で旨味を膨らませたり。調味料にこだわるのも一つのアイデアです」。

銭屋さんで使われています！

純米
本味醂
福みりん

720ml 968円(税込)



金沢の料理人に習う 加賀鳶を味わう

肴

1・2月

Kanazawa
Sakana

Kagatobi

日本料理 銭屋 高木慎一郎さん

金沢を代表する料亭「日本料理 銭屋」のご主人・高木慎一郎さんに「加賀鳶」に合わせる季節の酒肴を教えてくださいました。石川の冬の幸を代表する蟹と鰯を簡単な肴に。選んだお酒は、山廃の柔らかな旨味で魚介の力強さに応じる加賀鳶の新顔。ご家庭でお試ください。

合わせたお酒は

加賀鳶 山廃純米吟醸 金沢限定

自社酵母と蔵付き乳酸菌で醸した最新の加賀鳶、山廃吟醸酒

山廃仕込みの進化をテーマに、壽蔵が数年前から研究に取り組む蔵付き乳酸菌による醸造で初めて商品となった純米吟醸酒です。「コク・脂・旨味がある冬の食材には、お酒にも旨味のボリューム感、包容力のある1本を選びたい」と、高木さん。

300ml 748円(税込) 720ml 1,650円(税込)

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



加賀鳶が飲めるお店 ▶ 日本料理 銭屋



お座敷とカウンターそれぞれで、最高の地物をつかった正統派の日本料理を供する名店。二代目主人の高木慎一郎さんは、国内外で日本料理の技と文化を伝える和食界のリーダーです。「加賀鳶 純米吟醸」や「加賀鳶 山廃純米 超辛口」が楽しめます。

石川県金沢市片町2丁目29-7 TEL076-233-3331
17:30～22:00 (L.O. 19:30) 不定休
要予約 <https://zeniya.co.jp> よりオンライン予約のみ
(掲載のお酒をご希望の方は予約時に備考欄にご記入ください)

◎掲載のお料理はお店では提供していません。

福

手みやげ帳



small gift
NOTE

推薦人



SAKE SHOP
福光屋
東京ミッドタウン店
今井

「加賀鳶 吟醸梅酒」にレモンを搾ってロックで飲むのが最近のお気に入り。よりスッキリ軽い味わいで、仕事終わりのリラックスタイムを楽しんでいます。

✓ どなたに？ ▶ 母に

✓ 選んだ理由は？

還暦を迎えていっそうアクティブに毎日を楽しむ母へ。体を労りながら、ちゃんとエネルギーチャージをしてね！という願いを込めて。

いつも元気な方にこそ気軽に飲んで欲しい！

「母は桃甘酒や栄養ドリンクが苦手でしたが、VATENは飲み口が軽くて無添加なのでとても喜んでくれました。生姜ベースを加えると甘さが抑えられ、すっきり飲めるようです。疲れがとれにくい方はもちろん、いつも元気な方にもおすすめしたいです」。

ミトコンドリア活躍飲料 VATEN

100ml 432円(税込)

ミトコンドリアの働きを高めることを期待して開発された天然成分100%のエナジードリンク。国産契約栽培米100%使用、ノンカフェイン、合成甘味料・香料・保存料無添加です。



アミノリセプラス
ジンジャーエキス
生姜de生姜

300ml 2,160円(税込)

国産生姜を使用し、独自の米発酵エキスをブレンドしたノンシュガーの生姜ベース。VATENや桃甘酒、紅茶にスプーン1杯入れたり、お料理にもお使いいただけます。

調味料が美味しいから作りたいレシピ

酒粕豆乳小鍋



冬の汁ものいろいろに。
使いやすいペーストタイプの酒粕。

いつものスープ、味噌汁、鍋物に酒粕をスプーン1杯加えるだけでコクがアップしてリッチな味わいに。豆乳鍋の具材はお好みでOK! 酒粕効果で体が温まるから、冬の養生メニューとしておすすめです!

材料 (1人分)

鰹だし汁...100ml
鶏がらスープの素(粉末)...小さじ1
日本酒...小さじ1
塩...ひとつまみ
醤油...小さじ1/2
おろし生姜...小さじ1/2
純米吟醸 酒粕...小さじ2
豆乳...30～50ml 白すりごま...小さじ1
豚肉、もやし、にら、トマト...各適宜

作り方

①/Aを合わせておく。
②/小鍋に①を入れ、沸騰直前に弱火にして酒粕と豆乳を加える。
③/食べやすい大きさに切った野菜と豚肉を加え、ひと煮立ちさせて白ごまをふる。

調味料は
コレ



福正宗
純米吟醸 酒粕



450g 410円(税込) 要冷蔵

▶ お味噌汁やスープ、シチューにスプーン1杯を加えるとコクがアップ。
▶ ツナやクリームチーズと合わせてディップやおつまみに。
▶ 味噌と合わせて漬け床に。肉や魚、きゅうりや根菜を漬けて。



レシピ考案

発酵食品ソムリエ
迫田 麻由美

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発酵食コーディネーター。「福光屋 クックパッド」では250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



福光屋 醱酵ノート



オンラインショップ

米醱酵の恵みで元気をサポート 新年から始める 健康習慣！

毎日の小さな習慣でつくられる健康。
今年こそ、家族と自分の体が喜ぶことを
続けてみませんか？

腸活に

米と麹の植物性乳酸菌ドリンク

「ANP71」

150g 324円(税込) **要冷蔵**製品1本あたり1500億個の植物性乳酸菌
を含む醱酵飲料。朝食代わりにおすすめです。無添加・無調味のノンアルコール
「**糖甘酒**」 150g 248円(税込)必須アミノ酸全9種、ブドウ糖やオリゴ糖
を含みます。腸をはじめ全身の健康と美
容を支えます！

バテない体づくりに

天然成分100%のエナジードリンク

「VATEN」 100ml 432円(税込)

持久力アップ、疲れにくい体づくりをサポート
する最新の米醱酵飲料です。

お求めやすさで応援！

便利でお得な定期便サービスはこちらから

- ・送料・クール代無料
- ・最大15%オフ！
- ・選べるお届けサイクル



玉川店

Tamagawa Special Days

2022年1月12日(水)～17日(月)

日頃のご愛顧に感謝し、玉川店の大人気商品を
特別価格でご用意いたします。糖甘酒や醱酵調
味料をはじめ、日本酒、スキンケア商品まで多数
揃えました。ご来店をお待ちしております。



◎お電話での商品の取り置きなどは受け付けておりません。

東京ミッドタウン店

焼締めとにごり酒 其の三

2022年1月12日(水)～31日(月)

新酒のにごり酒
が続々と蔵出しさ
れる季節。山田洋
次氏の焼締めの
酒器を中心に、晩
酌を愉しむ器が揃
います。素朴で美
しい土肌にごり
酒の冬景色をお
楽しみください。



松屋銀座

「アミノリセ」、「コメラボ」は松屋銀座
7階でお求めいただけます！

福光屋 松屋銀座は2021年7月に地下1階に
移転しました。基礎化粧品のアミノリセやコメラボ
は7階「ユアウェルネス」にて販売しております。

◎毎月25日の醱酵
美デーは地下1階
「福光屋」では開催
していませんが、
「ユアウェルネス」で
は福光屋の対象商
品が10%OFFでご
購入いただけます。



直営店で開催！

毎月〇日は福光屋の日！

毎月 8 日
醱酵食の日

酒蔵仕込みの調味料をはじめ、糖
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。◎松屋銀座では実施いたしません。

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。◎松屋銀座では実施いたしません。

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。

◎松屋銀座、ひがしでは
実施いたしません

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

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。



◎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。