

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

3/4月号

K O M E K A R A Vol.55

2022 MAR-APR



寛永二年創業



福光屋

米と醗酵の400年へ

加賀鳶と肴と金沢と。

令和3酒造年度の仕込みも終盤です!

晩冬から春の搾りたて新酒、蔵出し!

寒の時期に仕込まれた季節限定酒が蔵出しされる季節です!

より軽快な味わいを目指した、冬季限定の「加賀鳶」からは吟醸酒2本が登場します。さらに「福正宗」からは春を告げる季節酒も蔵出し!



発売中

熟したフルーツのような
吟醸香と甘味の好バランス!

加賀鳶 純米吟醸
あらかしり・生 要冷蔵

720ml 1,928円(税込)

最低の圧力でゆっくり搾り、ほとぼしる「荒走り」の部分だけを瓶詰めしました。今年は香り、甘味、やわらかさの三拍子揃った仕上がりに。ジューシーな風味を軽やかに楽しめる1本です。軽めのお料理、白身魚や野菜料理と好相性!



3月8日発売

「中汲み」だけを詰めた
純米大吟醸の搾りたて!

加賀鳶 純米大吟醸
藍しぼりたて・生 要冷蔵

720ml 2,599円(税込)

契約栽培米・特別栽培米の山田錦を100%使用。香りと味わいの調和を目指したフルボディタイプの純米大吟醸です。酒米や造りを違えて5種類を発売する加賀鳶冬季限定酒の最終アイテム、最高位の搾りたて生酒です。



2月24日発売

上出恵悟さんの描き下ろし
アートラベルでお届け

福正宗 酒蔵時記
春吟醸 うすにごり酒 要冷蔵

500ml 1,870円(税込)

うらかな日差し、春の食材をイメージして造られた純米大吟醸のうすにごり酒です。上出恵悟さんによる描き下ろしラベルには、日本の国鳥、春の季語にも挙げられる「雉(きじ)」が登場! まっしぐらに丘を駆け下りる姿に、春の生命の勢いとユーモアが感じられます。

上出恵悟(かみでけいご) / 上出資藝代表。九谷焼・窯元上出長右衛門の後継者としてクリエイティブ・ディレクションを務め、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。



発売中

すっきり軽やか。
現代的な味わいの
山麩仕込み

加賀鳶
山麩純米 超辛口
無濾過・生 要冷蔵

720ml 1,807円(税込)

山麩仕込みの進化を掲げる今期の酒造りを裏付ける、すっきりと現代的な味わいの山麩純米酒です。アルコールの尖った印象を抑え、軽やかな旨味をまとった超辛口酒。塩味に柑橘をアクセントにした肴と好相性。

オンラインショップ限定企画

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。冬季限定酒全5種のうち最新の3種を送料・クール代無料でお届け!

3月8日(火) 発送開始!

送料・クール代無料

加賀鳶 しぼりたて生・原酒 3種飲み比べセット 6,335円(税込)

[セット内容] ・加賀鳶 山麩純米 超辛口 無濾過・生 720ml×1本 要冷蔵
・加賀鳶 純米吟醸 あらかしり・生 720ml×1本 要冷蔵
・加賀鳶 純米大吟醸 藍しぼりたて・生 720ml 1本 要冷蔵



日本の伝統の
風習に日本酒を

桃の節句に「にごり酒」



女の子の健やかな成長を願う桃の節句。平安時代には、桃の節句の宴に邪気を払う桃花を浮かべた桃花酒や、白酒を添えて祝っていたと伝わります。江戸時代には、にごり酒や糀甘酒を飲む風習が広がり、今も受け継がれています。

コクたっぷり。
濃厚甘口タイプのにごり酒

福正宗 純米 にごり酒 しろき

720ml 1,202円(税込) 300ml 602円(税込)

ふくよかな旨味をもつ酒米・フクノハナの契約栽培米・特別栽培米を100%使用した、甘味豊かなにごり酒。濃厚な味わいに心地よい発泡感が楽しめます。糀甘酒と1:1で割るのもおすすめです。

水 みず

日本酒の8割を占め、お酒の姿形を大きく方向づける水。洗米や蒸米、仕込みの各工程で使われ、お酒の中身となる水のほかに、瓶詰めや道具の洗浄、タンクの冷却などの雑用水も大量に必要になり、仕込み総米量の30倍の水を使うといわれています。

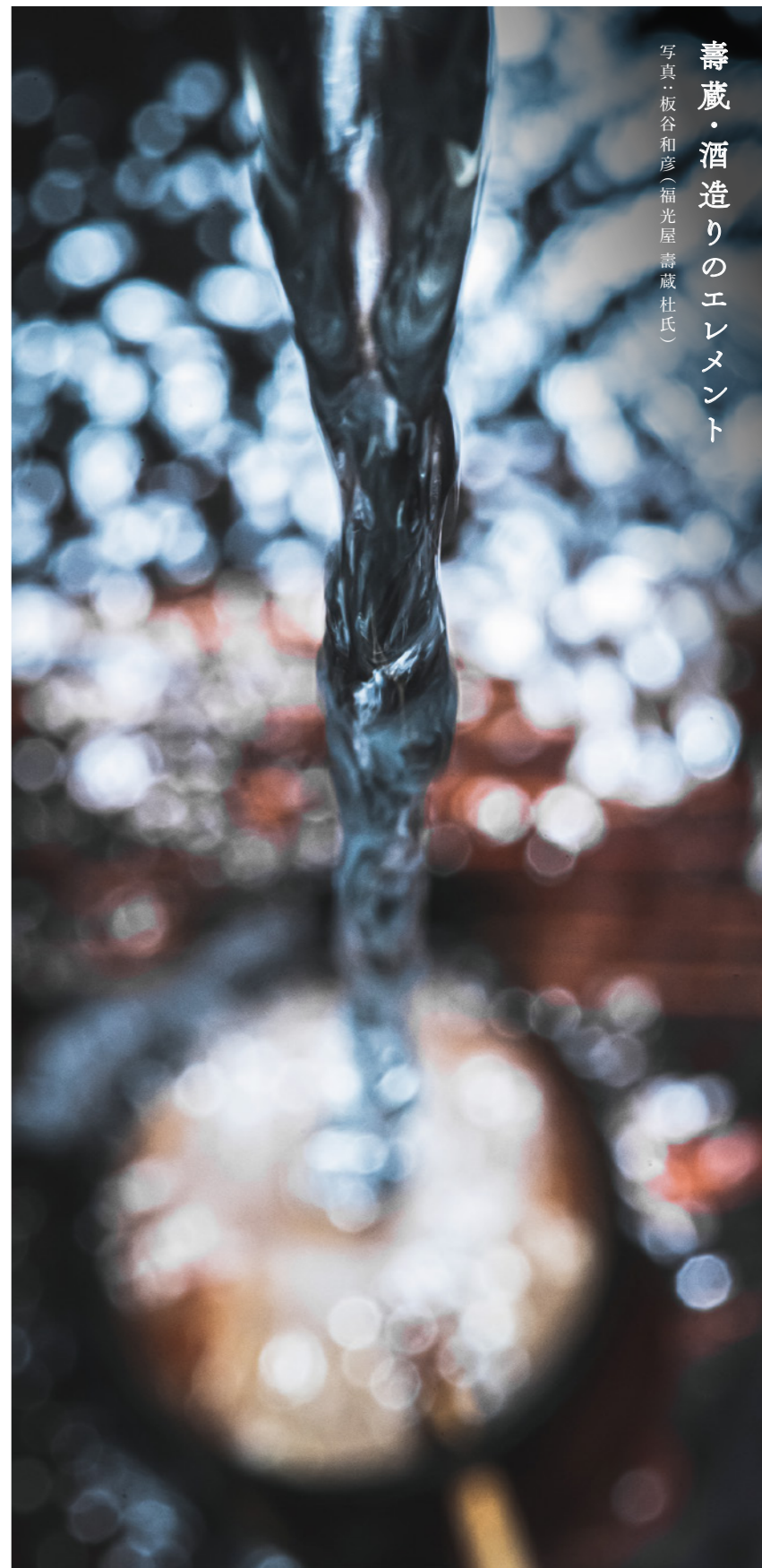
水は酒蔵の生命線。恵まれたことに、福光屋では蔵内で使用するすべての水が水齢100歳の天然水です。

霊峰・白山の麓に降り注いだ雨雪が地中深くに染み込み、貝殻が堆積した大桑層をゆっくりにくぐり抜け、酒蔵の地下150mにたどり着く「百年水」。

ミネラルを豊富に含み、汲みたてをそのまま口に含むとやや硬くドライ。

この水が、酒米や微生物、蔵人の技と出会い、福光屋のお酒の骨格となって味を支えるのです。

壽蔵・酒造りのエレメント
写真:板谷和彦(福光屋 壽蔵 杜氏)



詳しくは、公式ウェブマガジン [こめから.jp](http://koma.jp)をご覧ください。

INNER CARE

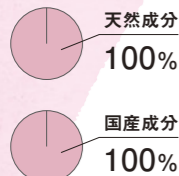
身体の内側から健康をつくる

毎日の栄養補給、体調維持をサポート!
QOLアップのための醱酵滋養飲料

酒蔵仕込み 純米 糀甘酒
150g 248円(税込)

石川県産のゆめみづほを100%使用し、米麹で丁寧に醱酵させたノンアルコールの糀甘酒です。脳や体の活動に欠かせないブドウ糖やアミノ酸、ビタミンBを含有。食塩・香料・着色料・保存料無添加。

◎原材料名:
米(国産)、米麹



- ブドウ糖22.5g
- アミノ酸562.5mg
- 必須アミノ酸9種含有
- ビタミンB、食物繊維
- エネルギー117kcal
- 糖質25.5g
- 乳児用規格適用食品
- ※製品1袋(150g)あたり

植物性乳酸菌でヘルシーな腸活を。腸から健康をサポート!

お米の醱酵飲料 ANP71
150g 324円(税込) 要冷蔵

石川県の醱酵食品「アジのなれずし」から分離した植物性乳酸菌ANP7-1株で醱酵させたお米の乳酸菌ドリンク。免疫細胞の70%が集中する腸内が整うことで、全身の健康効果が期待できます。

- 植物性乳酸菌ANP7-1株1,500億個
- ブドウ糖17.25g
- アミノ酸173.9mg
- 必須アミノ酸9種含有
- エネルギー124.5kcal
- 糖質29.25g
- ◎原材料名:米(国産)、米麹
- 天然成分 100%
- 国産成分 100%
- ※製品1本(150g)あたり

春から始める内外美容

身体と心が喜ぶ
天然成分をCharge!

SKIN CARE

醱酵と植物のパワーで美を育む

福光屋初のオーガニックスキンケアアイテム「フレナバ」がいよいよSAKE SHOPに登場!
醱酵の恵みで健やかに、美しく。内外美容の新習慣、始めませんか?

初のオーガニック
スキンケアシリーズ
直営店で発売開始!

天然成分100%のエナジードリンクで
疲れ知らずのバテない体を!

ミトコンドリア活躍飲料 VATEN
100ml 432円(税込)

米醱酵による栄養成分を限りなく高めたエナジードリンク。ブドウ糖、アミノ酸、クエン酸、ポリフェノールを含み、運動パフォーマンスや持久力の向上をサポートします。カフェイン・合成甘味料不使用、香料・着色料・保存料無添加。

◎原材料名:米(国産)、米麹

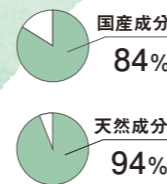


- ブドウ糖15.7g
- アミノ酸1,310mg
- クエン酸740mg
- ポリフェノール270mg
- エネルギー130kcal
- 糖質30g
- 天然成分 100%
- 国産成分 100%
- ※製品1本(100ml)あたり

有機酒粕パウダーの抗酸化力・保湿力で
お肌をクリアに洗い上げる

1. クレンジングクリーム
120g 4,180円(税込)

水分・油分のバランスが肌と同じ構造で、肌との親和性が高いため、しっとりクリアな洗い上がり。有機酒粕パウダーの美容・保湿成分や、メイクをしっかり落とすコメヌカ油を配合。



赤ちゃん肌に誘う
天然D体アミノ酸を含む
有機酒粕エキスを50%も配合!

3. バランシングセラム
30ml 5,940円(税込)

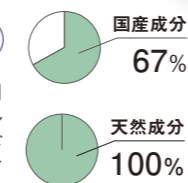
赤ちゃんのお肌に含まれる天然のD体アミノ酸を含む有機酒粕エキスを50%配合した美容液。のびのよいテクスチャで保湿しながら、お肌のバリア機能を高めてくれます。



有機酒粕オイルとクロモジ精油のW配合!
代謝を促すパワフルなオイル

4. エモリエントオイル
25ml 6,600円(税込)

クロモジの香りに包まれるリッチな使用感の美容オイルです。有機酒粕オイルに含まれる醱酵由来のヒト型セラミドがシワにアプローチ。代謝を促し、エイジングケアも期待できます。



Frenava

natural & organic



野生クロモジの神秘的な
香りに包まれるさらりとした
テクスチャの化粧水

2. バランシングローション
100ml 4,840円(税込)

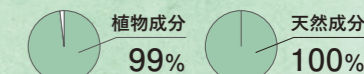
清々しいクロモジの香り、さらりとしたテクスチャが特長の化粧水。日本酒酵母エキスや有機コメ発酵液を含み、しっとり保湿してくれます。クロモジ蒸留水によるアロマ効果も期待できます。



うるおい肌に関わる
「細胞間脂質」に着目。
水分と油分のバランスを保つ

5. エモリエントクリーム
50g 5,720円(税込)

肌の保湿とうるおいを司る「細胞間脂質」に着目し、有機酒粕の油性成分と水溶性成分をW配合。クロモジ、ハーブのエキスにラベンダーの成分をプラスしたのびのよい保湿クリームです。



毎月25日!

金沢店、玉川店、東京ミッドタウン店
醱酵美デーを開催

酒蔵生まれのさまざまなスキンケアアイテムをお試しただけです! メインブランドの「アミノリセ」をはじめ、新登場の「フレナバ」も10%OFFの特別価格でご購入いただけます!



フレナバは、醱酵から生まれた独自の美容成分に植物の香りや成分を合わせたオーガニックスキンケアブランドです。

>>> 3大オリジナル原料

- 有機酒粕パウダー
- 有機ノンアルコールコメ発酵液
- 日本酒酵母エキス



>>> 植物の香り成分

- 石川県白山麓に自生するクロモジの蒸留水・精油
 - 柑橘類・ハーブ由来のオイル&エキス
- 〈クロモジにはこんな効果が期待できます〉
 ✓リフレッシュ効果 ✓リラックス効果 ✓保湿効果
 ✓抗菌作用 ✓抗炎症作用 ✓鎮静作用



>>> オンラインショップ限定 お求めやすさで毎日の健康を応援!

便利でお得な「醱酵飲料の定期便」がおすすめ

初回からずっと 最大15%OFF
 送料・クール代 無料!
 お届けサイクルも 選べます!



加賀鳶と肴と金沢と。

サーモンとホタテの包み揚げ

(表紙掲載)

刺し身用の魚介で手軽に。ソースでアレンジができます!

刺し身用のサーモン、ホタテを包みやすい大きさに切る。春巻きの皮を広げて魚介をおいてジェノベーゼソース、塩少々をかけて包み、揚げる。あしらいには季節の温野菜やグリーンサラダを。ローストしたパプリカをオリーブオイルと攪拌したソースやバルサミコ酢などをかけて複雑な味わいに。日本酒の旨味や甘味を引き立てます。「フランス料理の代表的な包み揚げも春巻きの皮を使えば手軽です。市販のソースを上手に組み合わせるのもコツ」と岩城シェフ。



バイ貝とアサリのブルギニオン風

にんにく、パセリ、エシャロットを刻んで混ぜ込んだブルギニオンバター(エスカルゴバター)で風味付けした温前菜。バイ貝と殻付きのアサリを炒め、貝の出汁が出たらマッシュルームなどの野菜を入れて火を通し、仕上げりに香草バターを入れる。「シャルドネなどの白ワインが好きな方は、フルーティでバランスのよい大吟醸に置き換えてペアリングを。バターと日本酒は合います!」

東山ロベール デュマ × 福光屋

春の食材と日本酒を楽しむ金沢フレンチ

4月22日(金) 19:00~ 要予約

今春、10回目の開催となるフレンチと日本酒のペアリングディナー。岩城シェフによる趣向を凝らしたスペシャリティと選りすぐりの日本酒をお楽しみいただけます。

- ◎会場: 東山 ロベール デュマ 金沢市東山1丁目13-9
- ◎会費: 10,000円(税・飲み物代・サービス料込) ◎定員: 12名様
- ◎ご予約: ロベール デュマ 076-254-0909
- 福光屋 営業本部 企画担当 松前 076-232-6686

※感染症の状況により、変更となる場合がございます。

金沢の料理人に習う 加賀鳶を味わう

肴

3・4月

Kanazawa Sakana × Kagatobi

東山 ロベール デュマ 岩城秀史シェフ

約30年にわたり、金沢のフランス料理界を率い、地元の魚介、野菜をふんだんに使う“金沢フレンチ”を確立した岩城シェフ。フランス料理に日本酒を合わせるペアリングイベントを主催するなど、日本酒の可能性を料理を通して広げてくれるシェフの1人です。そんなシェフに、加賀鳶に合わせる簡単な肴を習いました。

合わせたお酒は

加賀鳶 純米大吟醸46 百万石乃白

フルーティでやわらかな純米大吟醸。オール石川の加賀鳶です!

吟醸酒のために開発された石川県独自の酒米・百万石乃白を100%使用し、名称にちなんで46%にまで磨き上げて仕込んだ純米大吟醸。金沢酵母によるフルーティな香りとやわらかな旨味が特長。スッキリとした後味が口内を引き締め、フレンチなどのバターや複雑な味わいのソースとも好相性です。

300ml 990円(税込) 720ml 2,200円(税込) 化粧箱入



加賀鳶が飲めるお店 ▶ 東山 ロベール デュマ



ひがし茶屋街に移転して9年。紅殻格子の町家で楽しめるフランス料理の名店として親しまれています。80~90年代にフランスの3つのミツ星レストランで修業を積み、金沢のフランス料理を牽引する岩城シェフ。石川の食材とフランスワイン、福光屋の日本酒が楽しめます。

石川県金沢市東山1丁目13-9 TEL076-254-0909
ランチ11:30~13:30(L.O.)、ディナー17:30~20:30(L.O.)
月曜定休 要予約 <https://robertdumas.jp>

◎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

最近のお気に入りには「酒蔵仕込み 生 塩糀」。外食の機会が減ったので、下味つけだけでなくスープや煮物にも使うようになりました。手頃な価格の食材も、塩糀の力で美味しくなります!

✔ どなたに? ▶ 目上の方へ

✔ 選んだ理由は?

年度末・年度始めの節目に、こだわりのお酒を贈ろうと思ってチョイスしました。味わいや飲み方以外にもストーリーのあるお酒が喜ばれそうです。

目を惹くラベル、オーガニックのこだわりをギフトに

「皆川さんがボトルデザインを手掛けた「禱と稔」。さりげなく可愛い姿に、福光屋のこだわりが詰まったオーガニック純米酒...というギャップが贈り物にぴったりです。お米のたっぷとした旨味と甘味があり、春野菜、鯛や鯖などの旬の食材はもちろん、和菓子と合わせるのもおすすめです。」

禱と稔 フクノハナ 2015酒造年度

720ml 4,180円(税込)

化粧箱入

有機栽培米・契約栽培米のフクノハナを100%使用した有機純米酒です。たっぷりとしたコクと熟成による旨味が特長で、冷酒から常温、お燗まで幅広い温度帯でお楽しみいただけます。

化粧箱のデザインも皆川さんが手掛けた!



inori + Minori
JF090915PR-1088-0
Certified Organic
by ICEA NPI 1369
JF-BIO-145
Japan Agriculture

調味料が美味しいから作りたいレシピ

かぶと菜の花の塩糀ナムル



下茹で or 塩揉み野菜で、簡単にプラス1品が作れます!

時短メニューの味方!
無添加ナムルでプラス1品。

「塩糀+ごま油」だけで、化学調味料フリーのナムルができます。塩揉み野菜または下茹でした野菜の水気をよくきって和えるだけ。唐辛子を加えればピリ辛風味にもアレンジが可能です。

材料 (1人分)

- ・かぶ...1個
- ・菜の花...1把
- ・酒蔵仕込み 生 塩糀...大きじ1
- ・ごま油...大きじ2

作り方

- ①/かぶは皮をむいて一口大に切って塩揉みする。
- ②/菜の花は下茹でして水気をよく搾り、一口大に切る。
- ③/ボウルに①と②、塩糀とごま油を入れてよく混ぜ合わせる。

- 例えば
- 春にんじん
 - 春キャベツ+スナップエンドウ
 - アスパラ+ブロッコリー
 - 豆苗+豆もやし

調味料はコレ



酒蔵仕込み 生 塩糀



300g 572円(税込) 要冷蔵

- ▶ 肉や魚の身を柔らかくし、風味アップ。
- ▶ 生タイプだから酵素が生きている。
- ▶ 原料は国産米の麹と塩のみ。香料、保存料、着色料不使用!



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 醗酵ノート



東京ミッドタウン店

九谷の春 其の六
—赤地径展

3月10日(木)~31日(木)

6回目の開催となる九谷焼・赤地径さんの企画展を開催します。九谷焼の伝統的な陶土と釉薬の五彩を守りながら、現代の暮らしになじむ色絵の世界を広げる赤地径さん。のびやかで温かみのある色絵が、春の食卓のアクセントになります。徳利や片口、猪口など日本酒を楽しむ器をはじめ、鉢や飯碗などの使い勝手のよい日々の器をお楽しみください。



◎写真はイメージです。

玉川店

酒には塩があればいい6
たかはしよしこ×福光屋

4月20日(水)~5月8日(日)

フードデザイナー・料理家のたかはしよしこさんとの6回目となる企画展。エジプト塩やアルル塩など、大人気の調味料をはじめ、新天地・北海道の美味しいもの、楽しいものも届く予定です。アートディレクター・前田景氏によるオリジナルラベルの日本酒や、酒器、器、小物、FOODS&SWEETSが一堂に揃います。



オンラインショップ

高山都さん×福光屋
はじめての日本酒セット
「笑う門には福来る」発売!

女優・モデル・ラジオパーソナリティとして活躍する高山都さんとのコラボレーションで誕生した日本酒セットです。都さんがセレクトした小瓶2本に、お洒落な青空ラベルのカップ酒と木升をプラス。2~3人でカジュアルに楽しむ日本酒パーティやピクニック、お花見に。

3,300円(税込)



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、酎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。◎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。対象商品ご購入の方へ特典をご用意いたします。

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
 <公式ウェブマガジン> www.fukumitsuya.co.jp/komekara/ [こめから](#) | <ウェブマガジン 醗酵ノオト> www.hacconote.fukumitsuya.com [醗酵ノオト](#)

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

◎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

〇インターネット
www.fukumitsuya.com



〇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

〇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。

