



福光屋オンラインショップ限定キャンペーン

UVケアミルクキャンペーン

「アミノリセ UVケアミルク」を
2本まとめ買いで

送料無料！



1,000円OFF
クーポンプレゼント！



【セット内容】アミノリセ UVケアミルク 30g×2本 【価格】6,600円（税込）

【特典】送料無料&次回使える1,000円OFFクーポンプレゼント

（1,000円OFFクーポンについて）

※3,000円（税込）以上のご購入で使用可能 ※ご利用はお1人様1回まで ※福光屋自社オンラインショップ全商品対象

キャンペーン期間
8月末まで

福光屋 公式オンラインショップ www.fukumitsuya.com



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

〈「発酵」と「醸酵」について〉

薬事法と食品衛生法で定められる表示名称に従い、化粧品の原材料「コメ発酵液」と食品の原材料「米発酵エキス」は「発酵」と表記し、微生物を活用して有機物を分解し有効な成分を生成させることを本来の用字である「醸酵」と表記しています。

◎掲載商品の価格、容量、商品コードは2022年3月1日現在のものです。

醸酵美通信 Vol.59 2022 SPRING & SUMMER 発行元／株式会社 福光屋 〒920-8638 金沢市石引2-8-3 TEL 0120-003-076

\ 詳しくはこちら /



醸酵美通信

FUKUMITSUYA HEALTH & BEAUTY



HACCOBI PRESS VOL.59 / 2022 SPRING & SUMMER

金沢
福光屋



化学に頼ることなく、
お米と水、微生物の力と神秘を
なによりも大切にする。
これが酒蔵・福光屋の基本姿勢です。

自然の恵みの結晶ともいえる
「米醸酵」を美容の観点から見つめ、
約30年をかけて開発したのが
福光屋の自然派
スキンケアアイテムです。



体が自然に欲するものを、
最も安心できるかたちで届けたい。
日本人が古くから馴染み、授かってきた
「米醸酵」の力を醸酵食品や飲料に展開し、
美と健康を体の内側からサポートします。



日本酒の科学から生まれた醸酵コスメです。

HACCOBI PRESS VOL.59 2022 SPRING & SUMMER

Contents

- P02 — FOCUS ON COVER / 金沢に暮らすあの人スキンケアライフ
- P03 — オーガニックスキンケアシリーズ / FRENAVA フルラインが完成しました！
- P05 — 福光屋 人気コスメ BEST5 RANKING 2021
- P07 — ヨガクリエイターayaさん流 ヨガ×醸酵 Synergy Power で美と健康を育てる
- P09 — 美と健康に“効く”レシピ ～酒蔵の醸酵調味料で美味しいひと皿
- P11 — 商品カタログ
- P19 — お手入れステップ
- P21 — 定期購入システム & ご注文ガイド



(FOCUS ON COVER)

表紙のヒト

金沢に暮らすあの人スキンケアライフ / VOL.4



お肌も身体も健康でいたい。
醸酵の恵みが自然になじみます

高木真利子さん
Mariko Takagi
高木粧商店

金沢で唯一の粧専門店「高木粧商店」の高木真利子さん。真夏以外は、ご主人で8代目の高木竜さんとともに、粧づくりや味噌の仕込み、かぶら寿司の漬け込みを行う傍ら、イベントにも参加するパワフルな女性です。朝食前に粧づくりの準備を行い、子どもの送り出しや家事を同時進行で行うため、スキンケアは手薄になりますが、粧に触れ、醸酵食品たっぷりの食事の恩恵か、お肌は健康そのもの。

「アミノリセのローションは使ったことがありますが、石鹼からクリー

ムまでのフルラインを使ってみて、やっぱり丁寧なお手入れは大事ですね。お肌に栄養をたっぷり与えてもらった実感があります。化学的な香りではなく、ほのかな醸酵の香りがするのも安心できるポイントだそうです。金沢の四季の中で、日々を生き生きと。醸酵がもたらす恵みで、お肌も心身も健やかでいたいといいます。



アミノリセ
ナチュラル モイスト
ローション
福光屋独自のコメ発酵液
「FRS-01」を高配合した、
保湿力の高い化粧水。

120ml	6,160円(税込)	商品コード/85120
20ml	1,100円(税込)	商品コード/85121



高木粧商店 ▷ 石川県金沢市東山1丁目9-3 Tel 076-252-7461
<https://www.takagikouji.com> インスタグラムで発信中！@takagikoujishouten

NEWS

オーガニックスキンケアシリーズに
待望のクリームが登場！



フレナバ フルラインが完成しました！

コスメキッチンとの共同開発で、2021年2月に誕生した「フレナバ」。

肌が育つ喜び、香りに癒やされるオーガニックスキンケアがパワーアップしました。

詳細は
こちらから▶

クレンジングクリーム

クリアに洗い上げながら有機酒粕
パウダーの保湿力を実感！



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、しっかりとクリアな洗い上がりに。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。

120g | 4,180円(税込) | 商品コード/86060

バランシングローション

野生クロモジの香りに包まれる
シャバシャバ系の化粧水



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、しっかりと保湿してくれます。クロモジ蒸留水によるアロマ効果も期待できます。

100ml | 4,840円(税込) | 商品コード/86050

バランシングセラム

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！



赤ちゃんのお肌に多く含まれる天然の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サポートしてくれます。

30ml | 5,940円(税込) | 商品コード/86070

DEBUT! フレナバ エモリエントクリーム



国内オーガニックコスメ基準で最も厳しいJOCAラインをクリアしました。有機酒粕エキスと有機酒粕オイルのW配合で肌の保湿とバリア機能を司る「細胞間脂質」にアプローチ。つるっとした心地よい使用感とラベンダーの香りが特長。



野生クロモジ、ハーブ、柑橘類の香りをベースに、シリーズ内で唯一ラベンダーの香りをプラスしました。

FRENAVA RECOMMENDATION



新井 ミホ / Miho Arai
(ラキヤルプ代表 / 植物療法士)

「福光屋のものづくりの姿勢、健やかな成分を真摯に開発する情熱、それらの結晶が「フレナバ」だと思っています。満を持して登場したクリームは、メイク前にも安心して使えるミルクのような軽いテクスチャがいいですね。夏の乾燥や紫外線ダメージのケアを兼ねて日中もクリームを積極的に使うことをすすめているのでぴったりのアイテムです。ラベンダーの甘く華やかな香りも気に入っています。」

米醸酵由来のオリジナル原料×植物の恵み



1. 有機コメ発酵液

20種類の天然アミノ酸を含有。ノンアルコール、アミノ酸量は従来のコメ発酵液の2倍以上。お肌にうるおいを与えます。

4. 日本酒酵母エキス

独自の日本酒酵母をエコサート認証のグリセリンで抽出したエキス。酵母由来の美容成分をバランスよく、豊富に含有。

2. 有機酒粕パウダー

有機純米酒の酒粕をノンアルコールの粉末にしました。高い抗酸化力があり、食物繊維を豊富に含む、日本初の成分です。

5. 有機酒粕エキス

有機純米酒の酒粕パウダーから有機グリセリンで抽出したエキス。高い抗酸化力により、エイジングケア※効果も期待できます。

3. 有機酒粕オイル

有機純米酒の酒粕パウダーからスクワランで抽出したオイル。醸酵由来の天然ヒト型セラミドを含有。

6. 野生クロモジ

石川県・白山の麓に自生する香木・クロモジの枝葉から抽出した蒸留水と精油を使用。神秘的な香りが特長のキー成分です。



日本のオーガニック認証取得
左:JOCA(日本オーガニックコスメ協会)
推奨マーク。右:JNOCO(日本ナチュラル・オーガニックコスメ協会)オーガニック認証。
国産オーガニックコスメとして、厳しい基準を設けた日本のオーガニック認証を取得。
国産原料、天然成分を追求するだけなく環境に配慮された製品であることの証です。

福光屋人気コスメ BEST 5 RANKING 2021

皆さまに選ばれたスキンケアアイテム
RANKING 2021

\ BEST /



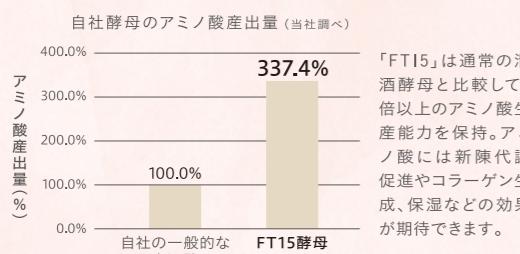
独自の日本酒酵母
FT15から美容成分を抽出した
原液の美容液。

Cosmereco 2021
ベストコスメアワード
ブースター・導入液 第1位

コメラボ
日本酒酵母エキス

| 美容液 |

独自に保有する日本酒酵母「FT15」がもつ美容成分を高濃度で抽出した原液美容液です。肌の天然保湿因子NMFの主成分であるアミノ酸を豊富に含有。スポットでお使いいただける手軽な美容液として人気です。



20ml | 3,300円(税込) | 商品コード/85811

酒蔵・福光屋が、長年培った
米醸酵の恵みと技により化粧品を開発して34年。
主要3ブランドから、2021年の1年間に皆さまに
選ばれたアイテムをご紹介します！

\ BEST /
2
アミノリセ ナチュラル
モイスト ローション
| 保湿化粧水 |

福光屋の高保湿基礎化粧品の最高位ブランド「アミノリセ」は、醸酵系スキンケアの先駆け的存在。「コメ発酵液」のノンアルコール化に成功し、高配合した化粧水です。2003年の発売以来、ロングセラーアイテム！

\ BEST /
2

コメ発酵液をたっぷり含んだ贅沢な化粧水。
コメ発酵液をたっぷり含んだ贅沢な化粧水。

香料、着色料、
鉱物油、
合成防腐剤、
合成界面活性剤
不使用

2002年に開発に成功した、化粧品原料であるノンアルコールのコメ発酵液「FRS-01」。角層のすみずみへ行きわたる浸透性と保湿力をもつローションは薄く重ねづけしてお使いください。

120ml | 6,160円(税込) | 商品コード/85120

\ BEST /

3



有機酒粕エキスを
50%も配合！
ところみテクスチャで
お肌をしっかりと保湿。

2021 Product
JUDGE
SUSTAINABLE
COSMETIC
AWARD
サステナブル
コスメアワード2021
製品部門：審査員賞

\ BEST /
3
フレナバ
バランスングセラム
| 美容液 |

2021年に誕生した最新ブランド「フレナバ」。コスメキッチンとの共同開発でデビューした、初のオーガニックスキンケアシリーズです。野生クロモジやハーブのアロマ効果とお肌のバリア機能をサポートするセラムがランクイン。



のがよく、フィット感抜群のセラムには、独自の有機原料である酒粕エキスや日本酒酵母のほかに、シロキクラゲの成分を含有。天然成分100%、国産成分98%を実現しました。

30ml | 5,940円(税込) | 商品コード/86070

\ BEST /

5

酵酛由來の美容成分に
コラーゲンをプラス。
さらりと軽い使用感です。

美容クリーム
がわりに、
2回づけもOK！

100ml | 4,840円(税込) | 商品コード/86050

\ BEST /
4



野生クロモジの神秘的な香り。
さっぱり&しつとり感が得られます。



石川県白山麓に自生する野生クロモジ。日本固有の香木としてアロマ効果や抗菌、消臭効果をもちあわせています。枝や葉を乾燥させ、丁寧に抽出したクロモジ蒸留水・クロモジ精油は「フレナバ」の主要成分です。

\ BEST /
4
アミノリセ ナチュラル
モイスト エマルジョン
| 保湿乳液 |

健やかな成分と処方を目指した「アミノリセ」シリーズは、独自のコメ発酵液「FRS-01」をベースに米由来の美容成分を豊富に含有。乳液にはスクワランやコラーゲン、ヒアルロン酸を配合しました。

35g | 6,600円(税込) | 商品コード/85125

フレナバ
バランスングローション
| 化粧水 |

独自の有機原料に、野生クロモジやハーブ、柑橘類の香りをプラスしたオーガニックスキンケアシリーズ「フレナバ」。キー成分であるクロモジのアロマ効果を最も感じていただける、軽いテクスチャの化粧水です。



【ヨガ】×【醸酵】

Synergy Powerで美と健康を育てる | Vol.4 |

「ANP71」を定期的に飲み始めて丸4年というヨガクリエイターのayaさん。ここ1年は、夜のお風呂上がり、就寝前に飲むことが定着。翌朝、お腹がよく動き、スッキリ感が得られる好循環が心地よいそうです。腸のリズム

ムが整い、巡りがよくなると身体が本来持っている防衛力も高まるといいます。今回は腸内環境の改善に合わせて股関節の凝り、詰まりを解消することで、身体のバリア機能を高めるストレッチを習いました。



>> aya (aya)

ヨガクリエイター、「Syaraaya」主宰。アメリカ留学時にヨガに出会い、ハタヨガ、ハタヴィンヤサ、アシュタンガなどを学んだ後、指導者の道へ。クラシックバレエや呼吸法などを取り入れたオリジナルのヨガメソッドを編み出し、月約200回のレッスンを開催。ビギナーからプロアスリートまで幅広い支持を集めている。著書に『一生に一度のパーフェクトなカラダに出会う30日』(KADOKAWA刊)、『一気にくびれるayayoga 背中革命』(主婦の友社刊)、福光屋の「ANP71」や「VATEN」も愛飲中。



オリジナルのヨガワークと女性に向けたやさしいメッセージが綴られたayaさんの最新著書。『I Day I Pose: Aya's Yoga』(主婦の友社刊)

米と麹の乳酸菌ドリンク ANP71

1500億個の植物性乳酸菌が
含まれています！

石川県・能登地方で作られる伝統的醸酵食品・アジのなれずから分離された、植物性乳酸菌ラクトバシラス・プランタラムANP7-1株を使用。乳成分を一切使用しない、米と麹の植物性乳酸菌ドリンクです。



aya's Recommendation

自分なりの“飲むベストタイミング”を見つけて、それを習慣にしたい

「腸活を心がけるようになって、“ANP71”を飲み始めた頃は、起床時に飲んだり、レッスン途中の小腹が空いたときに飲んだりと、自分なりのベストタイミングを探していました。就寝前に飲むと、翌朝のトイレタイムが楽しみになるほどのスッキリ感。自分の身体に合ったリズムをできるだけキープして続けることが大切だと感じています。」



バリア機能を高める

定期便は
こちら

お米の乳酸菌飲料
ANP71 要冷蔵



植物性乳酸菌の摂取により、免疫細胞の70%が集中する腸内を調べることが期待できます。原材料は国産契約栽培米と米麹のみ。季節のフルーツを合わせたアレンジも簡単です。

150g | 324円(税込) | 商品コード/45610

体の巡りをよくする

aya's Recommendation

腸をマッサージするつもりで
股関節ストレッチ

「股関節は、身体の中心で姿勢や身体の動きを支える重要な部分。そして腸や内蔵の働きにも密接に関わり、股関節の可動域を広げる動きは腸の刺激にも。就寝前のストレッチにもおすすめです。」



2
股関節を大きく開き、
「I」の姿勢に戻って
足を下ろす

左右交互に3回繰り返す。
血液とリンパの流れを促すことで、
酸素を送り疲労物質や老廃物の
詰まりを解消させます。

股関節ストレッチ

身体の中心部にあり、姿勢や身体の動きの起点になるだけでなく内臓機能の働きとも相互に関わる股関節。股関節が硬く詰まった状態になると、リンパの流れも滞ります。全身の巡りを促すストレッチで身体の抵抗力を高めましょう。

1

片膝を骨盤の高さまで上げる

まっすぐ立ち、顔は正面を向く。
呼吸は大きく深く。
太腿を上げたまま「2」へ。





FUKUMITSUYA
HACCO RECIPE

酒蔵の醸酵調味料で
美味しいひと皿

美と健康に “効く” レシピ

1 じゃがいもの ライスミルク ポタージュ

牛乳や生クリームを使わない
軽い仕上がりのポタージュです。
じゃがいもとライスミルクの
自然な甘味が楽しめます。

材料

じゃがいも(中)…3個
水…500ml
発酵ライスミルク…200ml
固形ブイヨン…1個
塩・こしょう…各少々
焼いたベーコン…適宜
バセリのみじん切り…少々
EXバージンオリーブオイル…少々

作り方

- ①／鍋に皮をむいたじゃがいも、分量の水、固形ブイヨンを入れて火にかける。
 - ②／沸騰したらフタをし、じゃがいもに火が入るまで弱火で煮る。
 - ③／ミキサーにかけてなめらかにし、ザルで濾す。再び弱火にかけ、ライスミルクを加える。
- 塩・こしょうで味を調える。Aを添える。

▶▶ VOL.4

牛乳不使用！ヘルシーな朝食2品

使うのは /

発酵
ライスミルク



国産の契約栽培米を100%使用し、丁寧に醸酵させたライスミルクです。乳糖不耐症の方やコレステロールが気になる方にもおすすめ。

1000ml 540円(税込)
【商品コード】45840

ヴィーガン
認証を取得▶



脱・ミルクで広がるヘルシーな食生活

豆乳に次ぐ第3のミルクともいわれる植物性ミルク。「発酵ライスミルク」は、国産契約栽培米と米麹のみを使用。カロリーは牛乳の35%減、脂質0.0mg、コレステロール0.0mg。砂糖、甘味料、植物性油脂も一切不使用。甘味を軽減し、お料理に幅広く活用できます。



毎月8日

醸酵食の日

おすすめ商品

10%
OFF!

(直営店限定)

— Cooking Advice —

教えてくれたのは /



迫田 麻由美

(福光屋・食品開発 発酵食品ソムリエ)

福光屋の醸酵食品、調味料を活用した商品開発、レシピ開発を担当。レシピサイト「クックパッド」では、250以上の酒蔵レシピを公開中！

福光屋 クックパッド

検索



2

発酵 ライスミルクの パンケーキ

生地に牛乳と砂糖を一切使わない
ヘルシーなパンケーキです。
フルーツやジャム、
ツナやサーモンをトッピングしても◎

材料

卵(L)…1個
塩…ひとつまみ
オリーブオイル…小さじ1
発酵ライスミルク…100ml
薄力粉…100g
アーモンドブードル…15g
ベーキングパウダー…小さじ1



作り方

- ①／大きめのボウルに卵を割り、ホイッパーでよく混ぜる。
塩とオリーブオイルを加えてさらによく混ぜ、ライスミルクを加えてよく合わせる。
- ②／Aの材料を合わせ、①に加える。ダマにならないようにホイッパーで混ぜ合わせる。
- ③／テフロン加工のフライパンを中火で熱し、②の生地を10cmの円になるように落として焼く。ツツツと気泡が出てきたら裏返して焼く。