

お米のチカラで豊かに、上質に。

父の日  
特別号

# こめから

K O M E K A R A Vol.56

FUKUMITSUYA  
FATHER'S DAY GIFTS 2022

お父さんにありがとうございます。  
美味しいお酒、楽しい時間を贈りませんか。



# 季節の食材と軽やかに 初夏を味わうフレッシュなお酒が蔵出し

穏やかな陽気、明るい日差しの中で味わうにぴったりの季節酒が蔵出しされます! 香り高く軽やかな味わい。酸味や苦味を楽しむ旬の食材にもマッチする酒質です。よく冷やしてお召し上がりください!



発売中

石川県産の酒米と  
金沢酵母で仕込みました!

福正宗 純米吟醸 生貯蔵酒 金沢涼風

720ml 1,642円(税込)

石川県産の契約栽培米・五百万石と豊かな香りを生み出す金沢酵母を使用した純米吟醸酒。バナナを思わせる甘やかな香り、つるりとした口当たりが特長です。焼き筍、野菜のかき揚げ、だし巻き卵などと好相性。

6月3日発売

夏の季節限定酒の最高位!  
純米大吟醸の生酒です

福正宗 氷温貯蔵 生酒  
氷室献上 純米大吟醸

720ml 2,750円(税込)

要冷蔵

山田錦を100%使用した純米大吟醸の生酒です。豊かな吟醸香とともに、冬季に仕込んだお酒を蔵出しまで氷温貯蔵したこと、なめらかで繊細な口当たり仕上がっています。



6月7日発売

炭酸ガスを封じ込めた  
爽やかな純米大吟醸

福正宗 酒蔵時記 夏やすみ 爽涼微発泡 2022

500ml 1,870円(税込) 要冷蔵

酒米の最高峰・山田錦を100%使用した純米大吟醸酒に炭酸ガスを封じ込めました。爽やかな発泡感と香りのよさを楽しむ1本。季節のご挨拶、夏の贈り物にも最適です。

上出恵悟さんの  
2022年「夏やすみ」アートラベル

「酒蔵時記」2020年吟醸新酒から数えて7作目となる上出さんのアートラベル。夏の記憶、みずみずしい青春を静かに思い出させるようなノスタルジックな一作に仕上げていただきました。一日花の美蓉が初々しさと儂さを添えています。



発売中

夏を味わう、純米酒の搾りたて!

加賀鳶 夏純米・生 要冷蔵

720ml 1,400円(税込)

1800ml 2,785円(税込)

お米のフレッシュな旨味をダイレクトに味わっていただける夏の純米酒。昨年よりいっそう軽快でクリアな風味に仕上がりました。焼き肉や焼き鳥、夏野菜のグリル、盛り蕎麦などのストレートな味わいのお料理と。



オンラインショップ限定企画

夏の季節限定酒  
月セット

4,488円(税込)

送料・クール代サービス



[セット内容]

・福正宗 純米吟醸 生貯蔵酒  
金沢涼風

720ml×1本

・加賀鳶 夏純米・生

720ml×1本 要冷蔵

・加賀鳶 純米吟醸 生原酒

720ml×1本 要冷蔵



令和3酒造年度の酒造りを締めくくる  
祝い酒「皆造」が蔵出し!

5月13日発売

福正宗 皆造 300ml 580円(税込) 要冷蔵

「新型コロナウイルスの影響で、望まれるお酒の姿がさらに多様になりました。飲み疲れることなく、リラックスして楽しめる日本酒を...という思いで今期の造りを行いました。"皆造"は、酒造りの終了を表す節目です。祝い酒には、そのような願いを込め、愛嬌のある味わいに仕上げています。」



壽蔵 杜氏・板谷和彦



## 微生物

蒸し上がった酒米に種麹を振りかけるこの瞬間、酒米は日本酒への道を歩み始めます。ふわりと舞い降りた麹菌の胞子たちは、温かく湿った室の中で呼吸をし、熱を発生し、菌糸をたくましくのばして蒸米を米麹へと変えていきます。お米と水だけでお酒を醸す純米造りの主役は、麹菌や清酒酵母、乳酸菌といった微生物です。目に見えぬ微生物が、米麹として、酵母や醪として健やかに働くことで、特有の香りや旨味、アルコールが授けられるのです。酒米がお酒になるまでの約40〜70日間、幾兆、幾京個もの微生物が、自然の摂理に従ってお酒へ、お酒へと導いていきます。テクノロジーの及ばない壮大な宇宙の中で、福光屋の純米酒は醸されているのです。



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。

壽蔵・酒造りのエレメント

写真: 板谷和彦(福光屋 壽蔵 杜氏)



飲み比べが楽しい  
1合瓶セット

飲み比べが楽しい



香り、旨味、キレの三位一体

直営店・オンラインショップ限定

1.お父さん日本一 純米大吟醸 桐箱入

720ml 4,180円(税込)

酒米の最高峰である山田錦の契約栽培米を100%使用。華やかな吟醸香、軽快な旨味、後味のキレをそなえたバランスのよい純米大吟醸酒です。



直営店限定

2.父の日 ちよいボトル6本セット

180ml×6本 2,530円(税込)

代表銘柄から選りすぐりのお酒をセットに。



[セット内容]

黒帯 悠々、  
加賀鷹 純米吟醸、  
加賀鷹 極寒純米 辛口、  
福正宗 氷温生貯蔵酒 辛口ドライ、  
福正宗 純米辛口 生詰、  
風よ水よ人よ 純米

※清酒グラスは  
セットに含まれません。



オンラインショップ限定

3.父の日 ちよいボトル12本セット 180ml×12本 4,950円(税込)

[セット内容] 黒帯 悠々、加賀鷹 純米大吟醸、加賀鷹 純米吟醸、  
加賀鷹 極寒純米 辛口、福正宗 銀ラベル、福正宗 黒ラベル、  
福正宗 氷温生貯蔵酒 辛口ドライ×2本、  
福正宗 純米辛口 生詰×2本、  
風よ水よ人よ 純米×2本、父の日木升(1合)



お父さんに美味しいお酒、楽しい時間を!

福光屋の父の日

感謝の気持ちを込めてお酒を贈りませんか?  
お父さん、ご主人を笑顔にする「お父さん日本一」ラベルを  
配した選りすぐりのお酒をご用意しました。

HAPPY FATHER'S DAY 2022

祝い酒スタイルで盛り上がる!



オンラインショップ限定

4.お父さん日本一 菰冠 特別純米 化粧箱入

1800ml 5,500円(税込)

軽やかな旨味とコクがあり、どんなお料理にも寄り添う包容力のある純米酒。冷酒からお燗まで幅広い温度帯で美味しくお召し上がりいただけます。

※木升は含まれません。  
※鏡開きはできません。



山田錦で仕込んだ

本格米焼酎

オンラインショップ限定

5.お父さん日本一  
八年熟成 本格米焼酎 化粧箱入

720ml 3,850円(税込)

山田錦を100%使用した芳醇な香りの本格米焼酎です。蒸留過程で、香味と味わいのバランスが最も優れた「中留」のみをボトリングしました。



直営店

5月13日(金) 発売開始!

オンラインショップ

ご予約受付中! ▶



6月14日(火)までのご注文で、父の日当日の19日(日)にお届け  
○6月14日以降になりますと、当日にお届けできない場合がございますので早めにご用命ください。  
○ご配送は日本国内に限らせていただきます。

掲載商品の  
送料について

●直営店 ..... 1は550円(税込)の特別送料、2は通常送料  
●オンラインショップ ..... 全商品送料無料でサービス

# 福手みやげ帳

## 父の日編

1年で1度のとっておきのお酒を父の日に。お父様やご主人様に喜んでいただけるお酒と酒器をスタッフが選びました。楽しみ方、酒肴のおすすめもご提案します。

〈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、加賀蔦純米大吟醸酒粕に明太子を混ぜた自家製ディップ。酒粕に明太子、福みりん少々を混ぜてオリーブオイルをたらすだけ。最高のおつまみです!



特別なお酒をお探しの方、  
ワイン好きの方へ

瑞秀  
特別栽培米 契約栽培山田錦  
純米大吟醸 2017BY

720ml 5,500円(税込) [化粧箱入]

「洗練された上品なデザインが最上級のお酒であること、特別な贈り物であることを伝えます。雑味がなく、非常にきれいな飲み心地でありながら、深い余韻があるのが熟成酒ならではの。軽く冷やし、ワイングラスでお楽しみください。」



大吟醸はもちろん熟成酒の味わいも高める!

大吟醸グラス  
3,300円(税込)

「中央の突起がマドラーのような効果を発揮してお酒の香り、味わいを一層引き立てます。大吟醸だけでなく熟成酒にもおすすめです。ショップで試飲の際に使用すると、お客様からきまっ好評をいただきます。」



日本酒ギフトに  
迷われたらこちらを

加賀蔦 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]

「堂々とした姿、どなたに贈っても美味しいと喜んでいただける1本。さらりとした辛口、すっと心地よく消える後味の純米大吟醸です。縁起のよい文字を2つ重ねた“吉祥”の銘ですからお祝いのお酒にぴったり。」

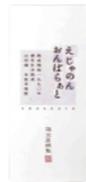


焼酎好き、普段は  
芋派の方にも喜ばれる!

本格米焼酎  
えじやのんおんぼらあと

720ml 3,300円(税込) [化粧箱入]

「一口飲むと“おっ!”と目を開くような美味しさ。父、義父、友人によく贈りますが、“ガブガブ飲むのはもったいないほど旨い”と言われます。初夏にはレモンやサダチを搾るとよいですよ。」



東京ミッドタウン店では  
試飲もできます!

お酒通、こだわり派に。  
稀少性の高さが◎

酒取り焼酎 岸の柳

720ml 13,200円(税込) [桐箱入]

「日本酒の火入れ時に微量に蒸発するアルコールだけを集めた酒取り焼酎です。1978年から仕次熟成しているすばらしい香味、余韻まで美しい味わい。よいお酒を沢山ご存じの方にもおすすめです。スイーツやチーズとも好相性。数量限定商品です。」



金沢店、福光屋 ひがし、玉川店、東京ミッドタウン店で販売

# 調味料が美味しいから 作りたいレシピ

## 発酵ライスマイルクのパンケーキ



調味料は  
コレ

発酵ライスマイルク 1,000ml 540円(税込)

- ✓ヴィーガン認証取得
- ✓脂質・コレステロール・乳糖 ゼロ
- ✓乳由来・大豆由来原料フリー
- ✓石川県産契約栽培米・ゆめみづほ100%使用
- ✓発酵由来のアミノ酸、ビタミン類含有



甘さを抑えたりリニューアルでもっと  
美味しく、使いやすくなりました!

牛乳、豆乳に次ぐ「第3のミルク」として注目を集める植物性ミルク。牛乳を飲むとお腹がゴロゴロする乳糖不耐症の方、乳アレルギーの方にも安心して飲める上、脂質やコレステロールの面でヘルシーです。甘さを抑えたことで、リゾットやスープ、お菓子づくりやパンづくりに活用しやすくなりました。

牛乳、砂糖不使用の  
パンケーキです!

材料 (直径10cm×6枚)

- ・卵(L)…1個
- ・塩…ひとつまみ
- ・オリーブオイル…小さじ1
- ・発酵ライスマイルク…100ml
- ・薄力粉…100g
- ・アーモンドプードル…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。
- ②塩とオリーブオイルを加えてさらによく混ぜ、ライスマイルクを加えてよく合わせる。
- ③テフロン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。フツフツと気泡が出てきたら裏返して焼く。

大吟醸のために設計された本格派のグラス

リーデル大吟醸グラス 4,950円(税込) [化粧箱入]

「お酒の香りを引き立て、逃さず、口当たりをなめらかにしてくれる大吟醸のためのグラスです。キリッと冷やしたお酒を上品に楽しめます。“瑞秀”や“岸の柳”をお飲みになる際にもおすすめです。」



少量小粒でインパクト大!の楽しい演出

加賀蔦 豆樽 300ml 2,420円(税込)  
加賀蔦 豆樽+木升セット 2,860円(税込)



「酒量を控えているお父さんにもひと目で喜んでいただける豆樽。おつまみ全般によく合い、食中酒としても最適です。飲み終わった後は飾り樽として目を楽しませてくれます。父の日本升セットもご用意いたします。」



木升セットも  
限定販売!

どんなお酒にも  
寄り添う美しい酒器

すず  
錫ちろり肩丸 鋳目  
15,400円(税込) [化粧箱入]  
上爛コップ 三杯五勺  
11,000円(税込)



「冷酒だけでなくお燗酒にも、オールシーズンお使いいただけるのが錫製の酒器のよいところ。イオンの効果でどんなお酒の味わいもまろやかに、やわらかくしてくれます。使うほどに馴染み、愛着をもって末永くお使いいただけます。」



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 発酵ノート



## 金沢店

## 酒蔵の咧き酒体験

酒蔵併設の直営店・金沢店では、2種の咧き酒体験をご用意しております。純米造りのこだわりを映像鑑賞や仕込み水の試飲、咧き酒を通してお楽しみいただけます。

〈ベーシックコース〉11:00～

◎定員:8名様 ◎所要時間:約30分

◎参加費:550円(税込)

〈プレミアムコース〉15:00～

◎定員:6名様 ◎所要時間:約45分

◎参加費:1,650円(税込) ◎ご予約は前日まで



◎写真はイメージです

## 東京ミッドタウン店

## 酒かすアイス

純米大吟醸の酒粕を混ぜ込んだアイスクリーム。ほんのりとただよ酒粕の香りと味わいが後を引く美味しさです。

486円(税込)



## 玉川店

## 糀グレープフルーツ

お米の乳酸菌飲料「ANP71」にグレープフルーツ果汁を合わせた、甘酸っぱく爽やかな味わいのドリンク!

550円(税込)



## オンラインショップ

UVケアミルクキャンペーン  
2本まとめ買いで送料無料

紫外線吸収剤不使用、ノンシリコン、SPF30/PA+++を実現した「アミノリセ UVケアミルク」。ご家族でお使いいただける2本セットです。

6,600円(税込)

[セット内容]

アミノリセ

UVケアミルク

30g × 2本



〈特典〉

・送料無料

・次回のお買い物で使える

1,000円OFFクーポンプレゼント!



## NEWS

令和3酒造年度 金沢国税局酒類鑑評会にて  
「吟醸の部」と「金沢酵母吟醸の部」で優等賞を受賞しました!

北陸3県の酒蔵を対象とした令和3酒造年度の吟醸酒鑑評会「金沢国税局酒類鑑評会」にて、福光屋が「吟醸の部」「金沢酵母 吟醸の部」の両部門にて優等賞を受賞いたしました。日頃のご愛飲に心よりお礼を申し上げます。

## VATENパッケージリニューアルのお知らせ

人と地球にやさしい製品づくりの一貫として、ミトコンドリア活躍飲料「VATEN」のラベル素材をプラスチックから紙に5月下旬より順次変更いたします。



## 福光屋「福正宗」純米1.8ℓパック3商品 モンドセレクション金賞10年連続トリプル受賞

福光屋の代表銘柄であり、石川県でナンバーワンのシェアをもつ「福正宗」の1.8ℓパック3商品が、「2022年モンドセレクション」(本部:ベルギー ブリュッセル)のスピリッツ&リキュール部門において、10年連続の金賞を受賞。金沢で親しまれている味が、世界に認められています。



オンラインショップでは、3本をセットでご用意!

紙パック1.8L  
3種各1本

5,577円(税込)



送料  
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、糀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

スキンケアアイテムをお試しいただけます。福光屋のポイントカード(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/](http://www.fukumitsuya.co.jp/komekara/) [こめから](#) Q [〈ウェブマガジン 醗酵ノオト〉 www.hacconote.fukumitsuya.com](http://www.hacconote.fukumitsuya.com) [醗酵ノオト](#) Q

## 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](http://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9:00~12:00/13:00~17:00(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](http://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。

