

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

7/8月号

K O M E K A R A Vol.57

2022 JUL-AUG



肴と金沢と。
加賀鳶と

寛永二年創業



金沢
福光屋

米と醗酵の400年へ

福正宗 酒歳時記の愉しみ

季節を愛でる、感じる、集める面白さ！ 上出恵悟さんの世界を一堂に。

1作目

2021年 吟醸新酒 干支ラベル (2020年11月19日発売)



干支にちなんで天満宮でも有名な豚をモチーフにしました。とくに赤べこは魔除けや疫病退散として用いられたと言われ、コロナ禍の皆さんの思いにも沿うモチーフがもたせません。太宰府の梅と加賀藩前田家の梅鉢御紋を繋げて一つの絵にしました。

4作目

2021年 秋あがり (2021年9月7日発売)



落ち葉の上をカサカサと音を立てて歩くキセキレイ。キセキレイの配色が落ち葉に隠れたように見えて面白いです。「秋」という字には「火」が入りますが、キセキレイが持ち上げた落ち葉がまるで秋の炎のようにも見えそうです。

2作目

2021年 春吟醸 (2021年2月24日発売)



熊は冬籠の時期に穴の中で産みます。子熊にとってお母さんの産道から出てもしばらくは暗い穴の中にいて春になって初めて外の世界を知るのだと思います。その時に浴びる光、匂い、音全てがとても眩しいものではないかと想像して描きました。

5作目

2022年 吟醸新酒 干支ラベル (2021年11月18日発売)



虎は日本人にとって、国内に生息しない非日常的な存在だったので、空想で描くことができるモチーフとして楽しめました。「虎に竹」が一般的ですがあえて「虎に松」。コロナで低迷した世界を吼え散らし、現状から前進する意思を感じてもらえたら嬉しいです。

3作目

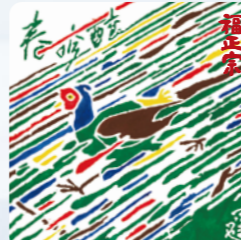
2021年 夏やすみ (2021年6月4日発売)



お酒の銘「夏やすみ」からイメージを膨らませ、夏を楽しむ水の中の魚たちを描きました。水草の茂みの中で、元気に遊ぶ2匹の若鮎。嬉しくてたまらないという鮎の思いを仕草や笑顔で、微発泡のお酒であることに合わせて気泡も描きました。

6作目

2022年 春吟醸 (2022年2月24日発売)



春の季語から雉を連想しました。僕自身好きなモチーフで何度か描いています。山を下る、もしくは春の野を下るという感じでしょうか。虎が吼え散らしコロナが収まった今をこのまま駆け抜きたいという気持ちもあるかもしれません。

7作目

福正宗 酒歳時記 夏やすみ 爽涼微発泡 2022 (2022年6月7日発売) 500ml 1,870円(税込) [要冷蔵](#)

発売中!

浜辺に佇む在りし日の少女を描きました。少しノスタルジックなテイストで夏の思い出を楽しんでいただけるように。ワンピースの水玉模様はお酒の微発泡を表しています。すっきりとしたクリアで軽快な味わいに心地よい発泡感が楽しめます。よく冷やし、夏の宴の乾杯酒に。

Interview

上出恵悟さんに聞きました!

>> 日本酒のアートラベルの仕事はいかがですか?

僕がラベル画を担当することになった2020年はすでに日本中がコロナ禍で混乱していました。ですからモチーフを変えながらも、コロナ退散の願いを込めたり、穏やかな気持ちになってくれるラベルを…と思って描いてきました。僕の感じた季節のことや社会への願いが、お酒とともに多くの方に届き、分かち合う喜びがあって、ときどき締め切りを追われながら(笑)、楽しく2巡目に取り組んでいます。和紙に筒描き、九谷五彩をベースにしていますがモチーフは今後、植物などにも挑戦したいと思っています。(談)



上出 恵悟 Keigo Kamide

1981年石川県能美市生まれ。2006年東京藝術大学美術学部絵画科油画専攻卒業。卒業制作で発表した『甘蔗房 色絵梅文』が国内外で高く評価され、以降精力的な創作活動を行う。合同会社上出瓷藝代表。1879年創業の九谷焼・上出長右衛門窯の後継者として、窯のクリエイティブディレクションを務め、「笛吹」シリーズや「薫まつり」開催など、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。

上出さんの最新情報はインスタアカウントでCheck!
@kamidekeigo、@choemon_pr、@kamide_shigei

時

もっとも適正な環境で数年、数十年かけて貯蔵し、唯一無二の味わいに育て上げたお酒を日本酒の長期熟成酒といえます。福光屋の長期熟成酒の歴史は約60年。熟成のための膨大なノウハウを蓄積し、貯蔵専用の蔵を構え、五年、三十年、五十年を経たお酒を発売する傍らで、代々の杜氏が仕込んだ日本酒たちは静かに時の恵みを宿してきました。一方で、搾りたての鮮烈さを一刻も早く味わうことにも実は時が関わっています。時間の長短をいかに生かし、色艶、香り、口当たり、味わい、余韻といったお酒の力にしておくか。お酒の個性となる大切な素材でもある時間。平等に与えられ、不可逆であるからこそ冒険ができ、面白さが新たな価値となり得るのです。



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](#)をご覧ください。



今年は日本酒ハイボール!

ハイボールに
おすすめ
のお酒

日本酒を炭酸水で割ったハイボールが人気です!「夏だからこそ、楽な気持ちでお酒もカジュアルに自由に楽しんでください!」と杜氏の板谷。炭酸水で割っても飲みごたえのあるお酒を選びました。

缶入り生酒原酒の
濃さを生かして

福正宗 しぼりたて 壽藏直詰
生原酒 **要冷蔵**
200ml 361円(税込)



フレッシュな味わいを飲み切りサイズで楽しめる缶入り。屋外に持ち出しやすく冷やしやすいため、BBQやキャンプにもおすすめです。レモンを搾ってもOK!

楽しく! 夏を美味しく、

夏のおすすめ
飲み方・贈り方



福光屋のお酒、醗酵飲料で

贈り物に
おすすめ
のお酒

金沢らしさをさりげなく添えた、夏ならではのギフトを贈りませんか? お中元や帰省土産に夏のお酒が喜ばれています。

福正宗 氷温貯蔵 生酒 氷室献上
純米大吟醸 **要冷蔵** 720ml 2,750円(税込)

加賀藩前田家が将軍家に、暑中見舞いの品として氷室の氷を献上した故事にちなんで夏季限定酒の最高峰。軽快な吟醸香とつるりとした口当たりが特長です。

福正宗
氷室献上 ギフトセット
5,500円(税込)
要冷蔵 **化粧箱入**
送料無料



夏の贈り物に金沢の情緒を



▲直営店限定・文庫箱ギフトセット
※オンラインショップではお取り扱いがございません。

石川産米・五百万石、
金沢酵母で醸した夏酒

福正宗 純米吟醸
生貯蔵酒 金沢涼風

720ml 1,642円(税込)

金沢酵母特有の熟したバナナ、メロンのような濃厚な甘い香り、甘くふくらみのある味わいが特長の純米吟醸酒です。軽めの前菜や卵料理と好相性です。



令和三酒造年度金沢国税局酒類鑑評会
「金沢酵母吟醸の部」優等賞受賞酒!

優等賞 加賀蔵 純米大吟醸46
百万石乃白 **化粧箱入**

720ml 5,500円(税込)

石川生まれの酒米・百万石乃白を100%使用し、精米歩合46%まで磨き上げた純米大吟醸の原酒です。新酒鑑評会にて映える優等賞を受賞した1本。甘くたっぷりとした豊かな吟醸香と味わいが楽しめます。

600本
限定販売



純米蔵・福光屋 夏の贈り物

直営店 7月31日(日)までの期間中

1配送先あたり5,500円(税込)以上のご注文で、**送料全国一律770円(税込・クール代込)**
※福光屋 ひがしは5,500円(税込)以上のお買い上げで、**送料・クール代 サービス**

オンラインショップ

1配送先あたり7,700円(税込)以上のご注文で **送料・クール代 サービス**



目にも涼やかな丸氷のSAKEロック。お酒の温度を下げるだけでなく、アルコール度数をほどよく下げる効果もあります。ミネラルウォーターを使い、大きめの氷を用意するのがコツです。

ロックに
おすすめ
のお酒

最高峰の
純米大吟醸の原酒も
ロックに向きます

瑞秀 特別栽培米
契約栽培米 純米大吟醸
2017BY **化粧箱入**

720ml 5,500円(税込)

最高位ブランドを贅沢なロックで。最高品質の山田錦を使い、技を集結させた純米大吟醸の原酒であるため、バランス性に優れ、アレンジを受け止める包容力があります。

飲みやすく、
インパクトもある1本!

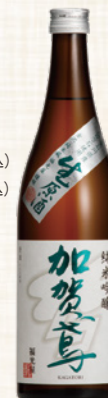
加賀蔵
純米吟醸 生原酒

720ml 1,422円(税込)
1800ml 2,840円(税込)

要冷蔵

加賀蔵シリーズ唯一の通年お求めいただける純米吟醸の生酒・原酒です。爽やかな吟醸香、なめらかさ、ほどよい濃さがロックに最適!

日本酒ロックで涼しく



夏には夏の日本酒、醗酵飲料の楽しみ、味わい方があります!季節の味を気軽に味わうためのアイデアをご紹介します。酒蔵・福光屋の夏のアレンジで美味しく、健やかに。

夏の
健康キープに
おすすめ

夏の腸活は割って美味しさUP!

お米の乳酸菌ドリンク ANP71
150g 324円(税込) **要冷蔵**



製品1本あたり1,500億個の植物性乳酸菌を含む「ANP71」で、第2の脳といわれる腸の養生を。炭酸水や果汁ジュースで割って、爽やかな風味で毎日の習慣にメリハリを!



外気の暑さと冷房による寒暖差、夏の冷え、食欲不振など夏は体調トラブルの多い季節。醗酵飲料を上手に活用して、夏のインナーケアを始めませんか?

暑い日のリカバリーは、炭酸割りで爽やかに!

天然成分100%のエナジードリンク VATEN

100ml 432円(税込)

夏の体力低下、季節性の疲れを感じたときにおすすめしたいのが「VATEN」。ブドウ糖、アミノ酸、クエン酸、ポリフェノールを含んでいます。炭酸で割ったり、レモンを搾っても!



暑さに負けないインナーケア!



(左) ANP71×炭酸水、(右) ANP71×オレンジジュース



加賀鳶と肴と金沢と。

鮎素麺

(表紙掲載)

シンプルな素麺を季節のご馳走風肴者に!

「札幌から金沢に来て驚いたのは、夏になると鮎が川で泳いでいたり、町のスーパーに鮎が売っていること。この贅沢さを気軽に楽しめるのがこの地のいいところでもありますね」と今シェフ。鮎に竹串を打って塩をふり、家庭の魚焼きグリルで焼く。ゆでた素麺と鮎を器に盛り、胡麻ドレッシングとめんつゆを1:4で割ってつけだれに。人参、大根は短冊切り、ゆでたおくらを星に見立てた七夕風の盛り付けに。淡白な料理に濃い目のタレで味わいに強弱を。



豚のロースト 南瓜とブルーチーズ

豚肉は塩麹をまぶしてポリ袋に入れ、1~2時間なじませる。炊飯器の内釜に水を張り、保温機能(約65度)を使い約3時間、袋に入れた豚肉にゆっくり火を通す。茹でたかぼちゃをつぶしてマッシュにし、ブルーチーズ少々を加えて生クリームで好みの濃度にのぼす(塩・こしょうはお好みで)。トマトは粗く刻み、オリーブオイルと和える。「辛口のスパークリングですから、スタミナ風の酒肴や肉、チーズともよく合います」。

Q

今シェフの酒肴作りのコツ!

「日本酒に合わせる酒肴を作るときには、“塩麹”を上手に使うのがおすすめです。お酒と同じ米と米麹が原料ですし、醗酵による旨味はまさにお酒と同じですから合わないわけがない! 食材を柔らかくしながら、風味を引き出して短時間でいい酒蔵仕込み 生塩麹 塩梅の味付けができますよ。」



酒蔵仕込み 生塩麹 塩梅の味付けができますよ。 300g 572円(税込) **要冷蔵**

金沢の料理人に習う 加賀鳶を味わう

肴

7・8月

Kanazawa Sakana × Kagatobi

A_RESTAURANT 今英之シェフ

食文化の発達した金沢に2019年にオープンしたA_RESTAURANT。独創的な大空間で、和食をベースに国籍や手法のジャンルを越えたイノベーティブな料理を供するレストランとして金沢の料理界に刺激を与えています。厨房を率いる今シェフに、加賀鳶に合う夏の肴を習いました。

合わせたお酒は

加賀鳶 スパークリング

強いガス感でシュワッと爽快! 心地よい吟醸香のスパークリング。

酒米の最高峰・山田錦を100%使用した、キレのよい辛口の純米大吟醸酒に炭酸ガスを注入した日本酒スパークリングです。強めの炭酸が口中を刺激するだけでなく、味わいのボリューム感もあって満足度の高い1本。味のしっかりした肴、脂のつたお料理に合わせても負けない存在感があります。

720ml 2,522円(税込)



加賀鳶が飲めるお店 ▶ A_RESTAURANT



金沢の中心地にある食のミュージアムを思わせるレストラン。和食をベースにしたノンジャンルの料理が、斬新なプレゼンテーションと圧倒的な空間デザインとともに楽しめます。多様なワインとノンアルコールカクテルのほか福光屋の日本酒も提供されています。

石川県金沢市片町2-23-12 中央コアビル2階 TEL076-255-0088 18:00スタート、19:00スタート 日曜、月曜、火曜定休 完全予約制 <https://a.restaurant.co.jp>

福

手みやげ帳



small gift NOTE

推薦人



福光屋
オンラインショップ
担当
牧野

最近のお気に入りには「酒蔵仕込み 純米 秬甘酒」を牛乳で割った「甘酒ラテ」。甘酒の甘さや濃さが調節できて子どもたちも大喜びです。夏の間のおやつコントロールにもよさそう!

✔ どなたに?

▶ 目上の方、お酒好きの方、ワイン好きの方へ

✔ 選んだ理由は?

夏のご挨拶、改まった帰省土産に。コロナ禍が少し落ち着き、久しぶりに直接お目にかかる際の手土産に最適です。

驚くほどの軽さとピュアな味わいをフォーマルな装いで

「数年ぶりの訪問や再会の際に、風格と稀少性のある日本酒はととても喜ばれそうです。これまでの原酒のイメージを上回る、軽さと繊細さ、ピュアで初々しい味わいにきっと驚かれることでしょう。普段はワインを嗜む方、日本酒をお飲みにならない方にも喜んでいただける進化した純米大吟醸だと思います」。

優等賞 純米大吟醸 福正宗

720ml 11,000円(税込)

桐箱入

契約栽培米・特別栽培米の兵庫県中区坂本産の山田錦を100%使用し、細心の技で醸した、「令和三酒造年度金沢国税局酒類鑑評会」の「吟醸の部」にて優等賞を受賞した純米大吟醸酒です。豊かな吟醸香と軽くピュアな味わいです。

限定600本、シリアルナンバー入り。



調味料が美味しいから作りたいレシピ

甘酒フルーツシャーベット



自然の甘さと滋養で夏バテケア

夏の食欲不振時、体力減退時におすすめしたい秬甘酒。米と米麹の自然の甘さが楽しめ、滋養たっぷり。フルーツや煮小豆と一緒に凍らせると砂糖要らずの簡単なデザートが作れます。

材料 (1人分)

- ・秬甘酒...150g(パウチ1袋)
- ・バナナ...1本
- ・パイナップル 適量
- ・もも...適量
- ・ゆであずき...適量

作り方

- ①/甘酒とバナナをブレンダーで攪拌する。
- ②/フルーツは適当な大きさに切る。
- ③/①と②をジッパー付きの袋に入れ、冷凍庫で冷やし固める。固まったら袋ごと軽く揉んで器に盛り付ける。

調味料はコレ



酒蔵仕込み 純米 秬甘酒



150g 248円(税込)

- ▶ 夏バテ、食欲減退時の栄養補給に
- ▶ 冷房などによる「夏の冷え」にはホットで
- ▶ ドブウ糖、必須アミノ酸を含有



レシピ考案

発酵食品ソムリエ 迫田 麻由美

福光屋の食品や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醗酵食コーディネーター。「福光屋 クックパッド」では270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



玉川店

Tamagawa Special Days

7月15日(金)～18日(月・祝)

日頃のご愛顧に感謝し、日本酒や醱酵食品、酒蔵の調味料など玉川店の人気商品を特別価格で販売いたします。

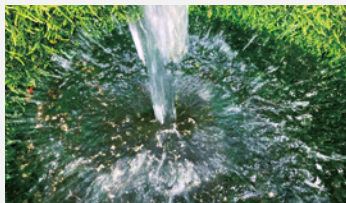


最も人気の商品が特別価格に!

金沢店

石井すみ子
涼しげなもの IV「酒と水」

8月5日(金)～8月14日(日)



石井すみ子さんの企画展「涼しげなもの」の第4回目を福光屋の酒蔵の在る金沢で開催します。すみ子さんのディレクションにより、作家の方々と食のプロフェッショナルに「酒と水」をテーマにしたオリジナル作品の制作を依頼し、酒蔵の原点を表現していただきます。

オンラインショップ

夏野菜の宿漬けセットと夏季限定酒

土づくりからこだわった石川県「ぶった農産」の野菜の宿漬け(ぬか漬け)と季節酒をセットにしました!



6,600円(税込)

送料・クール代無料
特製ぬか床付き!



セットのお酒いろいろ!

[セット内容]

加賀鶯 夏純米・生 720ml×1本 要冷蔵加賀鶯 純米吟醸 生原酒 720ml×1本 要冷蔵

宿漬けセット

〈発送サイクル〉

◎第1便 予約締切:7月1日(金)→発送開始:7月7日(木)～

◎第2便 予約締切:7月22日(金)→発送開始:7月28日(木)～

NEWS

IWC2022 SAKE部門にて、福光屋が
ゴールドメダル、シルバメダル、ブロンズメダルを受賞

イギリスで開催された世界最大級のワインコンテスト「International Wine Challenge(インターナショナル ワイン チャレンジ)2022」(略:IWC 2022)のSAKE部門(9カテゴリー)にて、福光屋の日本酒3種がゴールドメダル、シルバメダル、ブロンズメダルをそれぞれ受賞しました。



黒帯 堂々
山廃純米



百々登勢
五年 長期熟成
純米酒



加賀鶯
純米大吟醸
千日囲い

Kura Master(クラマスター) 日本酒コンクール 2022年度
純米大吟醸酒部門にて、福光屋が金賞を受賞

フランスで開催された「Kura Master(クラマスター) 日本酒コンクール 2022年度 純米大吟醸酒部門」で「加賀鶯 純米大吟醸 吉祥」が映える金賞を受賞しました。2022年は過去最多の1110点が出品され、一流ホテルのトップソムリエらによるブラインドスタイルの審査が行われました。



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、糀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ご紹介します。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 醱酵美デー

スキンケアアイテムをお試いただけます。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/ [こめから](#) Q 〈ウェブマガジン 醱酵ノト〉 www.hacconote.fukumitsuya.com [醱酵ノト](#) 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

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

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。

