

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

9/10月号

K O M E K A R A Vol.58

2022 SEP-OCT



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

秋の味覚をお酒と一緒に!

お待たせしました! 「秋酒」蔵出しスタート!

味覚の秋を報せる季節限定酒がいよいよ蔵出しされます! ひと夏を越して、
まろやかな旨味をまとった「冷やおろし」、「秋あがり」を旬の食材とお楽しみください。



全国発売▶8月18日
北陸エリア発売▶9月9日

香り、旨味やわらか。
秋の味覚に寄り添う1本

加賀鷹 純米吟醸 冷やおろし **要冷蔵**

720ml 1,485円(税込)
1800ml 2,970円(税込)

春先に搾り、一度火入れをしてからひと夏かけてじっくり熟成させた秋酒の代表格。フルーティーな吟醸香と、まろやかなコクと芳醇さが感じられ絶妙なバランスに仕上がっています。

9月6日発売

実りの秋を愛でる、味わう。
華やかな純米大吟醸

福正宗 酒蔵時記 秋あがり 2022
500ml 1,870円(税込)

ひと夏熟成させた純米大吟醸のやわらかな吟醸香となめらかな口当たり。ふくらみのある旨味が特長です。八寸や前菜などの軽なお料理と。

ここに注目!

上出恵悟さんの描き下ろしアートラベル

古来、古典文学や武具の装飾、日本画のモチーフとして親しまれてきた「雁」。錦に彩られた秋山を背景に、夕焼けに染まる空を渡る雁の群れが大胆に描かれました。お酒を3本並べるとパノラマとなり、迫力たっぷりの雁行が浮かび上がります。秋の満月を模した肩ラベルのシールもアクセントです。

きのこのバター醤油ソテー、舞茸、さつまいも、蓮根などの天ぷらやかき揚げ、チーズなどと好相性です!



オンラインショップ限定

9月6日発送開始

秋の季節限定酒 3種 飲み比べセット

[セット内容] (3種3本)

- ・加賀鷹 純米吟醸 冷やおろし 720ml×1本 **要冷蔵**
- ・福正宗 酒蔵時記 秋あがり 2022 500ml×1本
- ・黒帯 堂々 山廃純米 720ml×1本

5,500円(税込)

送料・クール代サービス

ポイント10%還元



詳しくはこちら

9月6日発送開始

秋の季節限定酒 飲み比べボリュームセット

[セット内容] (4種6本)

- ・加賀鷹 純米吟醸 冷やおろし 720ml×2本 **要冷蔵**
- ・福正宗 酒蔵時記 秋あがり 2022 500ml×2本
- ・黒帯 堂々 山廃純米 720ml×1本
- ・加賀鷹 山廃純米 超辛口 720ml×1本

10,000円(税込)

送料・クール代サービス

ポイント15%還元



11月18日発売



福正宗 初揚 **要冷蔵**

300ml 580円(税込)

新酒の初仕込み、初搾りを祝って少量を瓶詰めした純米酒の生酒。

9月21日甑立て! 令和4酒造年度 酒造りが始まります!



壽蔵を率いる杜氏の板谷和彦(左から3人目)と、頭、配屋、代司の三役。左から製麹責任者で代司の外川伸介、壽蔵のNo.2として蔵内のすべてを整える頭の高原正健、酒母造りの責任者で配屋の三上敏夫。

お酒にまつわるTPOが大きく変化中、時代に求められる日本酒をより鮮明に打ち出すことに努めて参ります。福光屋の日本酒のアイデンティティを見つめ直し、新しい味わいの表現への長い挑戦のスタートであると考えています。山廃造り、アミノ酸による旨味の再提案をはじめ、福光屋ならではの造りや味わいを総勢14名の蔵人が一丸となって追求します。定番酒、季節限定酒ともに、ぜひご期待ください。

福正宗 初揚 **要冷蔵**

300ml 580円(税込)

新酒の初仕込み、初搾りを祝って少量を瓶詰めした純米酒の生酒。

人ひと

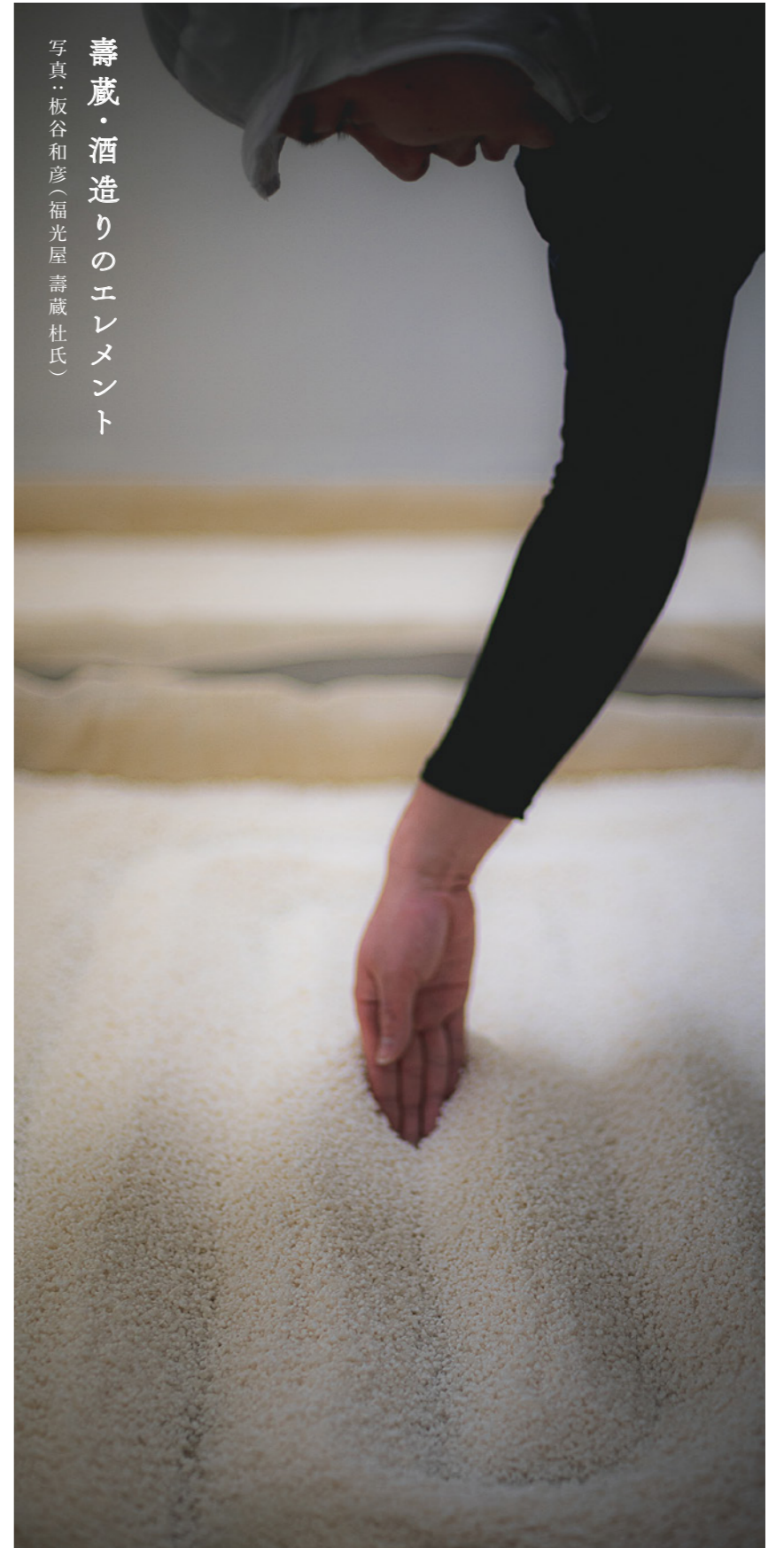
どれほど見事な酒米や仕込み水、麴や酵母を揃えても美味しい日本酒が生まれるわけではありません。自然界の偶発に人が能動的に関わってこそ、現代の酒が生まれるのです。福光屋の醸造姿勢は、酒造りの主役は微生物であるとする「微生物主義」。その微生物たちがのびのびと本来の力を充分に発揮できるか否かは、裏方である蔵人に懸かっています。お米や水、時間といった、酒造りにとってはどれも欠かすことのできない歯車をつなぎ、理想的に動かし、大きな力にしていくのが酒造りにおける蔵人の使命です。そして大切なことは、蔵人は日本酒という液体のために存在するのではなく、美味しいお酒で人を豊かに幸せにする——飲み手の喜びのために在るということです。



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)





酒米と技の妙を味わう定番酒16種

- 1. 加賀鳶 純米大吟醸 千日囲い 錦繪ラベル
720ml 6,600円(税込) 桐箱入
1000日間熟成させた純米大吟醸酒。冷からぬる爛まで楽しめるうえ、お祝いの席にも喜ばれる錦繪ラベルが魅力。
- 2. 加賀鳶 純米大吟醸 吉祥
720ml 5,500円(税込) 桐箱入
華やかな吟醸香、上品で軽やかな旨味とキレが三位一体となった、加賀鳶の代表格ともいえる1本です。
- 3. 加賀鳶 LIMITED PRESTIGE EDITION
720ml 3,850円(税込) 化粧箱入
日本在住外国人をはじめ海外輸出商品として造られた純米大吟醸酒。醸造のこだわりや味わいを英語で記載。
- 4. 加賀鳶 純米大吟醸 極上原酒
720ml 2,750円(税込) 化粧箱入
根強いファンが多い隠れた銘酒。ボトルの重厚なイメージに相反して、軽やかな吟醸香と軽快な旨味が特長。
- 5. 加賀鳶 純米大吟醸 藍
720ml 2,412円(税込) 化粧箱入
バランスに優れ、飲みやすい抜群の純米大吟醸酒。気軽な贈答酒、贅沢な晩酌酒として不動の存在です。
- 6. 加賀鳶 純米大吟醸
1800ml 4,578円(税込)
金沢の高級寿司店、料亭で供されることが多い端正な味わいの純米大吟醸。料理を引き立てキリッとした後味。
- 7. 加賀鳶 純米大吟醸46 百万石乃白 限定醸造
720ml 2,200円(税込) 化粧箱入
石川生まれの酒米・百万石乃白と金沢酵母を使用したオール石川産の加賀鳶。やわらかく、スムーズな味わい。
- 8. 加賀鳶 純米吟醸
720ml 1,796円(税込)
日本酒好きが最終的にたどり着く究極の1本。飲み疲れ、飲み飽きしない味わいで、和洋の料理とも好相性。

その年限りの季節限定・生酒シリーズ

- 17. 加賀鳶 純米吟醸 冷やおろし
720ml 1,485円(税込) 要冷蔵
- 18. 加賀鳶 極寒純米 無濾過・生
720ml 1,488円(税込) 要冷蔵
- 19. 加賀鳶 純米大吟醸 にごり酒・生
720ml 2,599円(税込) 要冷蔵



お陰さまで 銘柄誕生30年 加賀鳶 揃い踏み!

1992年10月に誕生して以来、酒造りの妙技を味わえる辛口シリーズとして親しまれてきた「加賀鳶」。30年の節目を記念して2022年現在の全アイテムを一挙ご紹介いたします!

- 9. 加賀鳶 純米吟醸 生原酒
720ml 1,422円(税込) 要冷蔵
定番酒唯一の生酒。フレッシュさとコクがあり飲みごたえ充分の味わい。ロックもおすすです。
- 10. 加賀鳶 山麩純米 超辛口
720ml 1,642円(税込)
加賀鳶らしい辛さの中にしっかりとした旨味を感じさせる山麩仕込みの代表酒。冬はぜひ熱燗で!
- 11. 加賀鳶 山麩純米 本格辛口
720ml 1,477円(税込)
玄人好みの山麩仕込みの純米酒。落ち着いた香り、熟成による円熟した旨味が料理に寄り添います。
- 12. 加賀鳶 有機純米
720ml 1,628円(税込)
日本、米国、欧州のオーガニック認証を取得した純米酒。爽やかな風味と軽快なコクが楽しめます。
- 13. 加賀鳶 極寒純米 辛口
720ml 1,257円(税込)
加賀鳶のスタンダードともいえる純米酒。コストパフォーマンスがよく、安定感抜群の旨味、キレ。
- 14. 加賀鳶 山麩純米吟醸 金沢限定
720ml 1,650円(税込) ※金沢エリア限定販売
福光屋の新しい山麩造りを存分に味わえる1本。やわらかく、たっぷりとしたコクと旨味が抜群です。
- 15. 加賀鳶 スパークリング
720ml 2,522円(税込)
純米大吟醸の辛口スパークリング。しっかりした発泡感とすっきりドライな味わいの本格派。
- 16. 加賀鳶 吟醸梅酒
720ml 1,628円(税込)
南高梅で仕込んだ梅酒に純米吟醸酒をブレンドした辛口タイプ。男性にも人気のすっきりした味わい。

TOP RANKING 福光屋スタッフ109人が投票! 一番好きな加賀鳶 TOP 5

30周年を記念し、定番酒における「一番好きな加賀鳶投票」を実施! 得票の多かったTOP5をご紹介します。多様な造りと味わいを贈答酒、お晩酌酒選びのヒントに。

※得票同数のためTOP5は2種といたします。

お祝いの席からデイリーに。加賀鳶のカタチいろいろ

- 24. 加賀鳶 きき猪口 一合 2,530円(税込) 化粧箱入
- 25. 加賀鳶 木升 一合 418円(税込)
- 26. 加賀鳶 Tシャツ 3,300円(税込)
- 27. 加賀鳶 極寒純米 辛口 アルミ缶 180ml 395円(税込)
- 28. 加賀鳶 極寒純米 辛口 豆樽 300ml 2,420円(税込) クリアケース入
- 29. 加賀鳶 極寒純米 辛口 菰冠 1800ml 4,840円(税込) 化粧箱入

※1~23には記載以外の容量バリエーションがある商品もあります。詳しくは直営店、オンラインショップでご確認ください。

※26のTシャツはオンラインショップでは販売しておりません。サイズ、カラーはショップにてご確認ください。



加賀鳶と肴と金沢と。

金沢の料理人に習う 加賀鳶を味わう

肴

9・10月

Kanazawa Sakana X Kagatobi

ビストロユイガ

坂田勉シェフ、坂田清美パティシェ/ソムリエ

シェフの坂田勉さん、ソムリエでありパティシェの清美さん夫妻による心温まる料理とワインを楽しむビストロ・ユイガ。ナチュラルワインのセレクトにも定評がある同店に、日本酒のオーガニック「加賀鳶 有機純米」にぴったりの秋の酒肴を作っていただきました。



合わせたお酒は

加賀鳶 有機純米

爽やかですっきりとした味わい!
「加賀鳶」唯一のオーガニック。

契約栽培した有機栽培米を100%使用した「加賀鳶 有機純米」。原料だけでなく、酒蔵内の醸造工程を含めて有機認証を取得したことで実現したオーガニックの純米酒です。和洋の料理を引き立てる清々しい味わいながらコクも感じさせ、飲みごたえも充分な1本。

720ml 1,628円(税込)

加賀鳶が飲めるお店 ▶ ビストロ ユイガ



昭和初期に建てられた金澤町家の趣ある佇まいに、ゆっくり時間をかけて蒐集したフランス各地の調度品や製菓道具が調和した空間が魅力的なレストラン。シェフとマダムの人柄が溢れる料理とデセール、ナチュラルワイン、そして素敵な音楽が楽しめる1軒です。

石川県金沢市水溜町4-1 Tel.076-261-6122
ランチ(水~金) 12:00~13:30(L.O.) デイナー 18:00~20:30(L.O.)
月曜・火曜定休 要予約 <https://bistroyuiga.com>

秋のアッシュ・パルマンティエ

(表紙掲載)

煮込んだ牛肉、椎茸、ソースの複雑な旨味を日本酒に。

牛ひき肉を使った、フランスの代表的な伝統料理「アッシュ・パルマンティエ」に、肉厚で風味豊かな「百万石いたけ」を添えて「加賀鳶 有機純米」の味わいをより一層引き立てた一品。ソテーした椎茸の上に、牛ひき肉の赤ワイン煮込み、マッシュポテト2種(プレーン、ほうれん草入り)、ソテーした茄子を重ねてトップにベシャメルソースを。「このお酒のほどよいボリューム感とコクは、しっかりした肉料理や秋らしい煮込みの旨味にもよく合います。」



Sakeスパイスケーキ

焼き上がりに「加賀鳶 有機純米」をたっぷりしらせ、定番のスパイスケーキをアレンジした焼き菓子。パウンドケーキの基本のカールカール(バター・砂糖・卵・小麦粉の4素材を同量ずつ合わせた配合)より甘味を控え、バター分量の一部をパルミジャーノチーズで加減した生地を作り、アニス、キャラウェイ、フェネルシードを混ぜ込んで焼き上げる。仕上げに「加賀鳶 有機純米」を塗る。「日本酒の風味が加わることで爽やかさが増します。もちろん日本酒のおつまみにもなりますよ」と、清美さん。

ビストロユイガさんの美味が「オトメの金沢展」に並びます!

ポークリエツや焼き菓子、ジャムが、SAKE SHOP 福光屋 玉川店で開催の「オトメの金沢展」でご購入可能です!

※詳細は本紙巻末のショップ情報をご覧ください。



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

お気に入り調味料は「純米本味酢 福みりん」。煮物をはじめ卵焼きなどにも使え、ちょっと多すぎたかな? という量で美味しく仕上がります。白砂糖を使わない暮らしの味方です!

✔ どなたに?

▶ 実家、同年代の友人に。
お礼やお返しに。

✔ 選んだ理由は?

熟成純米酒のまろみや旨味がそのまま美味しい仕上がりに。天然のものが健康に良いという実感から自信を持って贈ることができます!

健康の素を贈る。毎日のお料理にこそ身体によいものを。

添加物が入った安価なお酒を飲むと翌朝ひどい頭痛に悩まされるのに、純米酒やオーガニックワインだと翌朝もすっきり。そんな経験を重ねるうちに、口にするものの質がどれほど大切かを実感するようになりました。家庭料理の作り手となる方に、まずは少しでも身体によい調味料を! と思って選びました。

オーガニック 純米料理酒

720ml 1,972円(税込)

JAS有機栽培米を100%使用し、厳しい有機認証を取得した福光屋の醸造蔵・壽蔵で造られたオーガニックかつ純米造りの料理酒。料理に風味、旨味を添えるアミノ酸、有機酸を豊富に含み、和洋の料理をランクアップしてくれます。



秋の煮込み料理、炊き込みご飯にぜひ一度使ってみてください!



JF090915PR-1088-0
Certified Organic by ICEA NP1369
JP-BIO-145 Japan Agriculture

調味料が美味しいから作りたいレシピ

スパシーな酒粕クラッカー



酒粕×スパイスが好相性! おつまみに最適

酒粕はスパイスやハーブとも好相性! カレー粉やドライハーブを練り込んだアレンジも楽しめるおつまみクラッカーです。日本酒のお供に!

材料 (作りやすい量)

- ・小麦粉…95g
- ・片栗粉…5g
- ・食塩…1.5g
- ・クミンシード…1g
- ・ナツメグパウダーとガラムマサラ…合わせて1g
- ・あらびき黒こしょう…少々
- ・オリーブオイル…20g
- ・純米吟醸 酒粕…10g
- ・水…28g

作り方

- ①/ボウルにAを入れて混ぜ合わせる。
- ②/①にオリーブオイルを加え、バラバラになるようにすり合わせる。ここに酒粕を加えてよく混ぜ込んで再びバラバラにする。水を少量ずつ加えて生地をまとめる。
- ③/②をラップで上下を挟み、綿棒で約3mmの厚さに伸ばし、ひと口サイズにカットする。
- ④/天板にオーブンシートを敷き、③を並べてフォークで穴をあける。170℃に予熱したオーブンで25~30分焼く。

調味料はコレ



福正宗 純米吟醸 酒粕



450g入り 410円(税込) **要冷蔵**

- ▶ 使いやすいベストタイプ
- ▶ 粕汁をはじめ、シチュー、肉料理の隠し味に。
- ▶ クリームチーズと合わせてディップにも!



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発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 発酵ノオト





10月1日(土) 日本酒の日 & 加賀 30周年記念 各店特別企画を開催!

10月1日は日本酒シーズンの幕開けとなる節目の日! 加えて代表銘柄・加賀も10月でブランド誕生30年。
SAKE SHOP 福光屋あけてのお祝い企画を開催します!

- 全店共通: 加賀 含むお買上げ 3,000円(税込)以上で加賀グッズプレゼント!
- 期 間: 10月1日(土) 日本酒の日スタート ※加賀グッズが無くなり次第終了

10月1日は
日本酒の日



金沢店

限定BARメニュー ※10月1日(土)~31日(月)
加賀 山廃純米吟醸 金沢限定 酒肴付 500円(税込)

ひがし

限定BARメニュー ※10月1日(土)~31日(月)
加賀 投票1位~3位飲み比べメニュー

玉川店

限定BARメニュー ※10月1日(土)~31日(月)
加賀 純米吟醸 冷やおろし 酒肴付 550円(税込)

東京

ミッドタウン店

3日間限り 限定加賀BAR開催
メニューは加賀投票TOP5各アイテム
※9月30日(金)~10月2日(日) ※スタンディングスタイルでの試飲となります

銀座店

加賀 含むお買上げ 3,000円(税込)以上で
“加賀トート”プレゼント ※無くなり次第終了

※玉川店、東京ミッドタウン店のBAR企画は、感染拡大の状況次第で開催及び内容の変更がございます。

玉川店

オトメの金沢展 I LOVE SAKE ~9月11日(日)

石川生まれのいいもの&美味しいものが集まる大人気企画“オトメ展”。15回目となる今回のテーマは原点回帰さながらシンプルに潔くSAKE! 定番の美味しいものもじつは酒の肴にぴったり!? カウンターでは気軽にお酒の飲み比べも楽しんでいただけます。



福市 其の十

9月28日(水)~10月16日(日)

日本の古き良き時代の器や道具とともに、懐かしくも新鮮なお酒のある景色をご覧いただけます。深まる秋を季節酒や福正宗とともにゆったりお楽しみください。 ◎写真はイメージです。



オンラインショップ

ガリビエ×福光屋 里山の恵みと秋酒セット

シャルキュトリー専門店「ガリビエ」が丹精込めて手作りしたソーセージやテリーヌと秋酒や純米酒のセットをお酒を変えて2種類(Aセット、Bセット)をご用意いたしました。

第1回目: 8月28日(日) 締切→9月9日(金) 発送
第2回目: 9月19日(月・祝) 締切→10月3日(月) 発送

7,500円(税込) 送料無料でクール代無料

[Aセット]

- ・加賀 純米吟醸 冷やおろし 720ml×1本 要冷蔵
- ・黒帯 悠々 720ml×1本
- ・ガリビエ里山の恵みセット*

*ソーセージ2~3種、テリーヌ、コンビーフなど
◎旬の素材を使ったお任せとなります。ご了承くださいませ。



福光屋の日本酒計71製品がコーシャ認証を取得!

NEWS

北米最大の地域正教会組織であり、イスラエル宗教省認定団体「Chicago Rabbinical Council」のコーシャ認証を取得しました。コーシャマークは吟味された素材、倫理的な製造工程であることの証。世界で広がりをみせるエンカルの食の市場に福光屋の日本酒を届けます。



「フレナバ」にオーガニック高保湿バームが新登場!

コスメキッチンとの共同開発で誕生した福光屋のオーガニックスキンケアシリーズ「フレナバ」に、肌荒れを防ぐ保湿成分LPS配合のバームが新登場。肌の健康を保ち、外的刺激に負けない肌へと導きます。

- 先行発売 コスメキッチン: 8月24日(水)
- 福光屋直営各店、オンラインショップ発売: 10月20日(木) 25g入り 3,740円(税込)



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

○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9:00~12:00/13:00~17:00(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。

