

お米のチカラで豊かに、上質に。

# こめから

1/2月号

K O M E K A R A Vol.60

2023 JAN-FEB

福光屋の  
シヨコラギフト  
2023



金沢で最も長い歴史をもつ酒蔵・福光屋から、純米大吟醸をはじめ  
長期熟成酒、本格米焼酎の豊かな風味を存分に味わえるSAKEチョコレートをお届けいたします。  
大人のための魅惑のペアリングをお楽しみください。

寛永二年創業



金沢  
福光屋

米と醗酵の400年へ

醸造蔵・壽蔵は寒造りのピークです。

# 搾りたて季節限定酒の蔵出し続々!

人気銘柄「加賀鳶」の冬季限定酒のリリースはまだまだ続きます。

ここに並ぶのはすべて搾りたての生原酒ですが、酒米が異なるのはもちろん、造りや味わいのすべてが違います。個性豊かな搾りたて新酒をお楽しみください!



1月10日(火)発売

季節酒一の辛口酒。  
山廃のフレッシュな美味を

加賀鳶 山廃純米 超辛口  
無濾過・生 **要冷蔵**

720ml 1,807円(税込)

杜氏の板谷が数年をかけて取り組む「山廃造りの進化」を体感できる最新の1本。鋭いきれをもつ辛口酒でありながら、山廃甌(もと)による軽快な旨味をそなえた味わい。口中を洗い流す効果もあるため、脂のつった肉や魚とも好相性です。

飲みごたえバツグンの辛口酒。期待の山廃酒の搾りたてです!



2月7日(火)発売

フレッシュな果実感!  
若々しい香りと味わいです

加賀鳶 純米吟醸 さらばしり・生 **要冷蔵**

720ml 1,928円(税込)

完熟した醪(もろみ)を搾る際に、最初にほとぼしる“さらばしり”の部分だけを取り分けた純米吟醸酒です。果実感たっぷりのみずみずしい風味が特長。搾りたての日本酒のよいところを存分にお楽しみいただけます。

ピュアでフルーティーな香りの高さも特長。

しらこや蟹などの冬の味覚と



発売中

山田錦100%。  
加賀鳶唯一の  
にごり酒!

加賀鳶 純米大吟醸  
にごり酒・生 **要冷蔵**

720ml 2,599円(税込)

昨年と比較すると“辛さ”はやや控え目な仕上がりに。にごり酒特有のやわらかくシルキーな飲み口、純米大吟醸酒らしい上品さが楽しめます。

ご自宅の冷蔵庫で自家熟成にもチャレンジしてみてください!

発売中

加賀鳶季節限定酒のスタンダードです!

加賀鳶 極寒純米  
無濾過・生 **要冷蔵**

720ml 1,488円(税込)  
1800ml 2,950円(税込)

加賀鳶季節限定酒の王道ともいべき純米酒の搾りたて。今年“旨い辛口”を追求し、軽快な辛さとともにバランスのよい旨味を表現。酒肴を選ばない王道の1本です。

熱烈ファン多し! 売り切れ前にお求めを!

発売中

コクと甘さたっぷりの濃厚にごり酒

福正宗 しろさ  
純米吟醸 にごり酒・生 **要冷蔵**

720ml 1,444円(税込)

契約栽培米・フクノハナを100%使用したにごり酒。心地よいガス感にパンチのある濃厚な旨味と甘味。糀、豆乳、酒粕、甘酒を使ったお料理と。



オンラインショップ限定企画

## 冬季限定 加賀鳶 しばりたて生原酒 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本のうち純米酒、純米大吟醸にごり酒、山廃純米酒の3本を送料・クール代無料でお届け!

2023年1月10日(火)発送開始! **送料・クール代無料**

冬季限定 加賀鳶 しばりたて生原酒 3種セット

[セット内容]

- ・加賀鳶 極寒純米 無濾過・生 720ml×1本 **要冷蔵**
- ・加賀鳶 純米大吟醸 にごり酒・生 720ml×1本 **要冷蔵**
- ・加賀鳶 山廃純米 超辛口 無濾過・生 720ml 1本 **要冷蔵**

5,895円(税込)



## オレンジエ吟醸

日本酒好きシェフの簡単レシピ  
週末 SAKE カクテル  
WEEKEND LECIPE | vol.1 |



大の日本酒好きシェフが、“最高に美味しい!”と胸を張る新作カクテルをレシピとともに教えてくれました。

楽しく自由に、ときには少し大胆なアレンジで日本酒の新しい味わいに触れてみてください。1回目はチョコレートシーズンにぴったりの爽やかなカクテルです。

### 材料と作り方

- ① グラスに1/3量のクラッシュアイスを入れる。  
「加賀鳶 吟醸梅酒」とオレンジジュース(果汁100%)を4対1の割合で注ぐ。
- ② 仕上げにコアントローを数滴、生クリームを適量垂らす。  
カットオレンジとミントを飾り、軽くステアする。

👉 藤久シェフのワンポイントアドバイス!

「チョコレート菓子の定番であるショコラ×オレンジのイメージで作ったカクテルです。“加賀鳶 吟醸梅酒”がとにかく美味しいので、その爽やかな香りと美味しさを打ち消さないようにオレンジジュースの量は控え目に。コアントローはほんのかすかな風味付けに。生クリームを足すとチョコレートとの相性がさらによくなります! ムースなどのやわらかなチョコレートデザートとも好相性。」

👉 使ったお酒はコレ

### 加賀鳶 吟醸梅酒

300ml 814円(税込)  
720ml 1,628円(税込)

加賀鳶の純米吟醸酒に紀州産の南高梅で仕込んだ梅酒をブレンド。甘口の梅酒とは異なり、加賀鳶らしいキレを感じさせる辛口タイプです。爽やかな香りとほどよいコクが特長で、ロックや炭酸水割り、お湯割りもおすすめ。



ご紹介のカクテルはティータイムで飲めます!

カフェ&ブラスリー ポール・ボキューズ

金沢市広坂2-1-1 しいのき迎賓館内 TEL076-261-1162  
ティータイム 14時30分~17時00分 **2023年1月5日(木)~2月28日(火)まで提供!**  
📍 ジャルダン ポール・ボキューズ @jardin\_paulbocuse\_kanazawa  
📍 カフェ&ブラスリー @paulbocuse\_kanazawa



教えてくれたのは >> 藤久周悟シェフ

1974年生まれ。ポール・ボキューズ金沢のシェフに就任して11年。フランスワインへの造詣を深めながらも、12年を超える金沢暮らしのなかで日本酒の美味しさに開眼。休日は日本酒のお晩酌を楽しむ毎日。



丹念に醸した純米大吟醸をはじめ、  
長期熟成酒や本格米焼酎の豊かな風味を  
相性のよいチョコレートに合わせました。  
爽やかで清楚、リッチで余韻が長い  
そんな個性が引き立つSAKE ショコラです。  
金沢の酒蔵からお届けする  
大人のための魅惑のペアリングを  
今年もお楽しみください。

# 福光屋の 日本酒 ショコラ

冬の甘味 二〇二三



1 器: N Ceramic Studio(額賀章夫) 作



器: すはらゆう子 作 4



器: 池谷三奈美 作 5



2 器: 山田洋次 作



3 器: 原田直治 作



器: 谷口嘉 作 6



器: 田辺京子 作 7



器: 庄田春海 作 8

## 1. SAKE CHOCOLAT ASSORT

6個、8枚入り 3,348円(税込)

- ・純米大吟醸ジュレ1個、ガナッシュ1個
- ・米焼酎ガナッシュ(柚子、藻塩)各1個
- ・長期熟成酒ガナッシュ(アップル、キャラメル)各1個
- ・SAKE ソルトショコラ 8枚

福光屋の純米大吟醸、米焼酎、長期熟成酒を楽しむの贅沢な詰め合わせ。お酒の種類に合わせ、ジュレやガナッシュに仕立て、さまざまな形と食感でお楽しみいただけます。



## 2. VINTAGE SAKE CHOCOLAT

生チョコ [要冷蔵](#)

9個入り 2,160円(税込)

福光屋の長期熟成酒「百々登勢」を贅沢に練り込んだ口どけのよい生チョコレートです。熟成酒の芳醇な香りが十分に楽しめ、カカオのほろ苦さとマッチ。リッチで濃厚な味わいです。



## 3. SAKE CHOCOLAT 新登場

5個入り 2,160円(税込)

- ・純米大吟醸ジュレ1個、ガナッシュ1個
- ・米焼酎ガナッシュ(柚子、藻塩)各1個
- ・長期熟成酒ガナッシュ(キャラメル)1個

純米大吟醸、長期熟成酒、本格米焼酎の3種類のお酒をガナッシュやジュレに合わせ、口どけのよいチョコレートで包みました。一粒ごとに異なる風味、食感が楽しめます。



## 4. VINTAGE SAKE CHOCOLAT Apple&Caramel

4個入り 1,620円(税込)

- ・長期熟成酒ガナッシュ(アップル、キャラメル)各2個

芳醇な風味をもつ長期熟成酒を甘酸っぱいアップルと口どけのよいキャラメルの2つのガナッシュに合わせました。爽やか、リッチのコントラストが楽しめます。



## 5. SAKE ソルト ショコラ

18枚入り 1,566円(税込)

純米酒で炒った天日塩をタブレットの中央にあしらったビターなチョコレート。ソルトのカリッとした食感と後味が印象的なシンプルな味わい。日本酒のおつまみにも。



## 7. 酒蔵の味醂粕「こぼれ梅」チョコレート クランチ

60g 810円(税込)

味醂の搾り粕「こぼれ梅」を香ばしく焼き上げ、ナッツやドライフルーツとともにビターチョコレートでからめたザクとした食感のクランチ。味醂のほのかな風味が楽しめ、酒肴にもおすすめです。  
◎形は不定形です。



## 8. 福光屋の甘酒ピーカンナッツチョコレート

70g 864円(税込)

ホロホロした食感のソフトなローストピーカンナッツに、福光屋の酒粕をブレンドした甘酒風味のホワイトチョコレートをかからめました。酒粕のかすかな香りがナッツの風味と好相性です。  
◎形は不定形です。



### 企画展

## 福光屋の酒猪口齢糖

コレートが日本に渡ってきたのは江戸時代、実際に販売が始まったのが、明治10年頃といわれています。その際、新聞広告に載ったチョコレートの表記が「猪口齢糖」でした。当時はチョコという言葉に当てはまる漢字として「猪口」が採用されたようで、レーは「齢」、トは「糖」が当て字として使われました。  
日本酒とチョコレートのペアリングは近年、人気を集め、福光屋では毎年、日本酒を使ったチョコレートを販売しています。チョコレートは「猪口齢糖」。酒道具の「猪口」が当て字として当時から使われていたという縁もあり、「福光屋の酒猪口齢糖」と題し、日本酒とチョコレートを楽しむ企画展を行います。

### 東京ミッドタウン店

2023年1月11日(水)～2月14日(火)

作家/N Ceramic Studio(額賀章夫)、谷口嘉、山田洋次(敬称略)

### 玉川店

2023年1月25日(水)～2月14日(火)

作家/池谷三奈美、庄田春海、すはらゆう子、田辺京子、原田直治、八木麻子(敬称略)

※池谷三奈美さんの作品は初日には展示いたしません。予めご了承ください。

## 6. 百々登勢SWEETS ショコラリキュール

180ml 1,870円(税込) [クリアケース入](#)

芳醇な香り深いコクをもつ長期熟成酒に、苦味のしっかりしたカカオをブレンドしたショコラリキュールです。濃厚でリッチな味わいで、クリームを加えるとさらに美味。

▶直営店: 1月11日(水)より発売

1、3、4、6の商品は1月15日(日)より発売

▶オンラインショップ: 発売中(発送開始/1月18日(水)～)

バレンタイン当日お届けの受注締切日: 2月8日(水) オンラインショップ▶



◎ご配送先1件につき7,700円(税込)のご購入総額以上より **送料・クール代を無料サービス**

◎ご配送先1件につき770円(税込)(一部地域 1,100円(税込))を申し受けます。

◎冷蔵・冷凍商品は送料と別に330円(税込)のクール代を申し受けます。

◎1、2、3、4、6の商品にはアルコール分が含まれています。



福光屋

### 美味しいもの辞典

## 第1回 福正宗 純米吟醸 酒粕



- ◎ 酒造好適米を100%使用
- ◎ アルコール分8%含有
- ◎ 汁物、鍋物、シチュー、和え物、ディップ、漬物に



日本酒の副産物を超えた  
フクマサの「酒粕」

正司和利（生産本部副本部長）

「酒粕には大きく分けて板粕と練り粕の2種類のタイプがあります。味噌パックのような容器に入った『福正宗 純米吟醸 酒粕』は、練り粕の「商品」板粕を使う度にお湯で戻して柔らかくする手間が省けるように使い勝手をよくしたものです。そのために酒粕にこれほどの手間をかけている酒蔵はないのではないか？と思えるほど丁寧なプロセスを経て商品にしています。まず、醪を搾った後の酒粕を板状のまま3ヶ月以上0度の冷蔵庫で保管。ここでしっかり熟成させることで酵素が働き、酒粕特有の風味がさらに増すのです。その熟成を見極めてからタンクに入れて5日間、二重構造のタンクの隙間に40℃の湯を循環させ、昼夜湯せんにかかります。途中何度も手作業で攪拌し、ゆっくりじっくり柔らかく。高温・短時間で柔らかくしようとするせつかつくの風味が損なわれるため、効率化は図れないのです。舌の肥えた金沢の人々に「フクマサの酒粕」と呼ばれて長年親しまれているのは、上質な酒造好適米を使用した真面目な酒造りの結果が酒粕にしっかりと表れているからだと思います。」

#### 健康に役立つとされる成分

- レジスタント・プロテイン >>> 悪玉コレステロールの低下
- 酒粕ペプチド >>> 高血圧の改善など
- α-EG >>> コラーゲンの生成を促進

#### 正司和利（しょうじかずとし）

1983年福光屋入社、生産本部副本部長。酒造技能士1級、日本ソムリエ協会認定SAKE DIPROMAの資格をもつ。昭和から現在までの清酒業界の変遷、福光屋の歩みを詳しく知る第一人者。

#### 福正宗 純米吟醸 酒粕

秋冬は月2回、夏も月1回酒粕の仕込みを行い、通年お求めいただける商品として販売しています。

450g 410円(税込) **要冷蔵**  
◎アルコールを含みます



### 酒粕バーニャカウダ

#### 材料

- にんにく(大) … 5粒
- 福正宗 純米吟醸 酒粕 … 大さじ1と1/2
- 味噌 … 小さじ1
- アンチョビペースト … 大さじ1
- オリーブオイル … 70ml
- 牛乳 … 100ml
- 水 … 100ml

#### 作り方

- ① にんにくは縦半分に切って芯をとり、のぞく。
- ② ①を小鍋に入れ、牛乳と水を加えて火にかける。沸騰したら弱火にし、にんにくが柔らかくなるまで約20分煮る。ザルにあけ、にんにくだけを裏ごしする。繊維は捨てる。
- ③ 別の小鍋に②の裏ごししたにんにく、Aを加えてホイッパーで混ぜながら加熱する。沸騰したら一度火を止め、酒粕と味噌を加えてよく混ぜ、再び弱火で加熱し、フツツしてきたら仕上げ。



使った調味料はコレ！



#### 福正宗 純米吟醸 酒粕

酒造好適米を100%使用した香り高い純米吟醸の酒粕。粕汁や鍋料理はもちろん、和え衣やディップにも使えます。

450g 410円(税込) **要冷蔵**  
◎アルコールを含みます

#### レシピ考案

発酵食品ソムリエ  
追田 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品デザイナー。「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



#### 「こめから」編集スタッフ発!



## 加賀鳶が飲める美味しいお店

自家製練り物が美味しい「おでん」屋さん。

加賀鳶の季節限定酒が楽しめます!

店名「ちくわ」とおり、自家製の練り物が自慢のおでん屋さん。車軸やバイ貝、蟹面など金沢らしいメニューはもちろん、丁寧にひかれた出汁が抜群の美味しさ。おでんダネをアレンジした一品料理も。日本酒はいろいろ飲みたい派に嬉しい半合／一合でオーダー可能です。



飲む  
加賀鳶はこちら



加賀鳶 極寒純米 無濾過・生

#### 「ちくわ」

金沢市片町2丁目10-42 RENNビル1F  
Tel.076-255-0303 17:30～おでんがなくなり次第終了  
日曜・月曜定休 要予約  
※12月25日～1月5日まで冬季休業

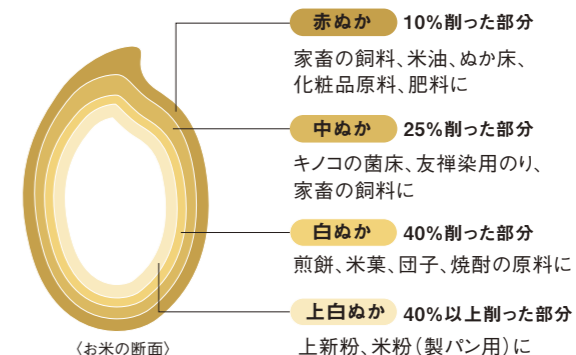
福光屋の  
こっそり  
しっかりSDGs

Our ACTION  
for A Sustainable  
Future

#01 >> 日本酒の副産物  
「米ぬか」を完全有効活用

#### 年間440トンの米ぬかを廃棄ゼロを実現!

福光屋が1年間に使用する原料米1200トンから排出される米ぬかは約440トン。大吟醸酒の場合、もみ殻を取り除いた玄米部分を50%以上削り取ることが条件。酒造りに使用しない外側の50%が「米ぬか」となります。お米を磨き上げれば雑味の少ない高級な日本酒になりますが、副産物は増えるというジレンマに。有効活用するため、手間をかけて米ぬかを4段階に取り分け、それぞれの用途に有効活用されています。質の高い国産米のぬかは需要が高く、重宝されています。





## オンラインショップ

## 腸活で早めの対策! 春先のムズムズお悩みケア 期間限定ポイント3倍!

12月26日(月)~2023年2月28日(火)

体に侵入した花粉が原因となる季節性のトラブル。じつは腸内環境が大きく関わっているといわれています。おすすめは米と麹の植物性乳酸菌飲料「ANP71」の継続摂取。シーズン到来を前に、体質改善を目指して腸活をはじめませんか?

ANP71 要冷蔵 150g 324円(税込)



〈期間限定ポイント3倍対象商品〉



◎ お米の醗酵飲料 ANP71  
12本入ケース 3,888円(税込)

◎ **定期**  
お米の醗酵飲料 ANP71  
12本入ケース 1箱~5箱

毎日続けるなら  
定期がオススメです!



## オンラインショップ

## 本気の乾燥対策キャンペーン2023

12月26日(月)~2023年2月28日(火)まで

1年でもっとも乾燥が気になる季節。しっとりうるおうローションと導入美容液で本気の保湿ケアを始めませんか? 「アミシリセ ナチュラル モイスト ローション」と「コメラゴ 日本酒酵母エキス」のセットが通常価格より1,100円(税込)OFF & 送料無料でおすすめいただけます!

期間限定特別セット価格 8,360円(税込)

【セット内容】

・アミシリセ ナチュラル モイスト ローション(保湿化粧水) 120ml×1本  
・コメラゴ 日本酒酵母エキス(原液美容液) 20ml×1本



## 玉川店

## Tamagawa Special Days

2023年1月12日(木)~15日(日)

日頃のご愛顧に感謝し、玉川店の大人気商品を特別価格でご用意いたします。糀甘酒や醗酵調味料をはじめ、日本酒、スキンケア商品まで多数揃えました。ご来店をお待ちしております。

◎お電話での商品の取り置きなどは受け付けておりません。



TAMAGAWA  
Special Days

## 玉川店

## 2月から定期開催! 福光屋の発酵ワークショップ

福光屋の発酵食品を活用して、日々の食生活に役立つ調味料作りのワークショップを毎月開催します。発酵食コーディネーターによる美味しく手軽なレシピを元に、毎月1種類をその場で仕込んでお持ち帰りいただく1時間のコース。“発酵”を気軽に学べ、活用できる体験をお楽しみください。エプロン&容器不要です!

◎参加費:各回3,000円(税込)  
ワークショップで作る調味料はお持ち帰りいただけます。

◎人数:各回5名様  
◎開催時間:各回10:30~11:30  
◎持ち物:筆記用具

◎ご予約方法:  
玉川店までお電話/メール、又は店頭で承ります。

※感染対策として、飲食時以外はマスクの着用をお願いしております。※キャンセルは前日までに店舗へお申し出ください。基本的に当日キャンセルはお断りしておりますが、体調不良等の場合は当日10時までにご連絡ください。



~開催スケジュール~

1回目▶ 2/21(火)「酒粕・味醂粕の活用」

・酒粕と味醂粕について  
・ワークショップ:2種類の酒粕味噌床づくり  
・活用レシピ「酒粕味噌漬け」

2回目▶ 3/14(火)「糀で作る自家製調味料」

・麹と酵素について  
・ワークショップ:醤油糀  
・活用レシピ「とうふの醤油糀漬け」

3回目▶ 4/11(火)「料理酒と味醂で作る調味料」

・日本酒、味醂について  
・ワークショップ:出汁入り料理酒  
・活用レシピ「青菜の煮びたし」「ドライフルーツの味醂漬け」

酒蔵の最新情報&  
日本酒News

fukumitsuya\_sake

直営店の情報&  
催しのお知らせ

fukumitsuya\_shop

化粧品・  
発酵飲料を詳しく!

fukumitsuya\_beauty

## 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

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

## 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〉 0120-293-285

〈化粧品専門ダイヤル〉 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

◎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。