お米のチカラで豊かに、上質に。

K

K

O

M

E



R

Α

3/4号

2023 MAR-APR



Vol.61



草木や芽が一斉に吹いて明るくなった春の山。 水が温み、土が膨らみ、命の躍動、喜びに溢れた賑やかな一作。

春爛漫の山には、鹿の子絞りや十字刺し子のような柄が描かれ、パッチワークのようにも見えます。

晩冬から春へ。今期の仕込みも終盤です!

季節の搾りたて新酒をお届けします!

春の日差しが強くなり、気持ちのよい季節。そんな気候に合わせて 日本酒の味わいも変化します。寒仕込みの吟醸酒の蔵出しで 冬季限定酒のフィナーレ。ぜひお楽しみください。



発売中

熟したりんごのような 吟醸香とすっきり 軽快な旨味!

加賀鳶 純米吟醸 あらばしり・生 要冷蔵

720ml 1.928円(税込)

寒仕込みで仕上がった最初の 吟醸酒として蔵出しされる1本。 熟した果物を思わせるフルー ティーな香り、やわらかな口当た り、ほどよい甘味のある軽やかな 旨味が三位一体となり存分に 楽しめます。日本酒を飲み慣れ ない方にもおすすめします!



「中汲み |だけを詰めた 純米大吟醸の搾りたで!

加賀鳶 純米大吟醸 藍 しぼりたて・生 要冷蔵

720ml 2.599円(税込)

3月7日発売

11月から毎月1本ずつ蔵出しを続けた加賀鳶の冬季限 定酒。5本目となるこちらの純米大吟醸酒がアンカーで す。クライマックスに相応しく、搾りの過程で香り、旨味の 最もよい"中汲み"だけを取り分けたみずみずしい味わい を存分にお楽しみください。



季節の白身魚、

好相性

フレッシュチーズと

2月22日発売

上出惠悟さんの 描き下ろしアートラベルでお届け!

福正宗 酒歳時記 春吟醸 うすにごり酒 要冷蔵 500ml 1.870円(税込)

日に日に暖かくなり、晴れやかな心持ちの季節にぴったり の純米大吟醸のうすにごり酒。華やかな吟醸香、微かに 含んだ澱(おり)によるシルキーな食感が楽しめます。お花 見、春の会食の乾杯酒にもぴったりの味わい。新生活の お祝いや季節のご挨拶にも喜ばれる、賑やかなラベルも



お花見の乾杯酒に!

春の喜びを

お酒で表しました

脂がのった 鰤の塩焼きに レモンを ギュッと搾って!

発売中

洗練された旨味。 山廃仕込みの 搾りたて生酒です

加賀鳶 山廃純米 超辛口 無濾過・生 要冷蔵

720㎡ 1,807円(税込)



福光屋きっての最高辛口酒 ですが、辛いだけのお洒とは 一線を画す1本。山廃造りに よってじっくり引き出された旨 味を上品にまとめ、辛さを支え る味わいに。キレのよさと杯を

冬季限定酒

セット

- オンラインショップ限定企画

加賀鳶 しぼりたて牛・原酒 3種飲み比べセット



1月、2月、3月に発売される 搾りたて3本セット

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種のうち最新 の3種を送料・クール代無料でお届け!

3月7日(火)発送開始!

送料・クール代無料

加賀鳶 しぼりたて生・原酒 3種飲み比べセット 要冷蔵 6.335円(税込)

- ·加賀鳶 山廃純米 超辛口 無濾過·生 720%×1本
- ・加賀鳶 純米吟醸 あらばしり・生 720㎡×1本
- ・加賀鳶 純米大吟醸 藍 しぼりたて・生 720ml 1本



加賀鳶 しぼりたて生・原酒 全5種飲み比べセット



令和4酒造年度の すべて味わう!

冬季限定酒の全5種を飲み 比べられる贅沢なフルセット。 一期一会の味わいを存分に お楽しみください。

3月7日(火)発送開始!

送料・クール代無料

加賀鳶 しぼりたて生・原酒 5種飲み比べセット 要冷蔵 10,461円(税込)

- ·加賀鳶 極寒純米 無濾過·生 720ml×1本
- ・加賀鳶 純米大吟醸 にごり酒・生 720ml×1本
- ·加賀鳶 山廃純米 超辛口 無濾過·生 720ml×1本
- ・加賀鳶 純米吟醸 あらばしり・生 720ml×1本
- ・加賀鳶 純米大吟醸 藍 しぼりたて・生 720ml×1本



日本酒好きシェフの簡単レシピ

调末 SAKE カクテル

WEEKEND LECIPE | vol.2 |

フ 大 **(**) ズ 1.1 5 オ ご Ξ ル ク

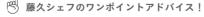
Fraise au fait

春のフルーツの代表格・いちごを使った フルーティーなカクテルです。

いちごの甘い香り、ほどよい酸味を受け 止めるのは、まったりと濃厚なにごり酒。 甘酒にはお酒の苦味を和らげる効果も ありそうです。いちごのデザート感覚で 日本酒を楽しめる1品です。

材料と作り方

- ① フルートグラスにいちご(大)1個を入れ、粗く潰す。
- ② よく冷やした「福正宗 純米 にごり酒 しろき」と「純米 糀甘酒」を 1対1の割り合いで注ぐ。仕上げにカットしたいちごを添える。



「誰もが大好きないちごミルクを日本酒に置き換えてみたら? という発想を元に考案した デザートカクテルです。お酒は醪(もろみ)の濃厚な質感、甘味が特長のにごり酒をチョイ ス。甘酒は、甘味や苦味のコントロールになります。グラスの中でいちごを粗く潰して、 ジューシーな味わいをそのまま楽しんでみてください」。

デ 使ったお酒 & 醗酵飲料はコレ

福正宗 純米 にごり酒 しろき

720ml 1.202円(税込)

お米の旨味、甘味をたっぷり味わえる濃厚なテク スチャーのにごり酒。ほどよい発泡感もあり。

酒蔵仕込み 純米 糀甘酒

150g 248円(税込)

糀甘酒はアレンジいろいろ。いちごを使用しない "にごり酒の甘酒割り"もおすすめです。



ご紹介の カクテルは ティータイムで 飲めます!

カフェ&ブラッスリー 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3月1日(水)~4月30日(日)まで提供!

- ◎ ジャルダン ポール・ボキューズ @jardin paulbocuse kanazawa
- ⑥ カフェ&ブラッスリー @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。

FUKUMITSUYA ORGANIC

日 本

福光屋初の有機純米酒ブランド

inori to minori

有機栽培した酒米を100%使用し、 日本、アメリカ、EUの有機認証を取得した 福光屋初の有機純米酒ブランドです。

禱と稔 山田錦 2016酒造年度(左)

720ml 4.180円(税込) 化粧箱入

兵庫県多可郡多可町中区坂本で代々福光屋の 洒米を栽培する農家が育てた有機の洒米・川田 錦を100%使用。有機酒らしい力強さとともに、山田 錦特有の品格のある味わいが楽しめます。

禱と稔 金紋錦 2016酒造年度(中)

らではの洗練された風味、ドライな味わい。

720ml 4.180円(税込) 化粧箱入

100を超える酒米品種の中でも稀少種として知られ る金紋錦。長野県北部、下高井郡木島平村で栽培 される有機栽培米を100%使用しました。金紋錦な

禱と稔 フクノハナ 2016酒造年度(右)

720m/ 4.180円(税込) 化粧箱入

兵庫県豊岡市出石町は環境共生型農業に取り 組み、田畑にコウノトリが飛来することが知られます。 この地で有機栽培された酒米・フクノハナを100% 使用。たっぷりとした旨味とふくらみが特長です。

加賀鳶のキレを楽しめる有機純米酒

加賀鳶有機純米

KAGATOBI ORGANIC

代表銘柄・加賀鳶にもオーガニック酒が ラインナップ。気軽に楽しみたい1本。

60年をかけて叶えた酒米の有機栽培

福光屋の酒造りを支える第一の存在は良質な酒米 です。1960年に開始した山田錦の契約栽培をきっかけ に、金紋錦、フクノハナの計3品種の栽培農家との二 人三脚で、土作りからお米の質を追求してきた歴史 があります。使用する農薬や化学肥料を段階的に減ら し、2008年から09年にかけて農薬・化学肥料を一切 使用しない山田錦、金紋錦、フクノハナが完成し有機 IAS認証を取得。オーガニックという挑戦は、お米と水 だけで日本酒を醸す純米蔵の理想の一つ。江戸時 代の米づくりに立ち返る有機米、それを使っての酒造 りは日本酒の未来の一端でもあります。

日本酒オーガニックの証はココをチェック!







オーガニック認証制度・ USDA。世界で最も厳 &ナチュラルフーズ協会 格な認証機関として知ら れ、全成分の95~ 日本酒は有機農産物加 100%をオーガニックが 貼付が認められている。 占めることの証でもある。



95%以上含む製品への



〇 日本酒のオーガニックって何ですか?

まず第一に、有機JAS認証を取得したお米を原料に100%使用する必要があります。一般 米と比較して栽培の難しい酒米を、農薬不使用・化学肥料不使用の厳しい環境で、雑草や 病害虫と闘いながらの栽培ですから、慣行栽培米の何倍もの人の手や苦労を経て実った 酒米を使用しています。一方、有機米の管理に対しても厳格なルールがあり、有機認証を受 けた施設以外で米袋を開封すると有機米の資格を失います。つまり、有機清酒を実現する には、福光屋での醸造から瓶詰め、出荷までの認証はもとより、その前工程の精米工場の 有機認証も必須となります。また、使用できる薬剤などにも制約があり

ます。衛生的な生産環境を維持するために、安易に薬剤を使用するの ではなく、日々の清掃を心がけるなどの高い意識が求められ、栽培から 生産まで環境負荷軽減に貢献しています。



生產本部 副本部長 正司和利

福光屋唯一、 オーガニックの純米大吟醸

瑞秀 中汲み囲い 粒撰 有機栽培米 契約栽培 山廃仕込 山田錦 純米大吟醸 2016酒造年度

720ml 11,000円(税込) 化粧箱入

契約栽培・有機栽培した兵庫県産の山田錦 の中から、ひときわ粒の大きなお米だけを選り 分けて使用。山廃仕込みで丹念に醸した極 めて繊細な純米大吟醸酒です。華やかな香 り、深みのあるおだやかな味わいが特長です。



調味料にも徹底して こだわりたい!

オーガニック 純米料理酒

720ml 1,972円(税込) 酒米の最高峰であり、有機 栽培した山田錦を100%使 用した贅沢な料理酒です。 旨味成分のアミノ酸を豊富 に含み、熟成によりさらにコ クを引き出しました。料理好 き、オーガニックファンの方 へのギフトにも。



加賀鳶 有機純米

300㎡ 814円(税込) 720㎡ 1.628円(税込)

さっぱりとした爽快な旨味、心地よいドライ 感が楽しめる加賀鳶唯一のオーガニック。 日本、アメリカ、EUの有機認証を取得し、 海外のオーガニック市場にも歓迎される 1本。コストパフォーマンスにも優れ、お晩

酌の定番酒としてもおすすめです。





FUKUMITSUYA ORGANIC

発売から2年!福光屋初の オーガニックスキンケアブランド

フレナバ Frenava

natural & organic



1.クレンジングクリーム

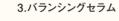
135g 4,180円(税込)

やわらかなテクスチャーで肌への なじみがよいミルクタイプ。

2.バランシングローション

100ml 4.840円(税込)

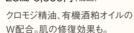
クロモジ蒸留水を50%以上も 含み、肌のリフレッシュ効果も。



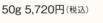


注目のD体アミノ酸を含む 有機酒粕エキスを50%も高配合。





5.エモリエントクリーム



スムースなテクスチャーで肌の 保湿とバリア機能にアプローチ。

6.LPSプロテクトバーム

25g 3,740円(稅込)

肌荒れを防ぐLPSを配合し、 健康な素肌を守る高保湿バーム。

米醗酵由来のオリジナル原料×植物の恵み



有機栽培米から生まれる酒蔵独自 の化粧品原料・有機のコメ発酵液や 酒粕パウダーをベースにした美容成 分に、野生クロモジ、柑橘類やハーブ のエキスやオイルなどをブレンド。全ア イテム日本の有機認証機関の承認 (推奨)マークを得ました。福光屋が 約30年をかけて築いた、着色料や 防腐剤、石油系界面活性剤などを 使用しないポリシーをさらに高め、進













有機コメ発酵液 有機酒粕パウダー 有機酒粕オイル 有機酒粕エキス 日本酒酵母エキス 野生クロモジ

化粧品のオーガニックって何ですか?

防腐剤、鉱物油不使用などの自社基準を満たせばオーガニックコスメ、ナチュラル コスメ、自然派などと名乗ることができるのが実情です。オーガニック認証(推奨) マークの取得は、それらの自社基準に加えて公平中立な認証機関の厳しい条件を 満たしたことの証。日本のオーガニック認証は世界レベルと比較しても非常に厳し

く、とくにJOCAは原料の抽出方法や使用できる溶剤にまで制約が あります。人や肌への負荷だけでなく、極力ストレスを与えず自然に 近い形で原料化されること、製品に至る全工程が環境への負荷に 繋がらないことなど、さまざまな面に配慮された製品であることを意 味しています。



健康美事業部・醗酵研究所 開発研究員 梅澤義典

オーガニック化粧品の証はココをチェック!



JOCA推奨マーク(日本オーガニックコスメ協会) 「もともと自然界にあり、自然界で循環することが出来、 自然界のバランスを壊すことがないものであるべきしと の理念から、天然成分100%を基準の第一に掲げる 世界で最も厳格な日本のオーガニック認証機関。

JNOCAオーガニックマーク (日本ナチュラル・オーガニックコスメ協会)

製品の90%以上に自然原料を使用することを基準と した認証。石油由来成分の使用不可などの成分規制や 遺伝子組み換え成分の規制をはじめ、メーカーの社会的 貢献などを求める日本のオーガニック認証機関。

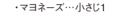






おつまみポテサラ

- 材料)・新じゃが…大2個(380~400g)
 - ・新玉ねぎ…大1/4個分
 - ・きゅうり…1本
 - ・ちくわ…小2本
 - ・ツナ缶…1缶(70g)
 - ・酒蔵仕込み 生 塩糀…大さじ1
 - ・粒マスタード…小さじ1
 - ·醤油…小さじ1/4
 - ・黒胡椒…お好みで





\ 使った調味料はコレ! /



酒蔵仕込み 生 塩糀

生きた酵素の力で食材に旨味を 添える酒蔵の万能調味料。和え衣 やドレッシングにも◎

300g 572円(税込) 要冷蔵

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 Q





(2) じゃがいもは皮付きのまま蒸して火をとおし、皮をむく。

(4) ③に①のきゅうりとちくわを加え、マヨネーズで加減する。







③ ②を熱いうちにボウルに入れ、粗くつぶす。①の玉ねぎを加えて混ぜる。さらにツナ(汁ごと)、Aを加えてよく混ぜ合わせる。



加賀鳶はこちら

加賀鳶が飲める美味しいお店

福光屋から徒歩1分! 昔ながらの名店のにぎりを 時間フリーで味わえます!

昭和28年創業、現在三代目のご主人・吉田和久さんが暖簾を守る 老舗寿司店。「にぎり寿司は、好きなときに好きな量だけ気軽に食べる のが本来」という考えのとおり、アイドルタイムを設けず営業。季節の地 ネタを中心とした10貫のお決まりコースをはじめ、ネタケースを覗きなが ら好きなものだけを注文することも可能。福光屋にお立ち寄りの前後 に、お寿司を食べて…というプランにもおすすめです。 飲める



「千取寿し」

金沢市石引1丁目17-2 Tel 076-221-5057 11:00~22:00 木曜定休・月2回水曜休 要予約

加賀鳶 純米大吟醸 藍



Our ACTION for A Sustainable

日本酒の副産物 「酒粕」の廃棄ゼロ

年間135トン排出される酒粕を完全に有効活用!

福光屋から排出される酒粕は約135トン(2021醸造年度)。これ まで廃棄の記録はありません。食文化を発展させてきた金沢では 酒粕の需要が多く、1990年代までは酒粕は引く手あまたの状態。 食の嗜好の変化により従来のニーズは減りましたが、酒粕の有用 成分が解明されるとともに、新たな注目を集めています。ペーストや パウダー状にした調味料のニーズが高まるほか、美容・健康効果 に着目した化粧品原料の開発や医療現場での活用を積極的に 進めることで廃棄処分ゼロを達成しています。



練り粕、板粕などの食品として販売。また 酒粕をパウダー状にし、ハーブをブレンドし た風味調味料の開発や製菓原料に。

化粧品に

食品としての安全性をベースに、酒粕の 美容成分を生かしたコスメ原料として多 くの化粧品に使われる。通常8%含まれ るアルコールですが、ノンアルコールのパ ウダー化にも成功。

家畜用飼料に

東京ミッドタウン店

九谷の春 其の七 赤地径展

3月21日(火・祝)~4月9日(日)



カ.谷焼・赤地径さんの7回目となる企画展を開 催します。九谷伝統の陶土と五彩を守りなが ら、おおらかな器のフォルムに和やかな色絵の 世界を展開する赤地さん。大小さまざまな片口 や杯、猪口、飯碗、鉢、平皿などの作品が並び、 和食器の楽しさ、豊かさをあらためて体感いた だけます。

玉川店

酒には塩があればいい7 たかはしよしこ×福光屋

4月19日(水)~5月7日(日)



フードデザイナー・料理家のたかはしよしこさんと の毎年恒例の企画展。エジプト塩やアルル塩な どのオリジナル調味料やアートディレクター・ 前田景さんによる特製ラベルの日本酒をはじ め、たかはしさんがセレクトした器や小物、美味し いものが一同に勢揃い! ご期待ください。

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開催し ます。毎月1種類の調味料を仕込み、お持ち帰り いただく1時間のコースです。

3月14日(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

4月11日(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
- ○参 加 費:各回3,000円(税込)
- ○人 数:各回5名様
- ○開催時間:各回10:30~11:30



ご予約は玉川店までお電話/メール、店頭で承ります。

オンラインショップ

発売から2周年 オーガニックスキンケアシリーズ FRENAVAの定期便がスタート!

コスメキッチンと共同開発した福光屋 のスキンケアシリーズ「フレナバ」全ア イテムが定期便でご購入いただける ようになりました! 使い続けるほどにお 得にお求めいただけます。ご自分の ペースに合わせてお届けサイクルの 変更やスキップ、休止も簡単!

送料・代引き手数料は毎回無料

\ 定期便はこんなにお得です! /

一例)フレナバ ローション 100ml 通常価格 4.840円(税込)



(1回目~) 5%OFF →4.598円(税込)



(4回目~) 7%OFF →4.501円(稅込)



▶ご購入を10回続けると 484円 (1本あたり)もお得に!





佐藤晴美さんとのデザインコラボで すっぴん酒風呂がパッケージリニューアル!

お風呂のために造られた純米酒「すっぴん酒風呂」が、モデル の佐藤晴美さんとのデザインコラボでパッケージリニューアル! エコな紙パックになりました。 1800ml 2.750円(税込)



\ サウナの日! /

3月7日先行発売! サウナ&スポーツのKOJI POWER DRINK

水分補給に麹のクエン酸、能登の塩をプラスした発酵飲料を。 サウナ愛好家として知られるタレントの藤森慎吾さんとの コラボレーションで再登場します。 350g 324円(税込)



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 玉川髙島屋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

公式オンラインショッフ

○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。