

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

3/4月号

K O M E K A R A Vol.61

2023 MAR-APR



山笑う

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です!

前菜、季節の白身魚、フレッシュチーズと好相性



お吸い物、山菜の天ぷら、鯛のカルパッチョに

3月7日発売

「中汲み」だけを詰めた純米大吟醸の搾りたて!

加賀鳶 純米大吟醸 藍 しばりたて・生 要冷蔵

720ml 2,599円(税込)

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」だけを取り分けたいみずみずしい味わいを存分にお楽しみください。

お花見の乾杯酒に! 春の喜びをお酒で表しました

2月22日発売

上出恵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、賑やかなラベルも目を引きます。



脂のつた鱈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。山麩仕込みの搾りたて生酒です

加賀鳶 山麩純米 超辛口 無濾過・生 要冷蔵

720ml 1,807円(税込)



福光屋きっての最高辛口酒ですが、辛いだけのお酒とは一線を画す1本。山麩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。キレのよさと杯を重ねたくなる旨さがあります。

オンラインショップ限定企画

加賀鳶 冬季限定酒 セット

加賀鳶 しばりたて生・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 しばりたて生・原酒 3種飲み比べセット 要冷蔵

6,335円(税込)

- ・加賀鳶 山麩純米 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 しばりたて・生 720ml 1本



加賀鳶 しばりたて生・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 しばりたて生・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 山麩純米 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 しばりたて・生 720ml×1本



日本酒好きシェフの簡単レシピ

週末 SAKE カクテル

WEEKEND LECIPE | vol.2 |



大人のいちごミルク フレーズオレ

Fraise au lait



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 純甘酒」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。

藤久シェフのワンポイントアドバイス!

「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、ジュシーな味わいをそのまま楽しんでみてください!」

使ったお酒 & 醸造飲料はコレ

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 純甘酒

150g 248円(税込)

純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
© 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。



FUKUMITSUYA ORGANIC

福光屋のオーガニック

SAKE COSME

400年の歴史を重ね、時代の風を受けながら進化を続ける福光屋。
良質な酒米、受け継いだ伝統の技を元に
酒蔵が実現したオーガニックの世界をご紹介します。

日本酒編

福光屋初の有機純米酒ブランド

禱と稔

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酒米を栽培する農家が育てた有機の酒米・山田錦を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)

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。金紋錦ならではの洗練された風味、ドライな味わい。

禱と稔 フクノハナ 2016酒造年度(右)

720ml 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。



FUKUMITSUYA ORGANIC

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JAS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！



1993年設立、日本初のオーガニック登録認証機関・日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会(通称JONA=ジョナ)。日本酒は有機農産物加工品として扱われる。



アメリカ農務省によるオーガニック認証制度・USDA。世界で最も厳格な認証機関として知られ、全成分の95~100%をオーガニックが占めることの証でもある。



EUの政策執行機関が認証するEUオーガニック認証(通称ユーロリーフ)。オーガニック成分を95%以上含む製品への貼付が認められている。

Q. 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。慣行栽培米の何倍もの人の手や苦勞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。



生産本部 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、ひとさわり粒の大きなお米だけを選び分けて使用。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。



加賀鳶 有機純米
300ml 814円(税込)
720ml 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。

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。



FUKUMITSUYA ORGANIC

化粧品編

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

Frenava

フレナビ
natural & organic

パッケージリニューアル！
ポンプタイプになって
使いやすさ◎



- 1.クレンジングクリーム 135g 4,180円(税込) JNOCA ORGANIC
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) JOCA
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。

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、進歩させたブランドでもあります。



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

Q.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」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。



酒蔵の
おつまみ
レシピ

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
 - ・マヨネーズ…小さじ1

- 作り方
- ① きゅうりは薄切りにし、塩で揉んで水気をきる。玉ねぎ、ちくわは薄切りに。
 - ② じゃがいもは皮付きのまま蒸して火をととし、皮をむく。
 - 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。
 - 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。



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



【こめから】編集スタッフ発！



加賀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。



「千取寿司」

金沢市石引1丁目17-2
TEL076-221-5057 11:00~22:00
木曜定休・月2回水曜休 要予約

飲む加賀糀はこちら



加賀糀
純米大吟醸 藍

福光屋の
こっそり
しっかりSDGs

Our ACTION
for A Sustainable
Future

#02>> 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。



- 調味料、加工品原料に**
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)



九谷焼・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?

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」

- ・麴と酵素について
- ・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!

コスメキッテンと共同開発した福光屋のスキンケアシリーズ「フレナビ」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) フレナビ 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(税込)

10回目～ 10%OFF →4,356円(税込)



▶ご購入を10回続けると 484円(1本あたり)もお得に!



NEWS

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

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。