

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

K O M E K A R A Vol.62

父の日
特別号

FUKUMITSUYA
FATHER'S DAY GIFTS 2023



寛永二年創業



金沢
福光屋

米と醗酵の400年へ

爽快な美味しさ、旬の食材と。

初夏を味わう新酒が蔵出し!

2022酒造年度の酒造りも終わり、夏酒の蔵出しで締めくくられます。

爽やかな初夏の心地で楽しめる、軽快な酒質がメインの夏酒は

純米酒から純米吟醸酒、純米大吟醸酒とさまざま。

旬の食材とともにご堪能ください!



6月6日発売

水中散歩を楽しむ北極熊がキュート!

福正宗 酒蔵時記 夏やすみ
爽涼微発泡 2023 **要冷蔵**

500ml 1,870円(税込)

酒米の最高峰・山田錦を100%使用した純米大吟醸酒に炭酸ガスを封じ込みました。フルーティーな吟醸香と軽快な発泡感が楽しめ、夏の宴の乾杯酒に最適! 季節の贈り物や初夏のご挨拶に。

上出恵悟さんの
2023年「夏やすみ」アートラベル

今夏のラベルは愛らしい北極熊。涼やかなアイスブルーの背景には、本来北極には自生しない植物が描かれています。涼をもらう代わりに日本の花を熊にあげられたら素敵だと思いつき、永久に花も凍てつく環境が守られるように...との上出さんの思いが込められています。



発売中

石川県産の酒米と
金沢酵母で
仕込みました!

福正宗 純米吟醸 生貯蔵酒 金沢涼風
720ml 1,642円(税込)

石川県産の契約栽培米・五百万石と豊かな吟醸香を生み出す金沢酵母を使用した純米吟醸酒。バナナを思わせる甘やかな香り、生貯蔵によるなめらかな口当たりが特長です。

発売中

夏を味わう、
純米酒の搾りたて!

加賀鳶 夏純米・生 **要冷蔵**

720ml 1,400円(税込)
1800ml 2,785円(税込)

お米のフレッシュな旨味をストレートに味わっていただける夏のための純米酒。軽快で発刺とした美味しさをさまざまなお料理と。アウトドアやBBQにもおすすめです!



オンラインショップ限定
夏の季節限定酒月セット

詳しくは
こちら



[セット内容]
・福正宗 純米吟醸 生貯蔵酒 金沢涼風 720ml×1本
・加賀鳶 夏純米・生 **要冷蔵** 720ml×1本
・加賀鳶 純米吟醸 生原酒 **要冷蔵** 720ml×1本
4,488円(税込)

送料・クール代サービス

6月2日発売

夏の季節限定酒の
最高位!
純米大吟醸の生酒です

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)

山田錦を100%使用した純米大吟醸の生酒です。冬季に仕込んだお酒を蔵出しまで氷温貯蔵したことで、豊かな吟醸香とともに、なめらかな口当たりが仕上がっています。



5月12日発売

令和四酒造年度の
酒造りを締めくくる祝い酒
「皆造」が蔵出し!

福正宗 皆造 **要冷蔵** 300ml 580円(税込)

「皆造」とは、酒造年度内のすべての造りを終えた節目のこと。令和四酒造年度の酒造りが無事に終わりを告げる純米酒が数量限定で蔵出しされます。



NEW!

4月18日発売

新発売! 加賀鳶に新商品が登場!
出来たての風味を瞬時に封じ込めた
「加賀鳶 SHUN」

加賀鳶 SHUN **要冷蔵** 720ml 1,980円(税込)

銘柄誕生30周年を迎えた「加賀鳶」に、新しい定番酒が新登場! 山田錦を100%使用した純米吟醸酒の搾りたて。このフレッシュさを瞬間瓶詰めした、生き生きとした風味を存分に味わえる1本です。モダンなラベルデザインも目を引きまします。



日本酒好きシェフの簡単レシピ

週末 SAKE カクテル

WEEKEND RECIPE | vol.3 |



吟醸モヒート
シトロン
ヴェール

Citron Vert



初夏ならではの「モヒート風」日本酒を試してみませんか? ハーブや柑橘の香りとの相乗効果を楽しめる、しっかりとした味わいの純米酒や純米吟醸酒を選んでみてください。汗ばむ季節に日本酒の爽やかさ、新しさをお楽しみください!

材料と作り方

- ① ストレートグラスに1/2量のクラッシュアイスを入れる。
- ② 輪切りにしたライムをグラスの内面に添えるようにおき、「加賀鳶 純米吟醸」と強炭酸水を4対1の割合で注ぎ入れる。
- ③ 大さじ1杯分のライム果汁を搾り入れ、櫛型のライムも加える。ミント6~7房を入れて、軽くステアする。

👉 藤久シェフのワンポイントアドバイス!

「日本酒を炭酸水で割った「日本酒ハイボール」に、ライム果汁とミントをたっぷり加えれば「日本酒モヒート」の完成。モヒートは本来、ラム酒がベースですのでアルコール濃度と甘味がありますが、日本酒ベースのモヒートは、アルコール感も甘味もほとんど感じさせないライトな味わい。ミントの青々とした香りが、日本酒の爽やかさを引き立てます。炭酸水の量は好みでどうぞ!

👉 使ったお酒はコレ

加賀鳶 純米吟醸

300ml 767円(税込)
720ml 1,796円(税込)

香りと味わいのボリュームバランスがよく、大らかな旨味で酒肴を受け止める純米吟醸酒。モヒートに限らず、ハイボールなどにも重宝します。



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5月2日(火)~6月30日(金)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。



6.18 sun

父の日はお父さんと楽しく乾杯!

HAPPY FATHER'S DAY 2023

お父さんを笑顔にする、美味しい日本酒で食卓を囲みませんか? 酒蔵・福光屋から父の日のためのお酒を選びすぐりました。「お父さん日本一」の限定ラベル&ボックスの特別仕様でお届けします。2023年、素敵なお父の日を!



○写真は「父の日 ちよいボトル12本セット」の一部です。

No.1

香り、旨味、
キレの三位一体

お父さん日本一
純米大吟醸 化粧箱入

720ml 4,180円(税込)

豊かに広がる吟醸香、なめらかで上品な旨味、心地よい後味が一体となった、どなたにも飲みやすい純米大吟醸酒です。山田錦を100%使用した正統派。



No.2

山田錦で仕込んだ
本格米焼酎

お父さん日本一
八年熟成 本格米焼酎 化粧箱入

720ml 3,850円(税込)

山田錦を使用した酒蔵謹製の本格米焼酎を8年以上熟成させました。ふくよかで濃厚な香り、まろやかな口当たり、しっとりとした旨味が楽しめます。



No.3

飲み比べが楽しい1合瓶セット



父の日 ちよいボトル6本セット 180ml×6本 2,750円(税込)

福光屋の代表銘柄を飲み比べにぴったりの1合瓶6本セットに。父の日のお祝いにご家族で日本酒パーティーはいかがですか?

[セット内容] 黒帯 悠々 180ml×1本、加賀 純米吟醸 180ml×1本、加賀 極寒純米 180ml×1本、福正宗 氷温生貯蔵酒 辛口ドライ 180ml×1本、福正宗 純米辛口 生詰 180ml×1本、風よ水よ人よ 純米 180ml×1本

No.4

祝い酒スタイルで盛り上がる!



父の日 ちよいボトル12本セット(父の日本升入り)

180ml×12本 5,500円(税込)

福光屋の代表銘柄を飲み比べにぴったりの1合瓶12本セットに父の日特製木升を添えました。日本酒好きのお父さんに贈る飲みごたえのセットです。

[セット内容] 黒帯 悠々 180ml×1本、加賀 純米大吟醸 180ml×1本、加賀 純米吟醸 180ml×1本、加賀 極寒純米 180ml×1本、福正宗 銀ラベル 180ml×1本、福正宗 黒ラベル 180ml×1本、福正宗 純米辛口 生詰 180ml×2本、福正宗 氷温生貯蔵酒 辛口ドライ 180ml×2本、風よ水よ人よ 純米 180ml×2本、父の日本升×1個

直営店 **5月16日(火) 販売開始!**

オンラインショップ **ご予約受付中!** ▶▶▶▶



6月13日(火)までのご注文で、父の日当日の18日(日)にお届け

○6月13日(火)以降になりますと、当日にお届けできない場合がございますのでお早めにご用命ください。
○ご配送は日本国内に限らせていただきます。

掲載商品の
送料について

- 直営店 …… No.3の商品以外は**770円(税込)の送料割引サービス**
※クール商品を同送の場合は別途クール代を頂戴いたします。
- オンラインショップ …… No.3の商品以外は**送料無料サービス**
※No.3は通常送料にてお届けいたします。

お父さんの好み&タイプ別!

お父さんのこだわり、ライフスタイルをもとに、

TYPE & STYLE

= A =

いいもの一点主義

伝統と質の高さを裏付ける最高級の逸品。風格をとまなう装いで。



福光屋の
トップ
オフトップ

鑑評会受賞酒「優等賞」を
8年間熟成させました

瑞秀 中汲み困い 秘蔵
特別栽培米 契約栽培
山田錦 純米大吟醸
2014酒造年度

720ml 38,500円(税込) 化粧箱入

壽蔵杜氏・板谷和彦が渾身の技と気概で仕込んだ傑作ともいえる1本。福光屋の頂点に位置する純米大吟醸です。華やかな吟醸香に絶妙な旨味が寄り添う極めて繊細な味わい。

ヴィンテージを刻む
純米大吟醸の最高峰銘柄

瑞秀 中汲み困い 特別栽培米
契約栽培 山田錦 純米大吟醸
2017酒造年度

720ml 5,500円(税込) 化粧箱入

福光屋のプレミアムブランド「瑞秀」の最新ヴィンテージです。兵庫県産契約栽培米の山田錦を100%使用。醸造年ごとに酒米、造りの違い、天候などの個性が楽しめる唯一無二の味わい。



ワイン好きの
方にも



華やかで
繊細な
味わい

代表銘柄「加賀鳶」の
頂点となる1本

加賀鳶 吉祥 純米大吟醸

720ml 5,500円(税込) 桐箱入
1800ml 11,000円(税込) 桐箱入

酒米の個性と酒造りの技を追求する人気銘柄「加賀鳶」の最高位となる純米大吟醸酒。華やかな吟醸香と上品で軽やかな旨味をもち、バランスに優れた1本。どなたにも喜ばれる日本酒です。

TYPE & STYLE

= B =

珍しいもの&蘊蓄好き

こんなお酒初めてだ!? と、喜ばれること間違いなし! 語れる銘酒です。



毎日
少量ずつを
ロックで

純米大吟醸酒から生まれた
稀少な焼酎です

酒取り焼酎 岸の柳

720ml 13,200円(税込) 桐箱入

焼酎醪をそのまま蒸留する一般的な焼酎の製造方法とは異なり、山田錦を100%使用した純米大吟醸酒を伝統的な手法で蒸留させた酒取り焼酎です。大変稀少で、芳しい吟醸香となめらかな旨味が凝縮された格別な風味、深みのある余韻が楽しめます。

○オンラインショップでは販売しておりません。

栽培農家と酒蔵の挑戦。
オーガニックの純米大吟醸酒

瑞秀 中汲み困い 粒撰 有機栽培米
契約栽培 山鹿仕込 山田錦
純米大吟醸 2016酒造年度

720ml 11,000円(税込) 化粧箱入

契約栽培した有機栽培米から最もよい粒だけを選び、山鹿仕込みで醸した有機純米大吟醸酒を6年間熟成させました。完全無農薬、無化学肥料で大切に育てられた酒米の健やかな味わいです。



ぬる燗も
おすすめ

純米造りの日本酒を
長期熟成させたシリーズ

百々登勢 十年 長期熟成純米酒

720ml 11,000円(税込) 化粧箱入

長期熟成させるために酒米、酵母を選び、数十年後に完成する純米酒として醸造。熟成蔵で貯蔵しました。金沢の四季の温度変化に従い、お酒の色、香り、味わいに独特の深みがあります。

おすすめギフトアイテム14選

“父の日”の贈り物にふさわしい福光屋の逸品を選びました!



TYPE & STYLE

= C =

地酒・ご当地グルメ好き

地酒「加賀鳶」と相性のよい、
石川の海山の美味をセレクトしました!



加賀鳶のスタンダード・
極寒純米を菰樽風に。
木升をセットしても◎

加賀鳶豆樽 300ml 2,420円(税込)

クリアケース入

加賀藩お抱えの火消し・加賀鳶の鳶頭を描いた300ml入りの菰樽。お祝いの気持ちをキャッチーな形で。



香りがよく
やわらかな
旨味

石川生まれの酒米と酵母で
醸した純米大吟醸です!

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

石川県が独自に開発した吟醸酒用の酒米・百万石乃白を100%使用し、しっとりとした甘やかな芳香を生み出す金沢酵母、雲峰白山から届く仕込み水で醸造。“オール石川”の「加賀鳶」です。

とうふみそ漬 要冷蔵

80g入 737円(税込)

石川県旧白峰村に伝わる伝統的な堅豆腐の味噌漬。濃厚なチーズのような味わい。



干し甘えび

30g入 626円(税込)

石川県産の甘海老をそのまま干し上げました。素朴な旨味たっぷりの無調味です。



酒蔵のなら漬 160g入 648円(税込)



福光屋・松蔵で夏季の間に、職人が手間をかけて仕込む名物のなら漬け。もちろん福光屋の熟成練り粕を使用。数量限定商品です!



クリーム
チーズと
好相性!

TYPE & STYLE

= D =

健康志向&ノンアル派

健康を気遣うお父さん、アクティブなお父さんに、
無添加の発酵飲料を!



スポーツ&サウナ好きの補水ドリンク

麴のクエン酸×能登の塩 KOJI POWER DRINK

350g 324円(税込)

汗をかくシーンに、麴のクエン酸と能登の塩をプラスした無添加・発酵飲料を。ゴクゴク飲めるテクスチャーにもこだわりました。ゴルフやジム通いが好きな方、汗ばむ季節の補水にも◎



3月発売の
最新
発酵飲料!



バテない身体づくりを応援します!

天然成分100%のエナジードリンク VATEN

100ml 432円(税込)

10本入りケース 4,320円(税込) 化粧箱入



発酵技術を駆使し、糯甘酒の約3倍以上*のアミノ酸量を含有するエナジードリンク。米発酵由来のクエン酸、ポリフェノールを含み、疲労回復を助けます。甘味料、香料フリーの自然な味わい。

*自社「酒蔵仕込み 純米 糯甘酒」比

腸内の健康アップをサポート

お米の醗酵飲料 ANP71 要冷蔵

150g 324円(税込)

12本入りケース

3,888円(税込)



石川県の伝統的発酵食品・アジのなれずしから発見され、高い機能性を評価された植物性乳酸菌で米と麴を醗酵させました。全身の健康を司る“腸”の働きをサポート。



1,500億個の
乳酸菌!

5月14日(日)は母の日 Happy Mother's Day 2023

[詳しくはこちら▶](#)


福光屋 母の日ギフト

大切なお母さんへ。日頃の感謝を込めて、美味しいギフト、健康を気遣うギフトを贈りませんか？酒蔵・福光屋の発酵食品・飲料から、お母さんが喜ぶアイテムを厳選しました。直営店、オンラインショップともに、母の日専用の熨斗を添えた包装を無料サービスにて承ります！



オンラインショップ限定

福光屋の発酵詰め合わせギフト

5,400円(税込) **送料無料**

オンラインショップ

▶5月8日(月)までのご注文で母の日当日にお届けが可能です！



金沢店

「酒蔵の唎き酒体験」に 最高級コース・グランプレミアムコースが登場！

各銘柄の最上位酒を厳選したテイastingコースです。鑑評会受賞酒をはじめ、数量限定の稀少酒をじっくりお楽しみいただけます。
◎提供するお酒は変更する場合があります。

〈コース内容〉

- 1.「酒蔵物語」映像鑑賞
- 2.仕込み水「百年水」のご案内
- 3.福光屋の最高峰ラインの唎き酒と解説
- 4.直営店での買い物

◎参加費：11,000円(税込)

◎定員：6名様

◎開催日程：火曜・金曜

◎時間：15:00～

◎予約：要(前日まで)

◎お問い合わせ・ご予約：

SAKE SHOP 福光屋 金沢店



玉川店

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。試飲や試食とともに調味料を仕込み、お持ち帰りいただく1時間のコースです。

5月16日(火)
「酒粕・味噌粕の活用」

ワークショップ：
2種類の酒粕味噌床づくり

6月20日(火)
「糀で作る自家製調味料」

ワークショップ：醤油糀づくり

7月18日(火)「料理酒と味噌で作る調味料」

ワークショップ：出汁入り料理酒づくり

◎参加費：各回3,000円(税込) ◎開催時間：各回10:30～11:30

◎人数：各回6名様

◎持ち物：筆記用具

ご予約は玉川店までお電話/メール、店頭で承ります。
tamagawa@fukumitsuya.co.jp

NEWS

令和四酒造年度 金沢国税局酒類鑑評会にて 「金沢酵母吟醸の部」と「吟醸の部」の 両部門で福光屋が優等賞を受賞しました！

北陸3県の酒蔵を対象とした令和四酒造年度(令和4年7月～令和5年6月)の吟醸酒新酒鑑評会にて、福光屋が両部門で栄えある「優等賞」を受賞。「金沢酵母吟醸の部」の表彰式では杜氏・板谷和彦が登壇の栄誉も賜りました。日頃のご愛飲が何よりの励みとなり、今期の酒造りの有終の美を飾ることができました。

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。