

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

7/8月号

K O M E K A R A Vol.63

2023 JUL-AUG



爽涼微発泡



涼を贈る

氷の平野をゆっくり歩く北極熊のまわりには、北極には存在しない日本古来の植物が描かれています。

涼を受け取る代わりに熊たちに花をあげられたなら――。

北極をとりまく環境が永久に守られることへの願いを込めたアートラベルでお届けします。

令和4酒造年度 金沢国税局酒類鑑評会

祝! 優等賞ダブル受賞

〈金沢酵母吟醸の部〉
〈吟醸の部〉

富山、石川、福井の北陸3県の清酒業者を対象に開かれる新酒鑑評会にて、
福光屋が栄えある優等賞を受賞! 受賞記念酒を限定発売いたしました。

金沢酵母吟醸の部 優等賞受賞酒

優等賞
加賀 純米大吟醸46
百万石乃白

710本
限定販売

720ml 5,500円(税込) 化粧箱入

酒米、酵母、仕込み水すべてが
金沢生まれの純米大吟醸酒

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、金沢酵母で醸した純米大吟醸酒・原酒です。金沢市北部の栽培農家による百万石乃白を選んだことから、“オール金沢産の加賀 純米大吟醸46”であり、鑑評会出品に向けて手仕込みの技を結集させた稀少な1本。若いバナナのような甘さのある吟醸香、フレッシュで軽やかな旨味が特長です。



吟醸の部 優等賞受賞酒

優等賞
瑞秀
純米大吟醸

350本
限定販売

720ml 11,000円(税込) 桐箱入

杜氏・板谷和彦、渾身の技で醸した
今期の最高傑作です



進化を続ける福光屋の伝統技術の最先端を駆使して仕込んだ今期の頂点ともいえる純米大吟醸酒です。最少の仕込みだからこそ実現できる手仕事を追求し贅沢に造られました。兵庫県の契約栽培農家による最上質の山田錦を100%使用。芳しい吟醸香とやわらかな甘味をともなった上品な旨味が楽しめます。

令和4酒造年度 金沢国税局 酒類鑑評会とは

富山、石川、福井3県の清酒製造者(酒蔵)を対象に、酒造年度ごとに吟醸酒の新酒の出来栄を審査する品質向上を目的とした鑑評会。3月下旬に銘柄、社名を伏せたブラインドスタイルによる予審、決審を経て優れた品質の日本酒に優等賞が授与されます。

令和4酒造年度(2022年7月~2023年6月)の新酒鑑評会では【金沢酵母吟醸の部】に33製造者から82点が出品され、13製造者が優等賞を受賞。【吟醸の部】には36製造者から114点が出品され、14製造者が優等賞を受賞。4月に行われた表彰式では、【金沢酵母吟醸の部】において福光屋が登壇の栄に浴しました。

お中元、帰省土産にも 夏のお酒、美味しく揃っています



氷上散歩を楽しむ 北極熊がキュート!

福正宗 酒蔵時記 夏やすみ
爽涼微発泡 純米大吟醸

要冷蔵

500ml 1,870円(税込)

よく冷し、薄手のグラスで味わうとやさしい発泡感と吟醸香、やや甘味をともなった旨味が一体となった格別な美味しさが楽しめます。愛らしい熊をモチーフに涼やかな色味で描かれた上出恵悟さんのアートラベルです。



夏を味わう、 純米酒の搾りたて!

加賀 夏純米・生 要冷蔵

720ml 1,400円(税込)
1800ml 2,785円(税込)

「加賀 純米」唯一の夏の季節限定酒。気取らず、どんな料理とも楽しめる気楽な純米酒です。お米のフレッシュな美味しさ、生き生きとした旨味をストレートに味わえます。夏野菜のグリル、ピッツァ・マルゲリータなどと好相性。



夏の季節限定酒の 最高位!

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)

りんごを連想させる吟醸香、氷温熟成によるまろやかな旨味が特長。香り、味わいともにボリューム感があり、端正な純米大吟醸酒です。柑橘を搾っていたり酒肴、塩で調味した軽い料理と。

日本酒好きシェフの簡単レシピ

週末 SAKE カクテル

WEEKEND RECIPE | vol.4 |



アナナス ブラン 吟醸 トロピカル



熟れた南国フルーツを連想させる香り豊かな吟醸酒に、南国フルーツ・パイナップルの風味やエキスを引き出したヴィネガーシロップをプラス。ヴィネガーの仕込みにより少し時間がかかりますが、シロップのほどよい酸味が暑気払いにも、食欲の刺激にもなるシュワシュワ系のカクテルです。

材料と作り方

- ① ヴィネガーに漬けたパイナップル少々を角切りにする。
- ② グラスに①とヴィネガーシロップを入れ、氷、「加賀 純米大吟醸46 百万石乃白」、炭酸水の順に静かに加えて美しいグラデーションをつくる。シロップ、日本酒、炭酸水はすべて1対1対1。ローズマリーを添える。

【パイナップルヴィネガーの作り方】

パイナップル150g、三温糖150g、米酢180mlを保存瓶に入れて熟成させる。漬け込みを開始して1ヶ月ほどで美味しく召し上がれます。

👉 藤久シェフのワンポイントアドバイス!

使用したヴィネガー漬けのパイナップルは仕込んで4ヶ月経ったもの。フルーティーな香りが加わり、シロップには甘味があるので日本酒が苦手な方にもおすすめです。

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7月1日(土)~ 8月31日(木)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

👉 使ったお酒はコレ

加賀 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

石川県産の酒米・百万石乃白を100%使用し、金沢酵母で醸した加賀。金沢酵母特有のバナナを思わせるしっとり甘い香り、やわらかな旨味が特長です。鋭い辛さを感じさせないため、非常に飲みやすい純米大吟醸酒です。



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。



#1



#2

汗をかくシーンにサラサラ飲める
水分補給に麹のナチュラルな美味しさ



室内エクササイズから屋外でのレジャーまで、汗をかくシーンに必携の麹ドリンク。ゴクゴク飲める軽いテクスチャーに発酵による麹由来のクエン酸、能登の塩をプラスしました。甘味料、酸味料、香料、保存料不使用のやさしい美味しさです。

麹のクエン酸×能登の塩 KOJI POWER DRINK
350g 324円(税込)



暑さにバテない身体づくり
エナジードリンクを手軽なシャーベットに

ミトコンドリアに着目して開発された、米と米麹のエナジードリンク。密閉できる食品保存用袋に入れ、冷凍庫で数時間冷やし固めるとシャリシャリ食感が楽しいシャーベットに。デザートにもなります!

天然成分100%のエナジードリンク VATEN
100ml 432円(税込)



#3

NEW /
6/8新発売

新フレーバーで習慣にメリハリ
腸活にアントシアニン効果をプラス



植物性乳酸菌を1,500億個含む酒蔵の腸活アイテム「ANP71」に爽やかなブルーベリー風味が新登場。アントシアニンによる目の疲れ、アイケア効果も期待できます。

お米の醗酵飲料 ANP71 ブルーベリー 要冷蔵
150g 346円(税込)

詳しくはこちら



#4

夏バテ養生に+α
いつもの甘酒に米酢をスプーン1杯



米と麹で発酵させた甘酒は、ブドウ糖やアミノ酸などの豊富な栄養素を含むことから夏の滋養飲料として親しまれてきました。よく冷した糯甘酒にスプーン1杯の酢をプラスした、さっぱり風味もおすすめ。食欲増進にもなります。

酒蔵仕込み 純米 糯甘酒 150g 248円(税込)



#5

スポットづかいできる保湿アイテム
インナードライを瞬間ケアする

福光屋独自の日本酒酵母の中でも、とくに保湿能力の高い「FT-15」による美容液。洗顔後のお肌に5~6滴分をなじませます。冷房の風や紫外線によるインナードライの重点ケアに。

コメラボ 日本酒酵母エキス 20ml 3,300円(税込)



#6

黒ずむ前の解消が理想です
大人の虫刺され、あせも痕を手当する

保湿成分LPSと酒粕パウダーを配合した天然成分100%のバーム。肌の修復機能をサポートするため、虫刺されや軽い傷、発疹痕のケアにも最適。濃厚なテクスチャーでフィット感も抜群です。

フレナバ LPSプロテクトバーム 25g 3,740円(税込)



シャワー以上のリフレッシュに
ぬるめの酒風呂全身浴でリラックス

酒蔵・福光屋がお風呂のために造った日本酒「すっぴん酒風呂」。純米酒ならではのアミノ酸、フェルラ酸を多く含みます。室内外の温度差や皮脂分泌などでダメージの大きい夏のリフレッシュ&リラクセスに。1回分のお試しサイズはプチギフトにも最適。

すっぴん酒風呂 1800ml 2,750円(税込)

酒蔵の飲料、化粧品で元気に楽しく! 夏を気持ちよく。 発酵のいいもの8

過ごしていく日本の夏を快適にしてくれる発酵の恵み。

定番商品にほんのひと手間、ひと工夫で美味しくなる方法、酒蔵の内外美容アイテムをご紹介します。



#7

サラッとしたテクスチャーで気持ちいい
米発酵のチカラで季節にゆるがない肌に

紫外線や皮脂、汗によるストレスフルな夏肌にたっぷりの水分で十分な保湿を。独自のコメ発酵液「FRS-01」による、手応えのある浸透力でうるおい肌を育てましょう。

アミノリセ ナチュラル モイスト ローション 120ml 6,160円(税込)



#8

NEW!

1回使い切り!
お試しサイズの
200mlカップ

200ml 462円(税込)

福光屋

美味しいもの辞典

第2回

加賀鳶 純米吟醸 生原酒

かがとび
じゆんまいぎんしょう
なまげんしゅ



- ◎ 石川県産・五百万石、金沢酵母を使用
- ◎ 生酒・原酒。ガツンとした美味しさと飲みやすさ
- ◎ ロック、炭酸水割りもおすすめ



一年中飲める贅沢。
加賀鳶の純米吟醸酒、
生酒の原酒。

板谷和彦(福光屋社社長)

「生酒といえば、冬や春先に新酒として蔵出しされる季節酒がメイン。通年ご購入いただける加賀鳶レギュラー酒には2020年まで生酒は存在しませんでした。生酒のよさはフレッシュで鮮烈なお米の旨味やライブ感。うまく熟成がすすむと、酒質がやわらかくなり、するする飲める特長もあります。この魅力を新酒の時期だけにとどめておくのはもったいないということ。21年に誕生したのがこのお酒です。加賀鳶シリーズの中では日の浅い商品ですが、今期の醸造で酒質変更を行いました。使用する石川県産・五百万石には変わりありませんが、酵母を金沢酵母に切り替え、オール石川の加賀鳶に。メロンのような吟醸香を引き出し、麴歩合を上げて旨味のフックが感じられるように配合や工程も変えました。搾り機の垂れ口から汲み上げる鮮烈な美味しさを再現。生酒・原酒としての濃さ、ガツンとしたインパクトも十分です。合わせた料理は、夏のおぼんざい。茄子の揚げたし、高野豆腐といたけの煮物など。酒肴も少し冷やして召し上がっていただくと思います。」

飲み方・合わせたい料理

よく冷して、ロック、炭酸水割りもおすすめ。季節のおぼんざい／茄子の揚げたし、高野豆腐といたけの含め煮、たこの柔らかか煮など。

板谷和彦(いたや・かずひこ)

大学で土壌肥科学を学び、農業改良普及の一環として酒米の栽培に関わることを希望して福光屋に入社。2012年壽蔵社氏に就任。酒造技能士1級、清酒専門評価者。写真とフライフィッシングが趣味。

加賀鳶 純米吟醸 生原酒 要冷蔵

コストパフォーマンスにすぐれ、お晩酌に最適な純米吟醸酒。造りのライブ感が通年お楽しみいただけます。

720ml 1,422円(税込)
1,800ml 2,840円(税込)



ゴーヤの塩糍和え

- 材料**
- ・ゴーヤ…1/2本
 - ・みょうが(千切り)…1個分
 - ・しょうが(千切り)…小さじ1
 - ・ツナ(ノンオイル)…1缶
 - ・酒蔵仕込み 生 塩糍…小さじ2
 - ・醤油…小さじ1/2
 - ・ごま油…大さじ1
 - ・小ネギ…適宜

- 作り方**
- ① ゴーヤは縦半分切ってワタをとり、3mmの厚さに切る。塩ひとつまみ(分量外)で揉み、水を加えて約30分おく。
 - ② ボウルに水気をよく搾った①とみょうが、しょうが、ツナと調味料Aを加えてよく混ぜ合わせる。
 - ③ 冷蔵庫でよく冷やし、器によって刻んだ小ネギを散らす。



使った調味料はコレ！



酒蔵仕込み 生 塩糍

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醸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!



加賀鳶が飲める美味しいお店

21世紀美術館から徒歩3分。

手打ち蕎麦と季節の一品料理が楽しめるお店。

東京の名店「総本家 更科堀井」で修行されたご主人・藤井誠さんが手打ちする細打ちの二八蕎麦を中心に、黒板メニューの季節蕎麦が楽しめるお店。夜には、小皿に美しく盛られた酒肴(蕎麦前)を楽しみながら地酒をゆっくり味わうことができます。石川、海、里、山の食材を巧みに使い、走り、旬、名残の食材を取り合わせた天ぶらの盛り合わせや小粋な一品料理がおすすめ。「加賀鳶 極寒純米」の他に「黒帯 悠々」も楽しめます。



飲める
加賀鳶はこちら



加賀鳶 極寒純米

「更科 藤井」

金沢市柿木島3-3 TEL076-265-6870
平日11:30~14:00、17:30~20:00(LO)
日曜・祝日11:30~14:00、17:00~19:00(LO)
月曜定休 昼の予約不可

福光屋の
こっそり
しっかりSDGs

Our ACTION
for A Sustainable
Future

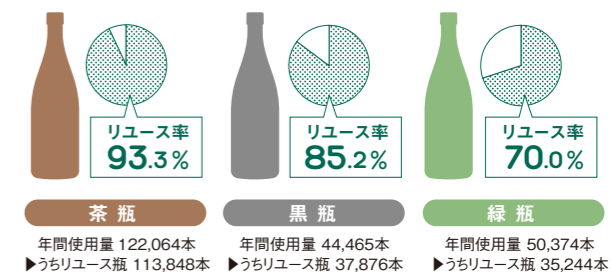
#03>> 日本酒の質を守る容器
瓶のリユース、軽量化を積極的に推進

一升瓶の年間使用量に占めるリユース率86%を達成

2022年の一升瓶(茶、黒、緑瓶)使用数量は216,903本。そのうちリユース瓶は186,968本で86.2%を占めます。日本酒業界の一升瓶リユース率78.8%*を上回り、容器資材の有効活用をすすめています。また、酒造メーカーとしては非常に稀な事例として、一升瓶から180mlまでの多様な瓶サイズに対応する洗瓶機を社内に保有し、自社で回収した小瓶のリユースも実施。近年は軽量化への切り替えを進め、輸送による環境への負荷軽減、適正価格を維持するためのコストダウンを行なっています。

*日本酒組合中央会平成26年度

2022年(1月~12月)の一升瓶使用量におけるリユース瓶の占める割合



オンラインショップ

ANP71に
新フレーバー
登場!

爽やかで栄養たっぷり「ANP71 ブルーベリー」新発売!
さらに **定期便** がスタート!

お米の発酵飲料「ANP71」にブルーベリー果汁をプラスした「ANP71 ブルーベリー」。爽やか&フルーティな美味しさと鮮やかな彩りで毎日の腸活を楽しくサポートします。ご購入本数に応じて最大15%OFF、送料・クール代が無料になる大変お得な定期便をぜひご利用ください!



詳しくは
こちら▶



定期購入すると /

定期1ケース(15本入)

5,184円(税込) → **4,925円(税込)**

5%OFF

+ 送料・クール代無料

ANP71 ブルーベリー **要冷蔵** 150g 346円(税込)



玉川店

Tamagawa Special Days

7月14日(金)~17日(月・祝)

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。純甘酒や発酵調味料をはじめ、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**



福光屋の発酵ワークショップ【特別編】

8月22日(火)、23日(水)「赤酢と味噌で作る保存食」

◎参加費:各回4,000円(税込)

◎人数:各回8名様

◎開催時間:10:30~11:30

◎ワークショップで作る調味料は容器ごと持ち帰りいただけます。

◎お問い合わせ、お申し込みは玉川店までご連絡ください。



オトメの金沢展 夏のメロディ

8月3日(木)~20日(日)

石川生まれのいいもの&美味しいものが玉川店に大集合する人気企画“オトメ展”。昨年より開催を早め、金沢の「夏」を楽しんでいただけるように、いつもの品、はじめましての品を揃えます。お酒を楽しむアレコレもたくさん!ご来店をお待ちしております!



夏季限定 甘酒スイカジュース

7月1日(土)~8月下旬

福光屋の定番・純甘酒にスイカジュースをミックスした夏季限定のドリンクです。さっぱりとした風味で飲みやすく、暑気払いにもぴったりです。お買い物のひと休みにぜひお楽しみください!

◎予定数が完売次第終了いたします。

550円(税込)



NEWS

Kura Master(クラマスター)日本酒コンクール 2023年度 純米大吟醸部門にて加賀鷲が金賞受賞

フランスで開催された「Kura Master(クラマスター)日本酒コンクール 2023年度 純米大吟醸酒部門」にて、福光屋の「加賀鷲 純米大吟醸 極上原酒」が金賞を受賞しました。

フランスを中心にヨーロッパ各国で活躍するトップソムリエ、バーマンなどが審査員となり、社名や銘柄を伏せたブラインドスタイルで厳選な審査を実施。6月5日に受賞酒が発表されました。



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。