

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

9/10月号

K O M E K A R A Vol.64

2023 SEP-OCT



実り豊かに

猛暑が続いた今年の夏もようやく峠を越し、秋の気配を感じる季節になりました。

日本の秋の美しさ、豊かさを心から楽しみませんか？

山の果物と秋の牡鹿を描いた、「福正宗 酒歳時記 秋あがり」のアートラベルでお届けします。

お待たせいたしました! 冷やおろし&秋あがり! 秋酒が美味しい季節です

酷暑の日々が続いた今年の夏。秋の訪れをまずは日本酒で楽しみませんか?
ひと夏を越して、いっそうまろやかに味わいを深めた「冷やおろし」と「秋あがり」をお届けします!



きのこのバター醤油ソテー、舞茸、さつまいも、蓮根などの天ぷらやかき揚げ、チーズなどと好相性です!

発売中
北陸エリア発売▶9月1日

香り、旨味やわらか。
秋の味覚に寄り添う1本

加賀鳶 純米吟醸 冷やおろし **要冷蔵**
720ml 1,485円(税込)
1800ml 2,970円(税込)

春先に搾り、一度火入れしてからひと夏かけてじっくり熟成させた秋酒の代名詞ともいえる1本。酒米に兵庫県産の山田錦と長野県産の金紋錦を使用。2種類の酒米の特長が熟成により一体となり、まろやかでふくらみのある味わいに仕上がります。



松茸の土瓶蒸し、落ち鮎、鱧の炙り、银杏の素揚げなど。塩やすだち、梅肉などの香りや酸味をアクセントに。

9月5日発売

実りの秋を愛でる、味わう。
華やかな純米大吟醸

福正宗 酒蔵時記 秋あがり 2023
500ml 1,870円(税込)

ひと夏熟成させた純米大吟醸のやわらかな吟醸香となめらかな口当たり。ふくらみのある旨味が特長です。八寸や前菜などの軽なお料理と。

上出恵悟さんに聞きました!
描き下ろし、秋のアートラベル

実りの秋を象徴する「果物」と秋の「牡鹿」を描きました。お米から生まれる日本酒が、ときにフルーツに似た香りを醸し出すのを興味深く感じていたこともあり、秋のお酒として果物と鹿を描いてみました。鹿の角は枝角とも呼ばれますが、果物の枝に見立て同じサイズ感にしてみました。



オンラインショップ限定

9月5日発送開始 秋の季節限定酒 3種 飲み比べセット

[セット内容] (3種3本)

- ・加賀鳶 純米吟醸 冷やおろし 720ml×1本 **要冷蔵**
- ・福正宗 酒蔵時記 秋あがり 2023 500ml×1本
- ・黒帯 堂々 山廃純米 720ml×1本

5,500円(税込)

送料・クール代サービス

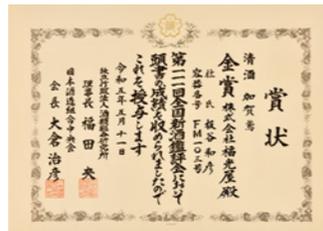
ポイント10%還元

詳しくはこちら



令和4酒造年度 全国新酒鑑評会にて 福光屋の出品酒が 金賞を受賞しました

製造技術と品質の向上を目的に、1911年(明治44年)から今年で111回目を迎える「全国新酒鑑評会」。全国規模で開催される唯一の清酒鑑評会として長い歴史をもつ同鑑評会にて福光屋の出品酒が栄えある金賞を受賞いたしました。



福光屋の代表銘柄「加賀鳶」の銘で出品し金賞を受賞いたしました。主催する独立行政法人酒類総合研究所と日本酒造組合中央会の連名で表彰状をいただきました。

令和4酒造年度 全国新酒鑑評会とは

北海道から九州まで、全国の酒蔵から清酒818点(各酒蔵1点のみ)が出品され、令和5年4月19日~21日にかけて予審、5月10日~11日にかけて決勝が行われ、香味の品質を中心に厳正な評価がされました。入賞酒(成績が優秀と認められた出品酒)394点、金賞酒(入賞酒のうち特に成績が優秀と認められた出品酒)218点が選ばれました。

週末 SAKE カクテル WEEKEND RECIPE | vol.5 |

日本酒好きシェフの簡単レシピ



クレームみりん

江戸時代、暑気払いや夏の滋養を得るために親しまれていた本味醂の焼酎割り「柳陰」をオマージュしたカクテルです。濃厚で深いコクをもつ「純米本味醂 福みりん 三年熟成」をコーヒークーラーのカルアミルクに見立て、生クリームをたっぷり加えました。秋のデザートカクテルにどうぞ。

材料と作り方

- ① 小さなグラスに氷を入れ、米焼酎と味醂を同量ずつ加える。
- ② シナモンスティックを添え、仕上げに純度の高い生クリームをかける。クリームの量は好みで。

👉 藤久シェフのワンポイントアドバイス!

江戸時代にこれほど風流で粋な和製カクテルが存在していたことに感動しました。クリームを加えることで味わいもリッチになります。モンブランやティラミスなどの濃厚でクリーミーなデザートに合わせて楽しんでいただくとういすね。

🍷 使ったお酒はコレ

本格米焼酎
えじやのんおんぼらあと

720ml 3,300円(税込) **化粧箱入**

酒米の最高峰・山田錦で仕込んだ純米大吟醸を丁寧に蒸留し、香りと風味の最もすぐれた部分「中留」のみを瓶詰めした本格米焼酎です。香り高く、まろやかな味わいが特長。



純米本味醂 福みりん
三年熟成

720ml 2,200円(税込)

石川県産のもち米、兵庫県産の酒米・フクノハナの米麴で仕込んだ純米本味醂です。芳醇な香りと濃厚な甘味があり、米焼酎と割る「柳陰」も格別な美味しさ。



パッケージ
リニューアル!

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9月1日(金)~10月31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。

純米蔵の伝統の技、
発酵の恵みを毎日の食卓に。

福光屋は、長年培った醸造技術をいかし
健全な発酵調味料をお届けいたします。

日本のお米、発酵の知恵が生み出す風味を大切に、
365日、安心してお使いいただけます。
本物の調味料を一堂にご紹介いたします。

酒蔵

福光屋

本格調味料
宣言

9月5日
リニューアル発売
新「福みりん」

「福みりん」には福光屋の
自家製米焼酎を使用！
旧商品に使用していた原材料を見直し、
丹念に仕込んだ福光屋の純米酒を蒸留させた
本格米焼酎を使用すること。

「福みりん 十年熟成」が
新登場！
仕次ぎ製法で熟成させた純米本味醂を
新たに商品化。
味醂の最高峰、高級調味料として
贈答用にもお使いいただけます。

- 一、無添加主義を守ります
米と発酵による風味を大切にし、
合成調味料や添加物を一切使用しません。
- 二、厳選した国産米を使用
石川県産、兵庫県産、
長野県産の契約栽培米を使用しています。
- 三、自然の摂理に従った製法を大切にします
化学的、工業的な製法ではなく、
原料米の力、微生物の働きと時間の恵みを第一とします。



パッケージ
デザインを
リニューアル

瓢型の肩ラベルに
熟成期間を記し熟成年数がわかりやすくなりました。

米麹ベース

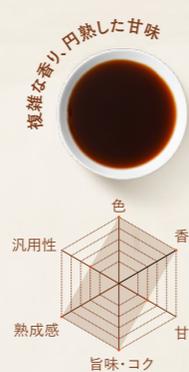
1 酒蔵の麹 乾燥こうじ

石川県産ゆめみづほを100%使用した使いやすい、保存性の高い乾燥麹。甘酒、塩麹づくりに。
500g 700円(税込) 要冷蔵

2 酒蔵仕込み 生・塩糀

石川県産ゆめみづほ100%の米麹に塩を加えた生タイプの塩糀。酒蔵の万能調味料です。
300g 572円(税込) 要冷蔵

本味醂

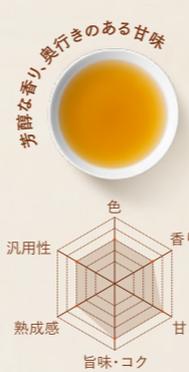


3 純米本味醂 福みりん 十年熟成

石川県産のもち米、兵庫県産の酒米・フクノハナを使用した10年熟成の本味醂が新発売。料理やデザート、飲み物の風味づけ、ソースとして自由な発想でお使いいただけます。唯一無二の長期熟成本味醂として、高級調味料のギフトにも最適。

- 【こんなお料理に】
- ・ステーキやローストビーフのソースに(煮詰める)
 - ・蒸し鶏のタレに
 - ・ロックやカクテルに

720ml 5,500円(税込)

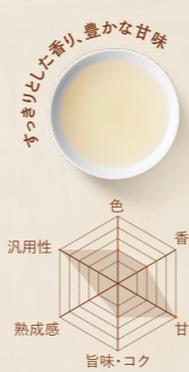


4 純米本味醂 福みりん 三年熟成

香り、味わい、色味が絶妙に調和した3年熟成本味醂です。石川県産のもち米、兵庫県産の酒米・フクノハナを使用。和洋の料理はもちろん、ロックや和製カクテル「柳陰」など、飲み物としてもお楽しみいただけます。

- 【こんなお料理に】
- ・肉と野菜の煮物(肉じゃが、筑前煮)
 - ・魚のあら炊き(脂や旨味の強いブリなど)
 - ・フレンチトースト(卵液に混ぜる、シロップとして)

300ml 1,100円(税込) / 720ml 2,200円(税込)



5 純米本味醂 福みりん

これまで原料に米アルコールを使用してきましたが、リニューアルにともない自社の純米酒を蒸留させた本格米焼酎を使用。原材料の質をより高めた製法に生まれ変わりました。石川県産のもち米と兵庫県産のフクノハナを用い、しっかりと甘味が特長。毎日の調理に使いやすい1本。

- 【こんなお料理に】
- ・野菜の煮浸し
 - ・根菜のふくませ煮、炊き合わせ
 - ・白身魚の煮付け

720ml 1,430円(税込) / 1800ml 2,530円(税込)

酒粕ベース

6 福正宗 純米吟醸 酒粕

蔵内で熟成させ使いやすいペースト状に仕上げた酒粕。粕漬け、粕汁やスープ、和物に。
450g 410円(税込) 要冷蔵

8 UMAMI SALT プレーン

酒粕の風味をいかしたパウダーに能登の塩をブレンド。料理の仕上げの風味づけに。
50g 1,188円(税込)

7 酒粕酵素 UMAMI POWDER

酒粕をフリードライにし、塩・こしょうをブレンド。安心の無添加調味パウダーです。
60g 486円(税込)

9 UMAMI SALT ハーブ

酒粕パウダーに能登の塩、石川県産の無農薬のハーブ3種をブレンドしました。
50g 1,188円(税込)

料理酒

10 オーガニック 純米料理酒

無農薬・無化学肥料で育てられた有機栽培の酒米を使用。アミノ産を多く含むように醸造し3年間熟成。日本、米国、EUの有機認証を取得しました。



JF090915PR-1088-0 Certified Organic by ICA NPI 369 JP-BIO-145 Japan Agriculture

720ml 1,972円(税込)



味醂が美味しいから作りたい!

わが家の 福みりん 常備菜

味醂を使う料理は煮物だけにあらず! 豊かな風味を楽しめ、毎日の食事やお弁当にも大活躍する味醂メニューをご紹介します。

純米本味醂 福みりん
720ml 1,430円(税込)

レシピ考案: 迫田 麻由美
(福光屋・食品開発 発酵食品ソムリエ)

MIRIN RECIPE



クックパッドに「福みりん」を使ったレシピ30種をご紹介します!



ノンアルコールのリッチな風味

01 辛口みりん ジンジャーシロップ

材料と作り方)小鍋に新生姜の薄切り80gと「純米本味醂 福みりん」400ml、クローブ2個、シナモンスティック1本を入れて火にかける。みりんが半量になるまで弱火で煮詰めて完成。密閉瓶に入れ、冷蔵保存してください。炭酸水で割ってジンジャーエールに。お湯割りもおすすです。



さっぱりした甘味で酒肴にも

02 みりんの 甘酢ピクルス

材料と作り方)ピクルスのマリネ液を作る(小鍋に「純米本味醂 福みりん」400mlを入れて半量になるまで煮詰め、りんご酢300~400ml、塩小さじ2を加えてよく混ぜる)。マリネ液にお好みの野菜を漬け、ローリエ、黒こしょう適量を加えて冷蔵庫で保存する。



オイスターソースと好相性

03 いろいろきのこの甘辛煮

材料と作り方)お好みのきのこ(エリンギ、しめじ、舞茸など)を計500g用意し、適当な大きさに切る。フライパンにオリーブオイルを熱してきのこを炒め、塩をふって水気を飛ばす。料理酒大さじ1、「純米本味醂 福みりん」大さじ2、生姜(すりおろし)小さじ1を加えてさらに炒め、醤油大さじ1と1/2、オイスターソース小さじ1強を加える。仕上げに一味少々をふる。



純米本味醂 福みりん 三年熟成を使用

04 ドライフルーツの みりん漬け

材料と作り方)お好みのドライフルーツを保存容器に入れ、「純米本味醂 福みりん 三年熟成」を注ぐ。冷蔵庫で保存する。漬け込んだフルーツはチーズに添えたり、フルーツケーキに。シロップはケーキの風味づけ、氷を浮かべてロック、煮詰めてシロップに。シナモンスティックやクローブなどの香辛料を加えてもOK。



かぼちゃと酒粕のポタージュ



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
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発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



材料

- ・かぼちゃ…正味100g
- ・里いも…正味80g
- ・玉ねぎ…1/4個分
- ・バター…小さじ1
- ・西京味噌…小さじ2
- ・純米吟醸 酒粕…小さじ1
- ・鰹だし汁…50ml
- ・牛乳…100ml
- ・塩…1~2つまみ
- ・舞茸…適宜
- ・オリーブオイル…少々
- ・こしょう…少々

作り方

- ① かぼちゃ、里いも、玉ねぎをスライスする。耐熱容器に入れて水を少しふってラップをし、電子レンジで加熱する(600Wで約5分)。
- ② ボウルに①、Aを入れてペースト状に攪拌し、牛乳と塩を加えて混ぜ合わせる。
- ③ フライパンにオリーブオイルを入れ、舞茸に塩をふって炒める。
- ④ 鍋に②を入れて温め、器によそう。
- ⑤ ③の舞茸のをせ、こしょう、オリーブオイルをかける。

「こめから」編集スタッフ発!



加賀鳶が飲める美味しいお店

出汁には福光屋の仕込み水「百年水」を使用!
気軽な「金沢の味」がいろいろ楽しめる3代続く和食店。

看板メニューのテールシチューと釜飯をはじめ、地元客が毎回食べなくなる金沢のおばんざい風料理が数多く揃うお店。当日のおすすめメニューも、茄子のオランダ煮やパイ貝の煮物、お造りの盛り合わせなど豊富で目移りするほど。県内の地酒、季節酒を積極的に揃え、女将さんとのトークも楽しいひとときです。カウンターの他、お座敷(テーブル+椅子)も用意され、ご家族での金沢旅行にもおすすめ。「加賀鳶 極寒純米 辛口」のほか「黒帯 堂々」も楽しめます。



「魚園」

金沢市中央通9-17 TEL076-221-5491
17:00~20:00(最終入店) 日曜定休

飲める 加賀鳶はこちら!



加賀鳶 極寒純米 辛口

福光屋の **SDGs** Our ACTION for A Sustainable Future

#04 >> 原料米の地産地消を推進
令和元年より
県内産のお米を安定的に使用

甘酒飲料や発酵食品の使用米は石川産100%

旨味成分となるタンパク質が豊富で、味、香り、粘りのバランスがよいことから食用として人気が高い石川県生まれの銘柄一般米・ゆめみづほ。福光屋では飲料・食品の品質向上を図るため、2019醸造年度から、すべての発酵飲料、食品の原料米にこのゆめみづほを積極的に使用しています。2023年の年間使用量は2000俵(12万kg)。県内の農業需給にかかわり地産地消を推進すること、輸送にかかるフード・マイルージ削減にもつながっています。商品のフレッシュローテーションを実現できる早生品種であることも大きな利点です。

使用米石川県産 ゆめみづほ 100%

100%



直営店 BAR メニュー

直営店で
イートイン
できますみりんの美味しさを
スイーツで気軽に!

酒蔵で蔵人が丹念に仕込んだ純米本味餅「福みりん」をシロップに使ったスイーツを直営各店でお楽しみいただけます。お買い物や散策途中にぜひお立ち寄りください!

玉川店・ひがし
限定酒かす
みるくソフト
みりん
キャラメル
550円(税込)金沢店・
東京ミッドタウン店 限定酒粕サンデー
熟成味餅シロップ
550円(税込)

◎いずれもノンアルコールスイーツです

オンラインショップ

新企画!

NIKUO×福光屋

和牛パテドカンパーニュと秋のお酒 酒肴便



“お肉屋さんでお肉を買う楽しみ”をモットーに金沢市で3代にわたり愛され続けるお肉の専門店NIKUOさんとの酒肴便企画が新登場。国産和牛を贅沢に使った「和牛パテドカンパーニュ」と秋酒をセットにいたしました。ひと夏を越し熟成の時を迎えた秋酒とのペアリングをお楽しみください。

【酒2種セット】5,148円(税込)

- ・福正宗 酒蔵時記 純米大吟醸 秋あがり2023 500ml×1本
- ・加賀鳶 純米吟醸 冷やおろし 720ml×1本 要冷蔵
- ・NIKUO特製 和牛パテドカンパーニュ ×1個 要冷蔵

9月5日
(火)
発送開始【酒3種セット】6,735円(税込) 送料無料・クール代無料

- ・福正宗 酒蔵時記 純米大吟醸 秋あがり2023 500ml×1本
- ・加賀鳶 純米吟醸 冷やおろし 720ml×1本 要冷蔵
- ・黒帯 堂々 山廃純米 720ml×1本
- ・NIKUO特製 和牛パテドカンパーニュ ×1個 要冷蔵



直営各店

祝 日本酒の日!
10月1日は「加賀鳶」で乾杯

酒蔵に新米が届き、本格的に日本酒の仕込みが始まる季節。秋の食材が出揃い、燗酒も恋しくなる時期を迎えました。SAKE SHOP 福光屋各店では、「日本酒の日」にあわせ、加賀鳶季節酒の振る舞いやBARイベントを開催いたします。日本酒シーズンの幕開けを楽しみましょう!



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た調味料作りのワークショップを開催します。米麹や酒粕、本味餅や料理酒をベースにひと手間加えたオリジナルの調味料と一緒に作り、容器ごとお持ち帰りいただけます。

9月19日(火)、20日(水)
「酒粕・味餅粕の活用」10月24日(火)、25日(水)
「糴で作る自家製調味料」ワークショップ:
2種類の酒粕味餅床づくり

ワークショップ: 醤油糴づくり

- 参加費: 各回3,000円(税込)
- 開催時間: 各回10:30~11:30
- 人数: 各回8名様
- お問い合わせ、お申し込みは玉川店までご連絡ください

NEWS

9月9日(土)「風よ水よ人よ 純米9」リニューアル発売!

いっそう軽快な味わい、アルコール度数9%を目指して「風よ水よ人よ」がリニューアル。独自酵母による「新・爽麗仕込み」でなめらかな口当たり、爽やかな旨味、軽い酔い心地を追求しました。豊富なサイズ展開でさまざまなシーンでお楽しみいただけます。



180ml 351円、300ml 549円、720ml 1,209円、1800ml 2,188円 ◎いずれも税込価格

10月7日(土)、8日(日)
サケマルシェ2023
—石川の地酒と美食の祭典—

北陸最大規模の日本酒の屋外イベントが金沢・しいのき広場にて開催されます。県内の酒蔵と飲食店のフードが大集結!

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。