

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから 11/12月号

K O M E K A R A Vol.65

2023 NOV-DEC



素敵な1年の締めくくりに乾杯!

2023年を振り返る時に、2024年の幕開けを祝う瞬間に日本酒で乾杯!

来年の干支・甲辰を描いたビビットな彩色の「吟醸新酒」アートラベルでお届けします。

純米蔵・福光屋の純米大吟醸、熟成酒を厳選 贈る、味わう。年末年始のいいお酒

1年の節目に最上級の日本酒を。ギフトに最適なお酒を選びました。

オンラインショップ 冬の贈り物2023はこちらから▶



10月6日新発売

加賀 史上最高位
山麩仕込みの純米大吟醸

加賀 薫 いかづち

720ml 11,000円(税込) 化粧箱入

加賀の純米大吟醸ラインに初の山麩酒が登場しました。数年をかけて確立した最先端の山麩仕込みによる最高位となる1本。繊細で華やかな吟醸香がよく開き、初々しく甘味をともなった軽い旨味がふくらみます。ギフトはもちろんパーティーシーンにも映えるシックなボトルデザイン。



加賀 薫 吉祥 純米大吟醸

720ml 5,500円(税込) 桐箱入

代表銘柄「加賀薫」の代表格として、どなたにも喜ばれる純米大吟醸酒。晴れの日に相応しい銘と風格のあるデザインはギフトに最適。

11月21日発売

2024年の干支「甲辰」を
大胆な配色と絵柄で

福正宗 酒歳時記 吟醸新酒 干支ラベル
福正宗 酒歳時記 吟醸新酒 年号ラベル

500ml 1,870円(税込)

上出恵悟さんが描いたアートラベルの中央には、平盃の内側に描かれた干支の龍。盃のお酒を飲んで生き生きと動き出しているように見えます。龍の体が「福」の字を象った凝ったデザイン。年号ラベルとともにお正月の祝酒に。



吟醸新酒セット 化粧箱入
4,290円(税込)



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

720ml 5,500円(税込)

化粧箱入

純米大吟醸酒の頂点を極める「瑞秀」の最新ヴィンテージ2017です。その年の最も上質な契約栽培米・山田錦の味わいを最大限引き出し、5年間熟成させました。



加賀 薫 純米大吟醸
千日困い 錦絵ラベル

720ml 6,600円(税込)

桐箱入

最高峰の山田錦を使用して、丹念に醸した純米大吟醸酒を千日間貯蔵しました。錦絵ラベルに金と真紅の掛け紐の絢爛な装い。



禱と稔 山田錦
2016酒造年度

720ml 4,180円(税込)

化粧箱入

酒米農家とともに取り組んだ契約栽培の有機米を100%使用した純米酒ブランド「禱と稔」。ファッションデザイナー・皆川明さんのラベルは贈り物にも。



初心 壽蔵 淡熟一年
秘伝山麩仕込

720ml 5,500円(税込)

化粧箱入

山麩仕込みの最高峰銘柄「初心」。山田錦を精米歩合40%にまで磨き上げ、手仕込みで醸した高級酒。試飲で好評をいただく1本です。

百々登勢 五年
長期熟成 純米酒

720ml 5,500円(税込)

化粧箱入

金沢の四季、温度の変化に従い5年以上熟成させた純米酒です。美しい山吹色に輝き、穏やかな熟成香と複雑で奥行きのある味わいが楽しめます。大ぶりのワイングラスでどうぞ。



酒蔵こだわりの純米本味醸をお歳暮、お節づくりに

純米本味醸
福みりん 三年熟成

720ml 2,200円(税込)

香り、味わい、色味が調和した3年熟成本味醸。豊かなコクと甘味が料理に深みを与えてくれます。年末年始のご馳走やお節料理づくり、上質な調味料ギフトをお探しの方に。



純米本味醸
福みりん 十年熟成

720ml 5,500円(税込)

美味しいものへの感度の高い方、こだわりの調味料にご興味をお持ちの方にぜひおすすめしたい十年熟成の純米本味醸。酒蔵仕込みの最高級調味料です。



ジャンジャン 飄々
金柑と生姜ピュレの
燗酒

週末 SAKE カクテル WEEKEND RECIPE | vol.6 |



Jean-Jean
Hyohhyo

寒さが厳しい時期のフランスで、スパイスをたっぷり入れたホットワインが親しまれていることをヒントに考案したお燗カクテルです。ジャンジャンとは生姜のこと。古々酒「黒帯 飄々」の熟成香と深い味わいに、生姜と金柑の和の香りがよく合います。熱燗に仕立てると身体の芯から温まりますよ。

材料と作り方

- ① 「黒帯 飄々」を湯煎で50度に温める。
- ② 耐熱グラスに金柑ピュレを入れ、①のお酒を静かに注ぐ。
- ③ スライスした金柑を飾る。

【金柑ピュレの作り方】

①スライスした金柑150g、はちみつ60g、スライス生姜10g、グラニュー糖20g、水適量を小鍋に入れ、弱火で加熱する。②焦げないようにかき混ぜながらやわらかくなるまで煮て、ハンドミキサーで攪拌する。粗熱がとれたらレモン汁少々を加える。

👉 藤久シェフのワンポイントアドバイス！

金柑には独特の香りがあり、スパイスに似た爽やかな刺激もあります。そのため生姜との相性がよく、はちみつと合わせると深みやコクも出ます。「黒帯 飄々」はお燗にすると芳醇な熟成香がよく開いて、金柑や生姜の主張のある香りと釣り合います。

👉 使ったお酒はコレ

黒帯 飄々 古々酒 純米吟醸

720ml 3,017円(税込) 化粧箱入

契約栽培米の山田錦と金紋錦でそれぞれ別に仕込んだ吟醸酒を、絶妙なバランスでバッティングさせた熟成酒です。やや黄金がかかった美しい色味、スパイスやはちみつ、微かなカラメルを連想させる熟成香と芳醇な旨味が特長。中国料理とも好相性です。



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11月1日(水)～12月28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



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。



酒造りのピークに学ぶ、味わう、楽しむ



ようこそ 冬の福光屋・金沢へ

酒蔵・福光屋、金沢の醍醐味は冬にあり！醸造シーズン真っ只中の酒蔵見学をはじめ、続々蔵出しされる季節限定酒や金沢の美味をお楽しみください！

学ぶ

蔵内見学で酒造りを学ぶ

PART.1

酒蔵の中を巡り、蔵人と専任スタッフが直接ご案内します！

約4年ぶりに福光屋の蔵内見学コースが再開します！酒造りの現場を間近で見学し、香りや臨場感をたっぷり体験。搾ったばかり、瓶詰め前の新酒も試飲していただけます。

START!

1 日本酒の仕込み水・「百年水」のご案内

酒蔵の直下150mから汲み上げる日本酒の仕込み水「百年水」を試飲。お酒だけでなく、炊飯やコーヒーを淹れる際にも重宝するミネラルを含む恵みの水です。



2 福光屋の酒造りを映像鑑賞で堪能

純米蔵・福光屋の酒造りの工程やこだわりをドラマチックな映像で鑑賞。気分が高まったところで白衣、キャップを身に付けていざ酒造りの現場へ！



3 当日つくられた米麴に触れる



蔵内で最初にご案内するのが出来立ての米麴。手で触れて香りを確認していただけます。麴に触れた手はすべすべに。その日の仕込みに合わせ、お米の種類は毎日変わります。



4 酒母タンクを間近で見学！

蔵内見学のクライマックスともいえる「酒母室」へのご案内。酵母が活発に働くタンクの中を覗き込んでいただきながら蔵人が詳しく解説します。微生物の神秘を肌で感じていただける瞬間です。

5 さまざまな醗のタンクが並ぶ発酵室へ

お酒のよい香りが漂う空間で旨味を蓄える醗（もろみ）の生き生きとした様子を見学。見学後は、搾りたて新酒を含む4種のお酒を試飲いただけます。



私たちがご案内します！



酒蔵をご案内する蔵人と専任のスタッフ。酒造工程のご案内だけでなく、熟練蔵人の視点や情熱を交えて詳しく、楽しく解説いたします。左から見学専任スタッフの平木明美、頭の古原正健、杜氏の板谷和彦、配屋（酒母室責任者）の三上敏夫、上槽責任者の山田哲也、発酵室責任者の佐藤敦。

福光屋の蔵内見学 10月27日(金)よりスタート!

- 開催日：月曜、金曜、土曜
 - 参加費：3,300円(税込)
 - 開催時間：15:00~(所要1時間30分)
 - 定員：10名様
 - 開催場所：SAKE SHOP 福光屋 金沢店
 - 予約：前日の12時までの要予約
 - 予約方法：reserve@fukumitsuya.co.jp までメールにてご連絡をお願いいたします。
 - コース内容：
 - 1.仕込み水「百年水」のご案内
 - 2.「酒蔵物語」映像鑑賞
 - 3.蔵内のご案内
 - 4.剛き酒
- お問い合わせはお電話にてお願いいたします。
TEL 076-223-1117

味わう

令和5酒造年度搾りたて新酒をご紹介します

PART.2

いよいよ新酒シーズンが到来！年内蔵出しの季節限定酒7種を杜氏が解説します！

毎年、その年限りの味わいを楽しめるのが、搾りたて生酒の季節限定酒。それぞれのお酒の個性や目指した味わいをコンパクトにご紹介します！



令和5酒造年度の日本酒は 生命感に満ちた、生き生きとした味わいに

「2012年に杜氏に就任してから、今期の酒造りで12年目。干支でいうと一回りの節目の1年になります。もう一度原点に立ち返り、お酒に宿る生命感、生まれたてのピチピチとした息吹を味わいに重ねていきたいと考えています。大地の恵みの結晶であるお米と水、神秘とエネルギーに満ちた微生物、私たち蔵人の心身によって、日本酒が生まれていることを今一度大切に、お酒の生命の躍動を感じていただけたらと思います」

壽蔵杜氏・板谷 和彦



10月31日発売

今期の蔵出し1番手!

福正宗 祝 初揚

300ml 580円(税込)

要冷蔵

蔵出し一番手として、純米蔵の純米酒を堪能できる直球ストレートの美味しさ。今年はよりいっそうピチピチとした弾けるようなフレッシュ感を追求しています。



11月10日発売

今期の一番搾りの新酒を品格のある装いで

福正宗 初あげ 純米(左)

720ml 2,200円(税込) 要冷蔵

今期初搾りの純米酒としての魅力を存分に味わえる1本。ボリューム感と洗練された旨味、晴れ晴れとした美味しさを目指しました。

福正宗 初あげ 純米大吟醸(右)

720ml 3,300円(税込) 要冷蔵

今期の純米大吟醸酒の初仕込み、初搾りとなる1本。フレッシュな華やかさ、吟醸系の生き生きとした旨味を追求して仕込みました。

初あげ純米・純米大吟醸

セット(化粧箱入) 要冷蔵

5,500円(税込)



これぞ加賀鷹!を堪能できるインパクト



11月21日発売

2024年の干支「甲辰」を 彩色絢爛なアトラベルで

福正宗 吟醸新酒 干支ラベル

500ml 1,870円(税込)

初々しく豊かな吟醸香、口あたりの繊細さと旨味や後味のバランスのよさ、ほどよいアルコール度数の点で、どなたがお飲みになっても軽快な美味しさを感じていただける純米大吟醸酒。年末年始の乾杯酒に最適です。

11月21日発売

福光屋唯一! 純米大吟醸のにごり酒

加賀鷹 純米大吟醸

のにごり酒・生 要冷蔵

720ml 2,599円(税込)

辛口シリーズの加賀鷹らしい、後味のすっきりしたにごり酒。生きた酵母のフレッシュ感を存分に引き出します。



加賀鷹のにごり酒は辛口、軽快タイプです



11月10日発売

大人気! 加賀鷹冬季限定酒の第一弾です!

加賀鷹 極寒純米 無濾過・生

1800ml 2,950円(税込)

720ml 1,488円(税込)

要冷蔵

旨味を支える酸味が効果的に表現し、生き生きとしたフレッシュでダイレクトな味わい。加賀鷹・冬季限定酒のスタンダード。



11月14日発売

大人気の「純吟にごり」

福正宗 しろき 純米吟醸 のにごり酒・生

720ml 1,444円(税込)

要冷蔵

甘口でまったり濃厚、加賀鷹のにごり酒とは対局にあるようなにごり酒です。酒米・フクハナのたっぷりとした旨味、澱をしっかりと含んだとろみ、ピチッと弾けるガス感が特長です。

PART.3

福光屋から半径2km、酒蔵見学後に行ける！金沢おでんの名店をご紹介します。

酒蔵見学の余韻を楽しみながら日本酒と熱々のおでんに舌鼓！入店待ちしても行きたいお店をご紹介します。

赤玉 金劇パシオン店



・加賀 極寒純米 辛口
・黒帯 悠々
・福正宗 黒ラベル

観光客の行列が名物の超人気店。関西風の滋味深い出汁に約40種のおでん種が楽しめます。大ぶりの「梅貝」や「車麩」、「れんこん団子」がおすす。福光屋の日本酒は3種がラインナップされ、お燗から冷酒までお好みの温度で提供されます。電話予約は可能ですが、気長にチャレンジを。

金沢市片町1-7-23 / TEL076-221-6655
○営17:00～23:00(22:00入店) ○休水曜

おでん 高砂



・黒帯 悠々
・加能山河(流通限定)

昭和11年創業、金沢では珍しい関東風の出汁を創業以来注ぎ足して使用する老舗。おでん種は「金沢ひろず」や北陸特有のかまぼこ「ふかし」、冬季には香箱蟹の内子と身を甲羅に詰めた「蟹面」(11月7日以降年内いっぱい)など約30種。滞在最終日の夕食にも嬉しい16時開店。

金沢市片町1-3-29 / TEL076-231-1018
○営16:00～21:00(おでんがなくなり次第) ○休日曜、祝日 ○要予約

長平



・黒帯 悠々
・福正宗 銀ラベル
・福正宗 辛口生ドライ

観光エリア・ひがし茶屋街、近江町市場からも徒歩圏内の立地ながら地元客で賑わう隠れ家的なおでん屋さん。家庭的な雰囲気の中で、定番のおでん種を楽しむことができます。カウンター上の大皿に盛られた、おぼんざい風の酒肴も美味。

金沢市下新町2-11 / TEL076-221-3697
○営17:30～22:00(L.O.21:00) ○休日曜、祝日の月曜 ○要予約



↑「ちくわ」のカウンター席から見えるおでん鍋。

おでん 三幸本店

早めの一杯が楽しめる16時開店。おでんをはじめ一品料理、刺身を味わえる賑やかな繁盛店です。定番のおでん種に加えて「卵焼き」なども。「加賀 極寒純米 辛口」は冷酒、常温、お燗で楽しめます。防寒対策をしっかりと開店前に並ぶのがおすす。

金沢市片町1-10-3 / TEL076-222-6117
○営16:00～23:00(L.O.22:30)
○休日曜、祝日 ○3名以上で予約可
○現金のみ



・加賀 極寒純米 辛口
・加賀 純米大吟醸 藍

酒BARのおでんバンチョーサン



・加賀 純米大吟醸 藍
・加賀 山鹿純米 超辛口
・黒帯 悠々

提供する日本酒の8割が福光屋!という創作おでんの新店。自家製の「ごぼう天」や「紅たこ天」、ホロホロに煮込んだ「鶏もも」などの変り種も充実。福光屋の「純米本味 福みりん」の炭酸割り「みりんサワー」、酒粕を使用した濃厚なバスクチーズケーキもお忘れなく!

金沢市片町2丁目21-24 ビルズ2階 / TEL076-254-1992
○営18:00～翌3:00(火～土)、18:00～0時(日) ○不定休 ○要予約

ちくわ



・黒帯 悠々 ほか

女性の一人客でも気軽に入店できるシンプルな空間のおでん屋さん。店名の通り、自家製の練り物「ちくわ」やいくらをのせた「卵」が名物です。「おでん大根の唐揚げ」やおでん出汁とクリームチーズのライスコロッケなど小粋な一品料理もおすす。加賀 冬季限定酒が飲めることも。

金沢市片町2-10-42 RENNビル1階 / TEL076-255-0303
○営17:30～23:00(L.O.22:30) ○休日曜、月曜 ○要予約



鰯と九条ねぎのみりんチリソース

材料 (2～3人前)

- ・純米本味 福みりん 三年熟成…大さじ4
- ・青魚(鰯、鯖、鰯など)…2切れ(250g)
→鰯、鯖などの場合は3枚おろし
- ・九条ねぎ…2本
- ・レモンの皮すりおろし…少々
- ・片栗粉…適量
- ・揚げ油…適量
- ・ナンプラー…大さじ1と1/2
- ・赤唐辛子小口切り…1本分
- ・レモン汁…大さじ2

※写真の料理は鰯を使用しています。



作り方

- ① 魚は骨を取り除いて食べやすい大きさに切り、「福みりん 三年熟成」大さじ1と塩小さじ1/4(分量外)をなじませる。
- ② 九条ねぎは斜め薄切りにし水にさっとさらし水気を切りペーパーでふく。
- ③ 残りの「福みりん 三年熟成」大さじ3は小鍋にいれて弱火にかけて煮立たせてアルコールを飛ばす。粗熱を取り、Aとあわせる。
- ④ ①に片栗粉をまぶし、170度に熱した油で返しながら3分ほど揚げる。最後に油の温度を上げて表面をカリッとさせる。
- ⑤ 器に盛り、②をのせ③をたっぷりかける。

使った調味料はコレ!

純米本味 福みりん 三年熟成



本みりんのピュアな味わいを追求。糖類(水あめ、ぶどう糖果糖液糖など)、塩、酸味料、エキス調味料無添加。
720ml 2,200円(税込)

レシピ考案

料理家

ワタナベマキ



料理家。雑誌や書籍、テレビなどで活躍。日々食べるものを美味しく丁寧に、素材の味を生かし、昔ながらのレシピに現代のエッセンスを加えたレシピに定評がある。近著に「料理家ワタナベマキ(オレンジページ)」、「時間をかけて作りたい料理」(Gakken)、「ワタナベマキのいまどき乾物料理」(NHK出版)がある。
© maki_watanabe

「こめから」編集スタッフ発!



加賀 加賀屋が飲める美味しいお店

良心価格で楽しめる本格派の鮓店。蟹の季節には名物「香箱蟹の鮓」も登場。

地元・金沢の名店「鮓 みつ川」や「鮓 歴々」で修業を積み、2020年秋に開店した「鮓 いくた」。地物を中心に赤酢をベースにした握りが楽しめ、初冬は白子、蟹、アラなどのネタがつまみ、握りでいただけます。蟹身と内子を混ぜたシャリの上に、いくらとうにのせた「香箱蟹の鮓」(蟹の解禁日11月7日以降)もおすす。[加賀 純米大吟醸 藍]のほか、「黒帯 堂々」も揃います。早めの予約が必須です。



「鮓 いくた」

金沢市片町1-4-4 TEL076-254-1422
昼12:00～14:30(13:00最終入店)
夜18:00～22:00(20:00最終入店)
不定休 要予約

飲める 加賀 加賀屋はこちら



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

#05 >> 農業と酒造りの在り方を追求した 酒米の契約栽培、有機栽培。

年間最大25,000kgの有機JAS栽培米を使用。

福光屋が兵庫県の農家と酒米の契約栽培を始めたのは63年前の1960年。日本酒の質の向上を目指すなかで、上質な原料米の確保と安全で持続性のある農業環境や担い手を育てることを重要視したことが始まりです。山田錦、金紋錦、フクノハナの契約栽培を実現させ、農業・化学肥料を段階的に減らす特別栽培を経て2008～09年に3品種の有機JAS認証を取得。2008年に4,440kgの山田錦有機栽培米を仕入れて有機酒の醸造に成功しました。2019年には25,500kgの有機米を使用。オーガニック市場の高まりに合わせ、海外輸出品から高級酒、料理酒まで有機米の用途が広がっています。

〈福光屋の契約栽培米〉

フクノハナ

(兵庫県豊岡市出石町)
1988年 契約栽培開始
2004年 特別栽培開始
2008年 有機JAS認証取得

金紋錦

(長野県下高井郡木島平村)
1988年 契約栽培開始
2005年 特別栽培開始
2009年 有機JAS認証取得

山田錦 (兵庫県多可町中区坂本)
1960年 契約栽培開始
2004年 特別栽培開始
2008年 有機JAS認証取得



直営店&オンラインショップ合同企画

酒蔵の宝箱 2023-2024

お歳暮やお年賀、お正月のご自宅用、帰省土産に最適な日本酒の詰め合わせを
 謝恩価格でご用意。季節限定酒を含む人気銘柄をバラエティ豊かに揃えました。
 ◎今年から直営各店、オンラインショップともに同一商品を販売いたします。

宝箱 1万円セット 11,000円(税込)



人気銘柄8点と木升のセット

◎画像はセット内容の一部です。

季節限定酒や人気の純米大吟醸、豆樽など、お燗から冷や
 まで種類豊富に楽しめる日本酒をセットにいたしました。

スペシャル
謝恩価格送料
サービスおみくじ
クーポン付き

宝箱 2万円セット 22,000円(税込)



人気銘柄9点と木升のセット

◎画像はセット内容の一部です。

プレミアムブランドの純米大吟醸や一升瓶をセットに
 した質、量ともに大満足いただける贅沢なセットです。

スペシャル
謝恩価格送料
サービスおみくじ
クーポン付き

直営店舗 ○予約開始日:12月1日(金)
 ○発送開始:12月15日(金) ※ご不明点は各店舗
 ○お支払方法:店頭にて現金・カード等 までお問合せください

オンライン
ショップ ○予約開始日:11月15日(水)
 ○発送開始:12月1日(金)
 ○販売:直営オンラインショップ



東京ミッドタウン店

「我谷盆と片口」

森口信一・福森道歩 二人展

11月2日(木)~13日(月)

加賀、我谷村伝説の我谷盆をニ
 一本で彫り上げる森口信一さんと
 伊賀丸柱で300年を越える歴史
 ある窯元、土楽窯の八代目当主、
 福森道歩さんの二人展です。世
 代の異なるお二人ですが、ともに
 その作品のルーツは江戸時代に遡ります。日本酒が美
 味しくなるこれからの季節。楽しみをさらに深めてくれる
 お二人の共演をご覧ください。



福正宗とうるしの器 其の四

すはらゆう子展

11月22日(水)~12月5日(火)

石川県加賀市に工房を構
 え、金彩や朱赤で絵柄を描く
 すはらさん。食卓のアクセ
 ントになる彩りと使いやすい形
 が魅力です。福正宗の新酒
 とお楽しみください。



◎画像はイメージです。

玉川店

発酵ワークショップ

11月14日(火)、15日(水)

「料理酒と味噌で作る調味料」

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。発酵
 食品ソムリエの講師とともに、ひと手
 間加えたオリジナルの調味料を仕
 込み、お持ち帰りいただけます。



○開催時間:10:30~11:30
 ○参加費:3,000円(税込) ○人数:8名様

「日本酒講座 入門編」

日本酒の季節が到来しました。代表
 銘柄「加賀鷹」の飲み比べをお楽し
 みいただきながら、日本酒の基礎知
 識や福光屋の酒造りをご紹介します。



○開催日:11月14日(火)
 ○開催時間:18:30~19:30
 ○参加費:2,200円(税込) おつまみ付き
 ○人数:6名様

◎お問い合わせ、お申し込みは
 玉川店、福光屋ストアズにて承ります。

オンラインショップ

冬のじわもん酒肴便

かぶら寿しと大根寿し

×冬季限定酒

金沢の冬の味覚、郷土の発酵食品といえば「かぶら寿
 し」と「大根寿し」。贅沢で滋味豊かなこの酒肴に「加賀
 鷹」の搾りたて季節限定酒とお燗もおすすめの「黒帯」
 の2本セットを2種類をご用意いたしました。年末年始のご
 贈答、お正月用、お晩酌におすすめのセットです。



【Aセット】7,920円(税込) 送料・クール代サービス

・加賀鷹 純米大吟醸 にごり酒・生 720ml×1本
 ・黒帯 悠々 特別純米 720ml×1本
 ・かぶら寿し(個包装)×2個、大根寿し(個包装)×2個

【Bセット】7,590円(税込) 送料・クール代サービス

・加賀鷹 極寒純米 無濾過・生 720ml×1本
 ・黒帯 堂々 山廃純米 720ml×1本
 ・かぶら寿し(個包装)×2個、大根寿し(個包装)×2個

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。