

お米のチカラで豊かに、上質に。

# こめから

1/2月号

K O M E K A R A Vol.66

2024 JAN-FEB

大人の愉しみ、  
冬の日本酒  
ショコラ



金沢で最も長い歴史をもつ酒蔵・福光屋の冬のスイーツ、SAKEショコラ。  
純米大吟醸酒から長期熟成酒、本格米焼酎をチョコレートに合わせ、  
至福の味わいをお届けいたします。

寛永二年創業



金沢  
福光屋

米と醗酵の400年へ

この冬だけの味わいをお楽しみください

# 加賀鳶・季節限定酒の蔵出しが続きます!

1月、2月も「加賀鳶」冬季限定酒の蔵出しが続きます。

一切の火入れを行わず、お酒ごとに異なる搾りたての美味しさ。

旬の食材との相性抜群、冬のお晩酌にはもちろん贈り物にもおすすめいたします。



1月16日発売

季節酒一の辛口酒。  
山麩のフレッシュな美味を

加賀鳶 山麩純米 超辛口  
無濾過・生 **要冷蔵**

720ml 1,807円(税込)

山麩酒母の仕込み時期にも例年にない高温が続いたため、細かな手入れを重ねながら丁寧に仕込んだ1本。純米酒らしいしっかりとした味わいを目指して醸されました。鋭いキレと包容力のある旨味を両立。ジビエや脂がのった魚などと好相性です。

飲みごたえ  
バツグンの  
辛口酒。



2月6日発売

フレッシュな果実感!  
若々しい香りと味わいです

加賀鳶 純米吟醸 あらばしり・生 **要冷蔵**

720ml 1,928円(税込)

完熟した麴(もろみ)を搾る際に、最初にほとぼる“あらばしり”部分だけを取り分けた生酒です。純米吟醸酒ならではの香りよき、果実を連想させるフレッシュでみずみずしい味わい。新酒の特長でもある心地よい苦味も楽しめます。

ピュアで  
フルーティーな  
香りの高さも特長。

発売中

山田錦100%。  
加賀鳶唯一の  
にごり酒!

加賀鳶 純米大吟醸  
にごり酒・生 **要冷蔵**

720ml 2,599円(税込)

たっぷりとした吟醸香、すっきりとした辛口かつ口当たりのやわらかさが今期の特長。稀少な純米大吟醸のごり酒として贈答にもおすすめ。



発売中

コクと甘さたっぷりの  
濃厚にごり酒

福正宗 しろき  
純米吟醸  
にごり酒・生 **要冷蔵**

720ml 1,444円(税込)

パンチのあるガス感に甘味が感じられる仕上がり。日本酒が苦手な方もぜひお試しください。甘酒を少々加えても美味しいですよ。

しらこや蟹などの  
冬の味覚と



発売中

加賀鳶季節限定酒の  
スタンダードです!

加賀鳶 極寒純米  
無濾過・生 **要冷蔵**

720ml 1,488円(税込)  
1800ml 2,950円(税込)

加賀鳶季節限定酒の王道ともいべき純米酒の搾りたて。今年は酸味を感じさせる“旨い辛口”を追求し、軽快な辛さとともに食中酒としての存在感を表現。

## 石川の酒者と加賀鳶のセット

### 冬季限定酒と厳冬酒肴セット

堅豆腐の味噌漬け、肉厚のさばのぬか漬けと「加賀鳶」季節限定酒3本と石川ならではの酒肴をセットに。



福光屋 オンラインショップ 牧野

【セット内容】

- ・加賀鳶 極寒純米 無濾過・生 720ml×1本 **要冷蔵**
- ・加賀鳶 純米大吟醸 にごり酒・生 720ml×1本 **要冷蔵**
- ・加賀鳶 山麩純米 超辛口 無濾過・生 720ml×1本 **要冷蔵**
- ・とうふみそ漬×1 **要冷蔵**
- ・さば半身糠漬け 120g×1 **要冷蔵**

7,678円(税込)

送料・クール代無料



## 加賀鳶だけのセット

### 加賀鳶 3種飲み比べセット

「加賀鳶」季節限定酒のスタンダードとなる純米酒をはじめ、純米大吟醸にごり酒、山麩酒をセットにしました。

【セット内容】

- ・加賀鳶 極寒純米 無濾過・生 720ml×1本 **要冷蔵**
- ・加賀鳶 純米大吟醸 にごり酒・生 720ml×1本 **要冷蔵**
- ・加賀鳶 山麩純米 超辛口 無濾過・生 720ml×1本 **要冷蔵**

5,895円(税込)

送料・クール代無料



金沢の名料理人が教えるっておき

## こんな肴で、美味しいお酒じかん



教える人 **天ぶら 小泉** 小泉清二郎さん



天ぶらだけでなく趣向を凝らした料理の数々、美しい器で大に楽しませてくれる「天ぶら 小泉」。プライベートでも日本酒が大好きという店主・小泉清二郎さんに、福光屋のお酒に合う、温故知新の酒肴をつくっていただきました。



【info】天ぶら 小泉

料亭天ぶらの老舗として知られる大阪の「一宝 本店」、「一宝 東京店」で修業を積み、2010年に開店。「ミシュランガイド北陸2021 特別版」にて2つ星を獲得。凛とした白木のカウンターでは、四季折々の料理と繊細な天ぶらが楽しめます。

金沢市池田町4番丁34  
TEL 076-223-0023  
昼/12:00~  
夜/18:00~(最終入店20:00)  
定休日/日曜、その他

### 〈鱈と冬野菜の糍漬け〉

「能登地方の家々で日常的に作られていたものをヒントに、塩糍と甘酒を使って即席の糍漬けを。漬け込み始めのフレッシュな味わいから、酸味をともなった熟成した風味へと変化も楽しめます。寒い時期の甘味と塩味の滋味深い酒肴ですので、辛口のお酒をお燗にして味わいたいですね。」

合わせるお酒



### 【材料と作り方(身欠き鱈2本分)】

- ① 身欠き鱈2本は米の研ぎ汁に一晩漬け、ぬるま湯で洗って適当な大きさに切る。
- ② 白菜1/4玉弱はざく切り、大根1/8本はスライス、人参少々は千切りにし、塩をして水気を搾る。
- ③ 保存容器に①と②、昆布5cm角1枚、甘酒300g、塩糍大さじ1強、鷹の爪1本を入れ冷蔵庫で保存する。ときどき揉み、3日~2週間が食べ頃。

### すぐ出来る糍漬けのもと

糍甘酒パウチ1袋(150g)+塩糍(小さじ2弱)を合わせて漬け床にし、塩をして水気を搾った野菜を加えて2~3日漬け込むと完成! 汁気が多いので軽く搾って盛り付けます。



酒蔵仕込み  
純米 糍甘酒  
150g  
248円(税込)



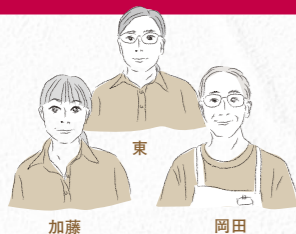
酒蔵仕込み  
生 塩糍 **要冷蔵**  
300g  
572円(税込)

### 禱と稔 金紋錦 2016醸造年度 **化粧箱入**

720ml 4,180円(税込)

酒米の栽培農家と土づくりから取り組み、栽培に成功した金紋錦の有機米を100%使用した「禱と稔 金紋錦」。「辛口で余韻が長く、奥の方から深い旨味が広がるお酒です。しっかりとした味わいで燗酒にするとよく膨らみます」と小泉さん。





東京ミッドタウン店  
お酒好き  
& 甘党の  
ショップスタッフ  
3名が厳選!

# チョコレート × 日本酒ペアリング

Pairing

チョコレートと日本酒。ウイスキーやブランデーにはない組み合わせを楽しんでみませんか？日本酒だからこそ奥深さ、洗練された風味に出会えます。酒蔵・福光屋のチョコレートを詳しくご紹介しながら、経験豊富なスタッフがそれぞれに合う日本酒を厳選しました。

Pick Up! /

## ショコラアソートの美味しさ、詳しくご紹介!

福光屋のチョコレートには当蔵で醸した純米酒、純米大吟醸酒、長期熟成酒や本格米焼酎を使用しています。ジュレやガナッシュに日本酒の風味を生かした大人の味わい。こだわりが詰まった「ショコラアソート」を解説します。

### ▶ 長期熟成酒ショコラ

〈使っている日本酒〉  
百々登勢 五年 長期熟成 純米酒

〈中身〉  
ガナッシュ  
(キャラメル、アップル)



芳醇な香り、複雑な旨味と余韻をもつ5年熟成「百々登勢」。デザート酒としても楽しめるこのお酒を2種類のガナッシュに練り込みました。

### ▶ 純米大吟醸ショコラ

〈使っている日本酒〉  
加賀 純米大吟醸 藍

〈中身〉ジュレ、ガナッシュ



山田錦を100%使用した、辛口フルボディタイプの純米大吟醸酒「加賀 藍」をジュレとガナッシュに使用しました。吟醸香とカカオのペアリングが楽しめます。

### ▶ 米焼酎ショコラ

〈使っている日本酒〉  
本格米焼酎 えじやのんおんぼらあと

〈中身〉  
ガナッシュ(柚子、藻塩)



山田錦のみを使用した香り豊かな本格米焼酎をガナッシュにのりませました。辛口のすっきりとした味わいに柚子と藻塩がアクセントになります。

### ▶ SAKE ソルト ショコラ

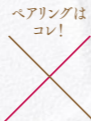
〈使っている日本酒〉 福正宗 銀ラベル

チョコレート中央にあしらわれた塩は、純米酒「福正宗 銀ラベル」で炒った旨味のある天日塩。塩味とカリッとした食感がチョコレートを引き立てます。



## 1. SAKE CHOCOLAT ASSORT

上質な  
純米  
大吟醸酒で



(左) 初心 光蔵 淡熟三年 秘伝山鹿仕込 純米大吟醸 720ml 11,000円(税込)

化粧箱入

熟成、山鹿由来の旨味や酸味、吟醸香とさまざまなベクトルを持つお酒が多様な味わいのチョコレートを幅広く受け止める。(岡田)

(右) 加賀 純米大吟醸 吉祥 720ml 5,500円(税込)

桐箱入

チョコレートの主張を包んでくれる僕の深い大吟醸酒です。(東)

## SAKE CHOCOLAT ASSORT

6個、8枚入り 3,456円(税込)

- ・純米大吟醸ジュレ1個、ガナッシュ1個
- ・米焼酎ガナッシュ(柚子、藻塩)各1個
- ・長期熟成酒ガナッシュ(アップル、キャラメル)各1個
- ・SAKE ソルトショコラ 8枚

## 2. SAKE CHOCOLAT

ペアリングは  
コレ!



純米大吟醸、長期熟成酒、本格米焼酎の3種類のお酒をガナッシュやジュレに合わせ、口どけのよいチョコレートで包みました。

5個入り 2,322円(税込)

- ・純米大吟醸ジュレ1個、ガナッシュ1個
- ・米焼酎ガナッシュ(柚子、藻塩)各1個
- ・長期熟成酒ガナッシュ(キャラメル)1個

加賀 純米大吟醸 藍 720ml 2,412円(税込) 化粧箱入

原料として使用されている「加賀 藍」はペアリングにも最適。甘さをキリッと引き締め絶妙。(加藤)

## 4. VINTAGE SAKE CHOCOLAT Apple&Caramel

ペアリングは  
コレ!



芳醇な風味をもつ長期熟成酒を甘酸っぱいアップルと口どけのよいキャラメルの2つのガナッシュに合わせました。爽やか、リッチのコントラストが楽しめます。

4個入り 1,674円(税込)

- ・長期熟成酒ガナッシュ(アップル、キャラメル)各2個

米焼酎の吟香がチョコの風味を、旨味が味わいに寄り添い好相性。(岡田)

## 6. 福光屋の甘酒PECAN NUTS CHOCOLATE

ペアリングは  
コレ!



(左) 福正宗 純米にごり酒 300ml 602円(税込)  
(右) 加賀 吟醸梅酒 300ml 814円(税込)

ホロホロした食感のソフトなローストピーカンナッツに、福光屋の酒粕をブレンドした甘酒風味のホワイトチョコレートをからめました。

70g 896円(税込)

にごり酒×甘酒入りホワイトチョコ×ナッツの甘い三拍子。(加藤)

炭酸割りの梅酒を飲み、余韻が残っているうちにひと粒!(東)

## 3. VINTAGE SAKE CHOCOLAT 生チョコ

ペアリングは  
コレ!



福光屋の長期熟成酒「百々登勢」を贅沢に練り込んだ口どけのよい生チョコレートです。熟成酒の芳醇な香りが存分に楽しめます。

16個入り 2,484円(税込) 要冷蔵

百々登勢 五年 長期熟成 純米酒 720ml 5,500円(税込) 化粧箱入

熟成感のある豊かな味わいは生チョコの濃厚な風味と相まってよりまろやかに。(岡田)

## 5. SAKE SALT CHOCOLAT

ペアリングは  
コレ!



純米酒で炒った天日塩をタブレットの中央にあしらったビターなチョコレート。ソルトのカリッととした食感と後味が印象的なシンプルな味わい。日本酒のおつまみにも。

18枚入り 1,836円(税込)

禧と稔 金紋錦 2016醸造年度 720ml 4,180円(税込)

化粧箱入

ビターなチョコレートに「禧と稔 金紋錦」の骨太な旨味がとても合う。ほのかな塩味がいっそうお酒をすすませます。(東)

## 8. 百々登勢 SWEETS ショコラリキュール

芳醇な香りの長期熟成酒にカカオをブレンドしたリキュール。バニラアイスクリームにたっぷり添えても美味。



180ml 1,870円(税込) クリアケース入

## 7. 福光屋の味醂粕「こぼれ梅」CHOCOLATE CRUNCH

ペアリングは  
コレ!



黒帯 飄々古々酒 純米吟醸 720ml 3,017円(税込) 化粧箱入

純米本味醂「福みりん」の搾り粕を香ばしく焼き上げ、ナッツやクランベリーと合わせてチョコレートでコーティング。ザクザク食感のクランチです。

60g 896円(税込)

こぼれ梅の香りのよさに黒帯の3年熟成酒の芳香、深みのある味わいがマッチ。(加藤)

- ▶ 直営店: 1月15日(月)より発売  
1月15日(月)より発売: 1、2、3、4 / 1月16日(火)より発売: 8
- ▶ オンラインショップ: 発売中(発送開始 / 1月17日(水)~)  
バレンタイン当日お届けの受注締切日: 2月7日(水) オンラインショップ▶



- ◎ ご配送先1件につき7,700円(税込)のご購入総額以上より送料・クール代を無料サービス
- ◎ ご配送先1件につき770円(税込)(一部地域 1,100円(税込))を申し受けます。
- ◎ 冷蔵・冷凍商品は送料と別に330円(税込)のクール代を申し受けます。

◎1、2、3、4、8の商品にはアルコール分が含まれています。

Hacco drink!

### カラダに嬉しい ドリンクアレンジ

福光屋の発酵飲料を美味しく楽しむための  
アレンジレシピをご紹介します。  
毎日の健康習慣のアクセントにお役立てください!

#### #01 バテン ホットジンジャー

寒さによる“冷え”は、代謝の停滞や自律神経の乱れを  
引き起こし、疲労の回復も遅れるといわれています。  
皮ごとすりおろした生姜を加えた「バテンホットジン  
ジャー」は、バテにくい身体づくりをサポートしながら  
生姜の温め効果をプラス!

##### 【材料と作り方】

- ✓ VAETN(1本)…100ml
- ✓ 水…50ml
- ✓ 皮ごとすり下ろした生姜…小さじ1

すべてを小鍋に入れ、沸騰直前まで温める  
(スッキリ飲みたい方は茶こして生姜を濾す)。



VATEN Hot Ginger



ミトコンドリア活躍飲料 VATEN  
100ml 432円(税込)

無添加にこだわり、国産の米と米麹だけ  
でつくったエナジードリンク。アミノ酸、  
糖質、ポリフェノール、クエン酸を含有し、  
リカバリーをサポートすることが臨床実  
験でも示唆されました。

アレンジ考案  
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



## 発酵 Well-Being

脳神経外科医・  
道下将太郎先生に  
聞きました!



道下 将太郎 先生

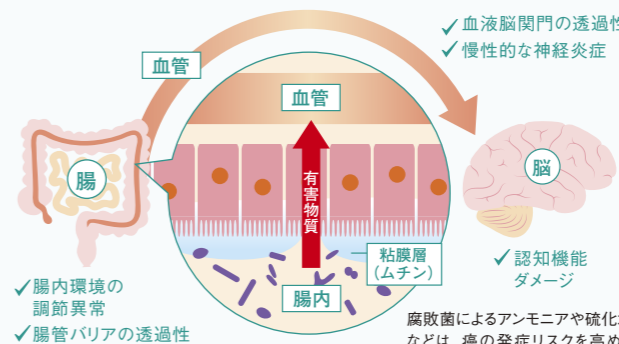
脳神経外科医 アフロドクリニック代表  
2015年 東京慈恵会医科大学卒業、2017年  
東京慈恵会医科大学大学院勤務/脳神経  
外科医局所属、2019年 株式会社Re.habili  
tation創業、2021年 東京慈恵会医科大学  
大学院退局、2021年 AFRODE CLINIC  
監修 @afrode\_clinic

### Vol.1 腸内環境と脳の関係

腸内環境が脳に及ぼす影響を示唆する研究例  
は、海外でも多く報告されています。腸と脳は物  
理的に距離がありますが、腸内の有害な細菌や  
その細菌が生成した物質が脳へと運ばれ、認知  
機能の低下、うつ病やメンタルの不調、アレル  
ギーなどを引き起こす原因の一つであると考えら  
れています。腸内の有害な菌が腸管免疫を司る  
粘膜層(ムチン)を破壊し、腸管に小さな穴を開  
けて血管へと透過し、血液によって全身を巡り、

脳に達するというのがそのメカニズム。葉脈のよ  
うに張り巡らされた脳内の毛細血管に腸の有害  
物質が堆積するイメージです。アメリカでは、  
これらの治療の第一歩に食生活の改善をアド  
バイスします。具体的には、添加物の含有量  
が多い加工食品(ファストフードや菓子パンなど)  
の摂取を控えること。同時に食物繊維や発酵  
食品を意識して摂ることも有効です。

#### ▼腸内の有害物質が血液を介して脳へと運ばれる



植物性だから  
「乳」を含まない!

お米の  
発酵飲料  
ANP71

150g  
324円(税込)

要冷蔵



米と米麹だけを使用し、植物性  
乳酸菌ANP7-1株で発酵させ  
ました。製品1本あたり1500億  
個の乳酸菌を含み、腸内細菌  
の活性にお役立ていただけま  
す。乳を一切含まず、香料、甘  
味料、酸味料、着色料不使用。

ショップスタッフの  
偏愛リコメンド12か月

### 今月の 推し酒

1&2月

日本酒マニア、お猪口2杯で  
ほろ酔い、日本酒関連の資格  
アリ…。個性豊かなショップ  
スタッフたちが付度なし、独断  
と偏見に満ちた視点でお気  
入りの日本酒をご紹介します。



推  
す  
人

岡田(東京ミッドタウン店)

お客様の嗜好を見抜き、酒通をも喜ばせる日本酒のセ  
レクトに定評あり。2022年に玉川店から東京ミッドタ  
ウン店に異動し、外国人のお客様に英語で日本酒を説明  
する機会が増えたため資格取得を決意した勉強家。  
2023年にSAKE DIPLOMA、SAKE DIPLOMA  
INTERNATIONALのダブル合格を達成。

👍 1月  
January

黒帯 悠々 特別純米  
720ml 1,367円(税込)

芳醇な旨味を持った辛口酒。懐  
の深いお酒で、冷酒、常温、燗  
とどの温度帯でも美味しく飲め  
ます。相性の悪い食材はナン!  
と断言できるほど、野菜、魚、肉、  
と幅広い食材と相性が良く、  
寒いこの時期にはおでんと共に  
燗酒で楽しめます。おでんの出  
汁をお酒に加えて、「出汁割り  
燗」もいんですよ。



おでんの出汁割り燗も  
イケる!

👍 2月  
February

FROM THE CELLAR  
貴醸酒 醸造年度2006年

500ml 11,000円(税込)  
桐箱入

極甘のお酒ですが仕事の終わりの  
疲れを癒すのに最高の1本で  
す。2006年醸造、17年間も熟  
成したお酒ですが、口に含むと果  
実味と若々しい酸に驚きます。  
チョコレートとのペアリングもよ  
いと思いますが、ブルーチーズや  
珍珠のへしこのようなクセの強い  
食材ともよく合います。このお酒  
を飲むなら必ずワイングラスで。



福光屋の日本酒で  
一番の甘口です!

季節の肌悩みに寄り添う

Frenava  
natural & organic

### フレナビ +α のスポットケア

レギュラーユースはもちろんのこと、成分研究やエビデンスをもとに  
したさまざまな使い方ができるスキンケアシリーズ「フレナビ」。開発  
研究員が季節の肌トラブルやお悩みの軽減に役立つスポットケア  
をご紹介します!

教えるヒト



フレナビ開発研究員  
稲田 成美

大学で食品成分を学び、  
2018年福光屋入社。米  
発酵による生成成分の研  
究や臨床試験をはじめ「フ  
レナビ」では新商品の開  
発を担当。



使うアイテムは  
コレ!

EMORIANT OIL  
25ml 6,600円(税込)

野生のクロモジから採取した精油と有機酒粕  
オイルの2種類のオイルを配合。クロモジの芳  
香と軽いテクスチャーが特長。メイク前  
にうすく顔全体に  
塗って北風の刺激  
から肌を守るオイル  
ベールにも。

1&2月のお悩み

顔の血行不良・くすみ

### オイルで耳&リンパマッサージ

寒さによる冷えや食いしばりは、顔の筋肉をこわばらせ、血行不良  
やくすみの原因に。朝晩のケアにオイルを使った耳マッサージが  
おすすめです。凝りをほぐしながら血行を促し、顔色がよくなる  
だけでなくリフトアップにも効果的です。

STEP 1



耳を全方位に軽く引っ張る

オイルを多めに手にとり、両手でよく揉んで温  
めてから耳全体を覆います。耳にオイルをなじ  
ませ全方位に軽く引っ張ったり、指先で揉んで  
温めるように。こめかみのマッサージも◎。

STEP 2

耳を指で挟んで  
回転マッサージをした後、  
首のリンパへと流す

オイルは  
蒸しタオルでオフ!



耳の付け根を人差し指と中指で挟んでゆっくり回  
転させた後、頸から首のリンパに沿うように下へと  
流す。耳の後ろのツボを押したり、フェイスラインを  
軽くマッサージするのも効果的。摩擦を軽減するた  
めオイルは多めに。

## 玉川店

## Tamagawa Special Days

2024年1月11日(木)～14日(日)

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。糀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。

Special Days



## 発酵ワークショップ ～冷え症改善レシピの会

2024年2月20日(火)

寒さが厳しくなる季節、冷え性改善のため簡単酒粕レシピをご紹介します。ワークショップでお作りいただいたものはお土産としてお持ち帰りいただけます。

◎参加費：2,200円(税込) ◎人数：8名様  
◎開催時間：11時～11時40分

お問い合わせ、お申し込みは玉川店、福光屋STORESにて承ります。



## オンラインショップ

## 本気の乾燥対策キャンペーン

12月26日(火)～2024年2月29日(木)

乾燥した空気や温度変化、冷えによる肌荒れなど、お肌にとって過酷な季節。福光屋の基礎化粧品シリーズから保湿ケア、乾燥対策に欠かせない2アイテムをセットにいたしました。

**本気の乾燥対策!! ケアセットA** **送料無料**  
【セット内容】・アミノリセ ナチュラル モイスト ローション 120ml×1本  
・コメラボ 日本酒酵母エキス 20ml×1本 **8,250円(税込)**

**もっと! 本気の乾燥対策!! ケアセットB** **送料無料**  
【セット内容】・アミノリセ ナチュラル モイスト ローション 120ml×1本  
・コメラボ 日本酒酵母エキス 20ml×2本 **11,000円(税込)**



## 金沢店

## 日本酒を学ぶ、味わう! 酒蔵見学 開催中

福光屋では純米造りの日本酒を楽しく学ぶことができる見学を各種ご用意しております! 醸造シーズンの活気溢れる酒蔵内を巡る見学コースをはじめ、酎き酒をメインにした3コースを開催。お気軽にご参加ください。

蔵内コース 開催/月金土(11月～3月)(祝日は除く)

蔵内を巡り、実際の酒造工程を間近にご覧いただけるコース。福光屋の歴史や純米造りのこだわりなどを交えてご案内します。日本酒の奥深さ、純米酒の美味しさを体験していただけます。

◎参加費：3,300円(税込)  
◎人数：10名様  
◎開催時間：15時～(所要1時間30分)



酎き酒プレミアムコース 開催/火水木日祝

仕込み水「百年水」のご試飲、映像鑑賞のほか、数量限定で蔵出しされる個性豊かな高級酒、熟成酒などをお楽しみいただけます。

◎参加費：2,750円(税込)  
◎人数：8名様  
◎開催時間：15時～(所要45分)



酎き酒グランプレミアムコース

開催/お客様のご希望日に開催

最高級ラインの酎き酒コース。数量限定酒や稀少かつ個性豊かな日本酒をお楽しみいただけます。ご希望日時に合わせて貸切で開催いたします。

◎参加費：11,000円(税込)  
◎人数：6名様  
◎開催時間：ご希望時間(所要45分)

酎き酒ベーシックコース

開催/毎日

仕込み水「百年水」のご試飲、映像鑑賞をお楽しみいただき、人気銘柄の飲み比べを。金沢店限定の純米大吟醸もお楽しみいただけます。

◎参加費：1,100円(税込)  
◎人数：10名様  
◎開催時間：11時～(所要45分)

ご予約・お問合せはこちらから▶



【年末年始 休止のお知らせ】

2023年12月25日(月)～2024年1月4日(木)はいずれのコースも休止いたします。

## NEWS

## SAKE SHOP 福光屋のポイントカードがLINEアプリになりました!

スマホ版LINEアプリのご登録はこちらからお願いいたします▶



◎旧磁気カードをお持ちのお客様はご来店の際にショップにて保有ポイントの移行が可能です。◎ポイントのご使用には「友だち追加」と「本会員登録」が必要です(仮会員ではポイントをご利用いただけません)。◎ポイントは100ポイント単位でご利用いただけます。

## 「すっぴん酒風呂」に能登の塩をプラスした「すっぴん酒風呂 SIO」が新発売!

お風呂のための日本酒「すっぴん酒風呂」に能登の塩を配合した塩入りバージョンが登場しました。300ml入りの紙パックでより使いやすい◎ 寒い季節のバスタイムを楽しむアイテムとしてお届けいたします! 300ml 1,320円(税込)



酒蔵の最新情報&amp;日本酒News



fukumitsuya\_sake

直営店の情報&amp;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13-17-1 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。