

お米のチカラで豊かに、上質に。

父の日  
特別号

# こめから

K O M E K A R A Vol.68

FUKUMITSUYA  
FATHER'S DAY GIFTS 2024

お父さんにありがとうを。  
美味しいお酒、  
楽しい時間を贈りませんか。



寛永二年創業



金沢  
福光屋

米と醸酵の400年へ

# 爽やかな香り、味わいの日本酒をお届けします 初夏の季節限定酒が蔵出し!

今期の仕込みの最終盤、いよいよ夏酒の蔵出しを迎えました!  
爽やかな風、緑の木々、初夏へと向かう食材を愛でながらお飲みいただける  
さっぱり軽快な味わい。それぞれにこだわりと個性が詰まっています。



6月4日発売

元氣いっぱいのスイカが大胆に!

福正宗 酒蔵時記 夏やすみ  
爽涼微発泡 2024 **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にやわらかな炭酸ガスを封じ込めたフレッシュな生酒です。清々しい吟醸香とすっきり爽やかな味わい。どなたにも喜ばれる日本酒として暑中御見舞いや夏のギフトにも。

上出恵悟さんの  
2024年「夏やすみ」アートラベル

画面からはみ出さんばかりの大玉スイカが一つ。御中元などの贈り物に「元気です!お元気で!」というメッセージになり、震災のあった石川県へのエールにしたいという思いで描かれています。スイカの縞模様をよく見ると文字が??

発売中

鮮烈の搾りたて!  
夏限定の「加賀鶯」です

加賀鶯 夏純米・生 **要冷蔵**

720ml 1,400円(税込)  
1800ml 2,785円(税込)

夏の日本酒の王道として気軽にさっぱり飲める純米酒。ジュワッと口中に広がる旨味に季節の食材を引き立たせる酸味の効果も。P6にショップスタッフの楽しみ方を掲載!



発売中

石川県産のお米、  
酵母で仕込んだ  
夏のオール石川

福正宗  
純米吟醸 生貯蔵酒  
金沢涼風

720ml  
1,642円(税込)

石川県産の酒米・五百万石と金沢酵母を使用した香りのよい純米吟醸酒です。今年はバナナや白ぶどう、メロンを連想させるフルーティーな吟醸香、すっきりとしたフレッシュな味わいに仕上がっています。



オンラインショップ限定

## 夏の季節限定酒 月セット



[セット内容]

- ・福正宗 純米吟醸 生貯蔵酒 金沢涼風 720ml×1本
- ・加賀鶯 夏純米・生 720ml×1本 **要冷蔵**
- ・加賀鶯 純米吟醸 生原酒 720ml×1本 **要冷蔵**

4,488円(税込)

**送料・クール代サービス**



6月7日発売

令和五酒造年度の  
最終仕込み酒。  
今期の酒造りを祝う  
純米酒!

福正宗 皆造 **要冷蔵**

300ml 580円(税込)

今期のすべての酒を造り終えた節目となる「皆造」。1年間の安全醸造を祝い、一番最後に搾ったお酒をふるまい酒としてボトリングしました。



5月31日発売

香り豊かな、夏季限定  
純米大吟醸酒の生酒

福正宗  
氷温貯蔵 生酒  
氷室献上 純米大吟醸 **要冷蔵**

720ml 3,300円(税込)

山田錦を100%使用し、丹念に醸した純米大吟醸酒を氷温貯蔵させた夏季限定酒の最高峰。豊かな吟醸香と繊細な味わいが特長です。新しいボトルデザインでお届けいたします。



## 速報

### 令和五酒造年度 金沢国税局酒類鑑評会 【吟醸の部】、【金沢酵母吟醸の部】の両部門にて 優等賞を受賞いたしました

令和五酒造年度(令和5年7月~令和6年6月)金沢国税局酒類鑑評会において、福光屋の出品酒が「吟醸の部」「金沢酵母吟醸の部」の両部門で優等賞を受賞いたしました。杜氏・板谷和彦と蔵人14名の渾身の酒造りを高く評価いただきました。福光屋の日本酒をご愛飲くださる皆さまに感謝とともに謹んでご報告申し上げます。

受賞記念酒を5月21日に発売いたします!



For NOTO

## 令和6年能登半島地震に寄せて 石川の地酒のために福光屋が今できること

石川の地酒を守る! この気持ちをすべての出発点に、甚大な被害を受けた能登エリアの酒蔵の復興に繋げるさまざまな取り組みや醸造サポートを行っています。

福光屋の取り組み①

### 能登の復興応援酒 つなぐ石川の酒 発売

能登エリアの15の酒蔵の1日も早い復興と個性豊かな地酒の存続を願うプロジェクト「つなぐ石川の酒」。石川県の形を色とりどりの折り紙で表した共通ラベルを配した18銘柄が3月に発売されました。福光屋は代表銘柄「加賀鶯」で参画。ブルーに加賀鶯のロゴが目印です!

加賀鶯 能登復興支援酒 純米吟醸  
720ml 2,200円(税込)

伝統の吟醸造りで丹念に仕込みました。豊かに広がる吟醸香とやわらかく膨らむ米の旨味が生きたキレのよい飲み口が特長です。

※1本あたり100円を石川県、100円を石川県酒造組合連合会の専用口座に寄託します



福光屋の取り組み②

### 福光屋独自の復興応援酒2種を発売

3月16日の北陸新幹線 金沢~敦賀間開業に併せ、石川の地酒・お土産としてより多くの方々に広がる2種を義援金付き応援酒に選定いたしました。

(左) 福正宗 かがやき金沢  
純米吟醸 純金箔入 **化粧箱入**

500ml 1,980円(税込)

※1本あたり100円を石川県酒造組合連合会の専用口座に寄託します

(右) 福正宗 ひやくまんボトル  
純米大吟醸原酒 **化粧箱入**

720ml 2,970円(税込)

※1本あたり200円を石川県酒造組合連合会の専用口座に寄託します



石川県酒造組合連合会では義援金を受け付けています  
被災地の酒蔵の復興・再建のための義援金を受け付けています。  
ご協力のほどよろしく願いたします。

- 北國銀行(ホクコクギンコウ) 金沢城北支店(カナザワジョウホク)
- 普通預金 0036977
- 口座名義 石川県酒造組合連合会(ケンシュゾウクミアイレン)



福光屋の取り組み③

1月27日、28日に数馬酒造(石川県鳳珠郡能登町宇出津)さんの醪(もろみ)を救出・運搬し、福光屋(金沢市)で搾りから瓶詰めまでをサポートしたことに引き続き、醸造蔵・壽蔵では石川県酒造組合連合会主導のもと能登エリアの酒蔵との取り組みが続きます。

### 能登・石川の地酒を守るコラボプロジェクト

## 鶴野酒造店さんとの 共同醸造がスタート

約230年の歴史をもつ奥能登の老舗酒蔵「鶴野酒造店」さんとの共同醸造がこの春、福光屋の醸造蔵・壽蔵で始まりました。1月1日の能登半島地震で全壊した酒蔵から14代目蔵元・鶴野晋太郎さんが必死の思いで救出した酒米を使っでの醸造。壽蔵に杜氏・鶴野薫子さんが通い、鶴野酒造店さんの代表銘柄「谷泉」を含む限定酒の仕込みが進んでいます。



福光屋杜氏・板谷和彦(左)の考えや分析に興味をもち、自らの醸造に活かそうとする鶴野薫子杜氏。



蒸米の工程、仕上がり具合を確認する鶴野晋太郎さん(左)、杜氏・板谷和彦(中)、鶴野薫子杜氏(右)。



左から福光屋杜氏・板谷和彦、鶴野酒造店杜氏・鶴野薫子さん、鶴野酒造店14代目蔵元・鶴野晋太郎さん、福光屋専務取締役・福光太郎。既立作業後に。

### 鶴野酒造店さんとは?

石川県鳳珠郡能登町鶴川に1789~1804年間に創業。代表銘柄「谷泉」、「登雷」を14代目蔵元で蔵人の鶴野晋太郎さんと石川県内唯一の女性杜氏・鶴野薫子さんの兄妹が醸す。震災により全壊した酒蔵、店舗、住居の再建を目指している。 @tsuruno\_sake\_brewery

鶴野酒造店



辻 健一 ソムリエ・エクセレンス  
日本ソムリエ協会・理事を歴任。各国のワインをはじめ、日本酒やチーズ、中国茶にも精通。ペアリングイベントの監修・講義・解説など幅広い活躍で知られる。

6.16 FATHER'S DAY

お酒のプロフェッショナル(ソムリエ:辻健一氏&福光屋ブレンダー:福田理彦)が推薦!

# 父の日に 贈って、贈られて嬉しい 日本酒 9選

Premium

Popular

福光屋きっての高級酒とお晩酌酒をお父さんのために選びました。お酒のプロフェッショナルが楽しみ方を詳しく解説いたします。



ソムリエ・辻健一氏が解説!

厳選した純米大吟醸酒5本をペアリングとともにやさしく解説!

1. 瑞秀 中汲み囲い 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 22,000円(税込) 化粧箱入

旨味、酸味、苦味がよく調和した熟成によるお酒の深さを楽しめます。熟成由来のバナナタルトのような甘さのある香りも特長。鰻や穴子、筑前煮、チェリタルトやカスタードなどのデザートにも。熟成タイプのボルドーがお好きな方にもおすすめです。



JF09015FR-1028 © Certified Organic by ICA N°1369 JP-B10-145 Japan Agriculture

2. 瑞秀 中汲み囲い 特別栽培米 契約栽培 山田錦 純米大吟醸 2018酒造年度

720ml 11,000円(税込) 化粧箱入

圧倒的な香り(アロマ)のボリューム、若々しいミネラルのパワーと心地よいビターな味わい。山菜の天ぷら、鮎、岩魚料理、ワカサギのエスカベッシュなどと。今後の熟成にも大いに期待できるのでワインセラーでさらなる自家熟成もおすすめ。

3. 瑞秀 中汲み囲い 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

10年熟成の日本酒ですが若さと繊細かつ複雑さを秘めた軽やかさ、生命力を感じます。綿あめのような香ばしい甘さの中にスパイシーな香りがアクセント。とろみと旨味も感じます。子羊の香草パン粉焼き、生ハムメロンなどと。アクティブなお父様に。

4. ヒラハイ 1脚 10,560円(税込) 径7.7cm高さ10.6cm 50ml

日本古来の酒器の姿を愛でながらテーブルに映えるグラスを。そんなアイデアでつくられたハンガリーメイドのグラスです。◎東京ミッドタウン店、オンラインショップでお取り扱いしております。



5. 加賀鳶 いかづち 720ml 11,000円(税込) 化粧箱入

「加賀鳶」の新しさを感じさせる1本。甘く非常に豊かな香り、とろみ、味わいの複雑さ、余韻の長さが特長。和牛ステーキおろしポン酢、マグロ(トロ)のタタキに鬼おろし、クアトロフォルマッジピザなど。お酒の時間をゆったり愉しまたい方に。



6. 加賀鳶 吉祥 純米大吟醸 720ml 5,500円(税込) 桐箱入

気品と格の高さを感じさせる凛とした佇まい。フレッシュな洋梨(ル・レクチュ)のような香りのインパクト、柑橘類や白こしょうの香りも少々。旨味をともないつつ非常にドライでキレがあります。ミネラルの風味を活かし、魚介のメインディッシュに。



祝!受賞 7. 優等賞 加賀鳶 純米大吟醸 720ml 11,000円(税込) 桐箱入  
令和五酒造年度 金沢国税局酒類鑑評会「吟醸の部」にて栄えある優等賞を受賞した記念酒です。限定500本を特別販売。

祝!受賞 8. 優等賞 加賀鳶 純米大吟醸46 百万石乃白 720ml 5,500円(税込) 化粧箱入  
令和五酒造年度 金沢国税局酒類鑑評会「金沢酵母吟醸の部」にて優等賞を受賞したオール石川生まれの純米大吟醸酒。限定700本を特別販売。



ブレンダー・福田理彦発!

お晩酌好きのお父さんへ。人気定番酒の魅力をあらためて解説!

- ① 風よ水よ人よ 純米9 爽快で軽い酸があり、週末のランチに白ワイン感覚で飲める1本。ピザ、カルパッチョ、マリネなど。10℃前後に冷やしてお飲みください。
- ② 福正宗 氷温生貯蔵酒 辛口ドライ スパッとしたキレ味と純米酒らしい旨味が楽しめます。薬味を添えたカツオのタタキ、餃子、焼き鳥などと。キンキンに冷やして。
- ③ 加賀鳶 純米吟醸 たっぷりとした吟醸香とフレッシュで冴えた旨味。塩があればお酒がスイスイ進みます。枝豆やそら豆の塩ゆで、新そばなどシンプルな酒肴が合います。
- ④ 福正宗 黒ラベル 福光屋の“軽くて旨い”純米酒を象徴するお晩酌酒。なすのオランダ煮、煮魚などお惣菜全般によく合います。お燗酒にもおすすめです。
- ⑤ 加賀鳶 純米大吟醸 華やかな香りと落ち着いた旨味、すっきりした辛さ。白身魚やイカを塩レモンで。しみじみした美味しさですが暑いときには炭酸割りにしてもよし。
- ⑥ 加賀鳶 極寒純米 辛口 骨太で厚みのある旨味、飲みごたえ抜群のオールマイティーなお晩酌酒です。カツオのタタキ(生姜、ねぎ、ポン酢)、唐揚げなどと。ロックもOK。
- ⑦ 黒帯 悠々 抜群の安定感、複雑で円熟した旨味とずっと身体にしみ入る軽さ。刺し身や寿司、焼き魚、軽く熟成したチーズなどと。ぜひぬる燗もお試ください。
- ⑧ 福正宗 銀ラベル 金沢で長い年月飲み継がれてきた純米酒の決定版。旨さと品のある味わいで、料理の味がよくわかります。薄味の和食、出汁の香りが楽しめる料理と。
- ⑨ 父の日 ちよいボトル12本セット 180ml×12本 5,500円(税込) 化粧箱入 [セット内容] 黒帯 悠々、加賀鳶 純米大吟醸、加賀鳶 純米吟醸、加賀鳶 極寒純米 辛口、福正宗 銀ラベル、福正宗 黒ラベル、福正宗 氷温生貯蔵酒 辛口ドライ×2本、福正宗 純米辛口 生詰×2本、風よ水よ人よ 純米9×2本、父の日木升(一合)
- ⑨ 福正宗 純米辛口 生詰 黒麹仕込みによる爽やかな酸味、後味のドライ感が特長。肉料理(とんかつ、照焼き、生姜焼き)、中華料理とも好相性。



10. 父の日 ちよいボトル6本セット 180ml×6本 2,750円(税込) 化粧箱入

[セット内容] 黒帯 悠々、加賀鳶 純米吟醸、加賀鳶 極寒純米 辛口、福正宗 氷温生貯蔵酒 辛口ドライ、福正宗 純米辛口 生詰、風よ水よ人よ 純米9



福田理彦 福光屋ブレンダー  
1989年福光屋入社。1993年から生産本部ブレンダー職に就き、仕上がったお酒の官能評価、調合、品質管理を担う。酒造技術士1級、J.S.A. SAKE DIPLOMA、純米酒マスター、剛き酒師。

直営店 ▶ 5月10日(金) 販売開始!  
オンラインショップ ▶ ご予約受付中!  
6月11日(火)までのご注文で、父の日当日の16日(日)にお届け  
○6月12日(水)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 ..... 5,500円(税込)以上の商品のお買上げで1口送料770円(税込)の割引サービス ※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.8、10の商品以外は送料無料サービス ※No.8、10は通常送料にてお届けいたします。





金沢の名料理人が教えるとおき

# こんな肴で、美味しいお酒じかん



教える人 **天ぷら 小泉** 小泉清二郎さん  
するめいかの塩糍和え

煮ても焼いても揚げても美味しいいか。初夏に旬を迎える、するめいか(真いか)を手軽な肴に仕立てるアイデアを教えてくださいました。塩辛の要領で作っておきも可能。熟成させるとねっとり濃厚な旨味が楽しめます。

## 〈するめいかの塩糍和え〉



いかの内臓を使用せず、軽い風味が味わえるのが小泉さん流の塩辛。「塩糍を使うことで、お米の甘味や発酵の旨味をいかに授けることができますし、繊細な純米大吟醸酒の香りにも合わせやすくなります」。ポイントはオリーブオイル。爽やかな香りが加わり味わいをまとめてくれます。

合わせるお酒



### 【材料と作り方】

- ① 細切りにした刺し身用のするめいかを塩糍にひたひたに漬け、2~3日冷蔵庫で味をなじませる。
- ② 電子レンジで豆腐を温めて水切りをする。
- ③ ②の豆腐を器に盛り、①のいかをのせる。小ねぎをたっぷりのせ、ゴマをふる。オリーブオイルをかけていただく。

するめいかを皮ごと使うと塩辛い淡い色味がつきます(下料理写真)。

info 天ぷら 小泉

料亭天ぷ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。濃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ぷらが楽しめます。

金沢市池田町4番丁34  
TEL076-223-0023  
昼/12:00~  
夜/18:00~(最終入店20:00)  
定休日/日曜、その他



加賀鳶 純米大吟醸46 百万石乃白

300ml 990円(税込) 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、金沢酵母で醸したオール石川生まれの純米大吟醸です。金沢酵母特有の甘さのある吟醸香に寄り添う、やわらかな旨味と繊細でスムーズな味わい。「このお酒の丸み、やさしい風味との相乗効果を狙うなら、ねっとりやわらかく甘味のある酒肴。いかは最適な食材だと思います」。よく冷やしてお楽しみください。

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

5 & 6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が付度なし、独断と偏見に満ちた視点でお気に入りの日本酒をご紹介します。



推す人

岡田 敦史(東京ミッドタウン店)

東京ミッドタウン店での勤務をきっかけに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ことからJ.S.A.SAKE DIPLOMA、J.S.A.SAKE DIPLOMA INTERNATIONALを習得。日本酒とスイーツとのペアリングにも一言あり。最近は、蕎麦前(蕎麦屋で日本酒を嗜むこと)を目的に食べ歩きに精を出す。

5月  
May

加賀鳶 夏純米・生 要冷蔵

720ml 1,400円(税込)  
1800ml 2,785円(税込)

毎年少し汗ばむような季節になると、爽やかな純米酒が飲みたくなります。「加賀鳶 夏純米」は穏やかながらハーブや柑橘系の香りが感じられ、炭酸水やロックでアルコール度数を下げたり気軽に楽しめるお酒です。このお酒に合わせるなら Grillした野菜にオリーブオイル。味付けはシンプルに塩コショウで十分です。バジルソースの Pasta やレモンを搾った魚介や野菜のマリネもよいペアリングになります。

季節限定酒の中で  
1番好きなお酒です!

6月  
June

百々登勢 十年 長期熟成 純米酒

720ml 11,000円(税込)

化粧箱入

このお酒をご案内するとウイスキー愛好家の外国人や中南米の方に大変喜ばれる長期熟成酒です。はちみつやアーモンドをはじめ、さまざまな香りの表情が楽しめるお酒です。常温が好きですが、ぬる燗にすると味わいのベクトルがまとまり、一体感のある味わいに。とても面白い変化です。ブルーチーズとのペアリングはとくにおすすめ。「百々登勢」の甘味がチーズの塩気をやわらげ、お酒の旨味がチーズのクセをほどよく包んでくれます。麻婆豆腐、ジャークチキンなどスパイシーな料理にもよく合います。



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!

教える人



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!



balancing serum  
30ml 5,940円(税込)

フレナビのために独自開発した有機酒粕エキスを50%含有。酒粕エキスの保湿力、肌のベースを整える修復力の高さが特長。独特のとろみテクスチャーで伸びがよく、保水力を高めます。クロモジのアロマも楽しめますよ。

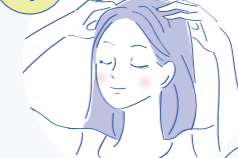
5&6月のお悩み

## 頭皮のコンディションをキープ

### 酒粕ベースの美容液で頭皮ケア

乾燥やかゆみを感じやすい春のゆらぎ肌シーズンから、紫外線や汗によるダメージも気になる季節。夜のスキンケアに頭皮ケアをしませんか? バランシングセラムは肌なじみがよいので、ベタつきを感じにくく、頭皮にも栄養成分を届けることができます。

STEP 1



頭皮に美容液を揉み込む

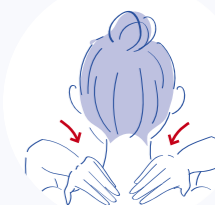
美容液を指の先にとり、こめかみから頭頂に向かって頭皮に揉み込む。つむじや分け目は外的刺激を多く受けるためとくに念入りに。マッサージで頭皮の凝りをほぐすイメージで。

頭皮のケアは毛髪への健康にも効果的です!

STEP 2

首後ろの保湿マッサージケア

後頭部から首の後ろも軽くマッサージを行いながら美容液で保湿ケアを。強く揉み込む必要はなく、美容液をやさしく伸ばす要領で。お手入れが手薄になりがち部分の紫外線ダメージケアにもなります。



5月12日(日)は母の日 **Happy Mother's Day 2024****福光屋 母の日ギフト**

福光屋では日々の暮らしを楽しむ発酵アイテムを揃えております! 美と健康をサポートする飲料、調味料、化粧品など気軽なギフトにもぴったり。お母さんへの感謝の気持ちを添えて贈りませんか?

**玉川店****たかはしよしこ×福光屋  
酒には塩があればいい8**

5月6日(月・祝)まで

洋の東西、「塩」は酒の甘味や旨味を引き立てる最高のパートナー。究極のアテであるこの命題を、料理家たかはしよしこさんのセレクトで楽しく美味しく提案する企画展は、今年で8回目の開催です。たかはしよしこさんが出会ってきた美味しい品々や器をはじめ、毎年人気の「よっちゃんカップ酒」や人気の「エジプト塩」のほか、新作「北のソルト」なども限定先行販売いたします!



●「よっちゃんカップ酒」の売り上げの10%、「能登塩酒かすミニソフト」の売り上げ全額を「令和6年能登半島地震」で被災した能登の酒蔵の復興再建に向けた義援金として石川県酒造組合連合会の専用口座に寄付いたします。

**福光屋の発酵ワークショップ**

福光屋の醸造技術から生まれた調味料を使って、季節のお役立ちレシピを学び、楽しむワークショップ。夏に向けて健やかに過ごすためのメニューをお届けいたします。講師と一緒に作った料理はお持ち帰りいただけます!

- ▶5月21日(火)、28日(火) **デトックスレシピの会**
- ▶6月25日(火) **代謝アップレシピの会**
- ▶7月16日(火) **夏バテ防止レシピの会**

- 参加費: 各回2,200円(税込)
- 人数: 各回11名様
- 開催時間: 各回11:00~11:40
- 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

**金沢店**

酒蔵併設のショップのバーコーナーにて厳選したお酒の酎き酒をお楽しみいただく3つのコースを開催しております! 酒造りをダイジェストに学びながら味わっていただく趣向をこらした内容。ご参加をお待ちしております!

**酎き酒コース プレミアム**

〈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.プレミアム酒の酎き酒と解説
- 4.直営店でのお買い物

- 参加費: 2,750円(税込)
- 定員: 8名様
- 開催日程: 毎日
- 時間: 15:00~
- 予約: 要(前日12:00まで)

○お問い合わせ・ご予約: SAKE SHOP 福光屋 金沢店 ▶



毎日開催

**オンラインショップ****アミノリセ ナチュラル モイスト ローション  
ダブル・トリプルキャンペーン**

6月30日(日)まで

ローションをおしみなく使った基本のケアでうるおいたっぷりの夏肌を手に入れましょう。お得な2本、3本セットで夏のスキンケアをサポートします!

- ・アミノリセ ナチュラル モイスト ローション × 2本セット  
(通常価格) 12,320円(税込) → **10,890円(税込)** **送料無料** **1,430円お得!**
- ・アミノリセ ナチュラル モイスト ローション × 3本セット  
(通常価格) 18,480円(税込) → **15,730円(税込)** **送料無料** **2,750円お得!**

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。