

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.70

2024 SEP-OCT



## 稔りの秋に

酷暑の夏を乗り越え、秋の深まりが待ち遠しい季節がやってきました。

豊穡の秋。山の幸、里の恵みが届き、稔りの喜びが暮らしのあちこちに行き渡ります。

日本人の季節の幸せを描いた「酒歳時記 秋あがり」のラベル画でお届けします。

秋酒が美味しい季節が到来しました!

# 冷やおろし、秋あがり蔵出し

さっぱり系の日本酒が似合う夏から、深みや旨味を楽しみたいくなる秋へ。秋酒の美味しい季節が始まりました。旬の食材と思う存分味わってください!



秋の味覚と幅広く合わせられる懐の深さ!

発売中

北陸エリア発売 ▶ 9月6日

ひと夏の熟成が旨味をリッチに。香り高くなめらかな美味しさ

加賀鳶 純米吟醸 冷やおろし 要冷蔵

720ml 1,650円(税込)  
1800ml 3,080円(税込)

春の終わりに搾り、一度火入れをしてから蔵の中でひと夏ゆっくりと熟成させた1本。熟れたりんごを連想させる果実のような吟醸香が広がり、やや甘味のあるジュシーな旨味が楽しめます。脂ののったカマスや鯖の塩焼き(すだち添え)、鮭ときのこのホイル焼きなども好相性です。



9月6日発売

秋の喜びを愛でる、味わう。黄金色に輝く稲穂のラベル

福正宗 酒歳時記 秋あがり 2024

500ml 1,870円(税込)

穏やかでやわらかな吟醸香に丸みのある旨味が楽しめる純米大吟醸です。茶豆の枝豆や焼いた秋茄子、きのこの炭火焼き(ポン酢)などとよく冷やして小ぶりのワイングラスでお召し上がりください。

上出恵悟さんのアートラベル。ここが見どころです!

「言わずもがな日本酒はお米で出来ているので、刈り取った稲穂を描きたいと思っていました。アイキャッチになるようにイナゴも描き添え、大胆に配置した文字は錦秋をイメージして金の箔押しで表現しました」。秋の稔りの喜びがグラフィカルに描かれ、文字の点もさり気なくお米の粒になっています。

ひと夏の熟成によって香味がいっそう整い、お酒の質が格段よくなっていることを「秋あがり」「秋晴れ」といいます!

オンラインショップ限定

9月6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]

- ・福正宗 酒歳時記 秋あがり 2024 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 山麩純米 720ml×1本

5,995円(税込)

送料・クール代無料 ポイント10%還元



NEW

お晩酌の新・決定版!

加賀鳶 純米吟醸 が美味しくなってリニューアル新登場!

どんな料理、酒肴も受けとめる守備範囲の広い加賀鳶の晩酌酒として酒質とボトルデザインをブラッシュアップしました。軽い飲み心地にふくよかな旨味とほどよいキレが引き立ちます。新しい美味しさを秋の味覚に合わせてお楽しみください。



180ml 484円(税込) 720ml 1,485円(税込)  
300ml 638円(税込) 1800ml 2,970円(税込)

TOPICS

10月1日の「日本酒の日」を記念して

10月を“美味しい日本酒月間”として盛り上げます!

福光屋直営各店、オンラインショップでは以下の取り組みを実施いたします。



福光屋直営各店

「加賀鳶で乾杯!」を合言葉に、4店舗でさまざまな企画を実施。9月21日(土)~10月6日(日)まで、店舗スタッフおすすめ300ml飲み比べ限定セット(酒肴付き)をお得にお求めいただけます。更に、お会計時に「こめから」を見た!とスタッフにお申し付けいただくと、プラスで「加賀鳶 極寒純米 辛口」(アルミ缶)を各店先着50名様にプレゼントいたします!

福光屋オンラインショップ

「こめから」Vol.70 9&10月号に掲載されている日本酒が5%OFFになるクーポンを発行いたします! お気に入り日本酒とともに秋をお楽しみください。

※2024年10月28日(月)10:00までのご注文分に限りです。  
※期間中在庫がある商品に限りです。

「こめから」9&10月号掲載の日本酒 **5%OFF**

クーポンコード: kome24aki (半角英数)



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



いちじくと牛肉のタルタル

教える人 Installation Table ENSO L'asymetrie du calme 土井誠さん



秋の食材が出揃い、味わい深い料理が恋しくなる季節。

それに合わせてコクや深みのある落ち着いた日本酒が飲みたくなります。今号は、醬(ジャン)の旨味を活かした肉料理をご紹介します。

〈いちじくと牛肉のタルタル〉



ボディのしっかりした日本酒には肉の旨味がよく合います。シンプルに焼いた牛肉は、コチュジャンベースの甘い和え衣でまめとめると一体感が生まれ、お酒とのペアリングが格段にアップ。「もち米と唐辛子を発酵させたコチュジャンは、日本酒にとでも合わせやすい調味料。素材の脂や力強さを日本酒に繋げやすい」と土井シェフ。

【材料と作り方】

- ① 和え衣を作る  
醤油50ml、コチュジャン30g、砂糖30g、すりごま30g、ごま油3ml、酒20ml、にんにく(すりおろし)、マスカルポーネ各少々をよく混ぜ合わせる。
- ② 牛肉の塊肉に塩をして軽く炙ってたたきにし、好みの大きさに切る。①の和え衣をからめる。
- ③ 酒粕を隠し味にしたフレンチトーストの上にいちじくを置き、②をのせる。スライスしたアーモンドを添える。

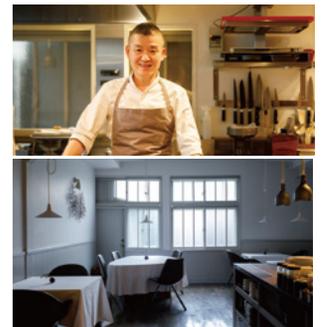
◀合わせるお酒

黒帯 堂々 山麩純米

720ml 2,137円(税込)

化粧箱入

山麩仕込みで仕上げ、2年ほどの熟成期間による効果をしっかりと宿した純米酒。深くたっぶりとした旨味とコク、後味の軽やかさが特長です。ENSOさんでもメニューにラインナップされるこのお酒について「どんな料理にも合わせやすい安心感がある。提供する料理に出汁や和の調味料、香りが入った場合はさらに相乗効果を発揮する」とシェフ。



info

Installation Table ENSO L'asymetrie du calme

和食から料理の道を歩み、フランス料理へ転向。欧州での修業を経て食文化の高さ、町の規模、食材の豊富さ、工芸作家との距離に魅力を感じて金沢に開店。「ミシュランガイド北陸2021 特別版」にて二つ星を獲得。

石川県金沢市池田町四番丁33  
Tel. 076-208-4052  
ランチ/11:30~12:30(最終入店)  
ディナー/18:00~19:30(最終入店)  
定休日/月曜、その他

# お酒と味つけ

## 相性早わかりガイド

塩



塩×お酒

吟醸系のお酒の大きな特長である「香り」を活かす調味料が塩。醤油や味噌の香りはせつかくの吟醸香を感ずることがあります。加えて塩味はお酒の甘味を引き立たせたり、お酒の輪郭を明確にさせてくれる効果も。柑橘系の果汁と組み合わせると、香味の増幅効果も得られます。

相性のよいお酒のタイプ：純米大吟醸、純米吟醸



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13

相性のよいお酒のタイプ：純米酒、山廃酒、熟成酒

お酒をより美味しくするのは、酒肴や料理の“味”との組み合わせにあり！  
ベストペアリングに導くシンプルルールをご紹介します。  
ぜひ秋の食材、料理とお楽しみください。



醤油×お酒



醤油

醤油も日本酒と同じように麹によって生まれる発酵食品。醤油の香ばしい香りや発酵由来の複雑な旨味、コクは純米酒や山廃酒、熟成酒の複雑な風味に相通じます。また、味幅が広いこれらのお酒は醤油の強さに負けることなく旨味の相乗効果を発揮。出汁と相性がよいもの（このジャンルのお酒です）。

教える人



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。

ピリ辛



ピリ辛味×お酒

唐辛子や醤(ジャン)を使ったアジア系の料理、本格スパイスやハーブを使った多国籍料理などは、その刺激をまるやかに包んでくれる甘口タイプ、口当たりのやわらかいお酒が好相性。辛さを中和させる効果もあります。マッコリが好まれるように、にごり酒もよく合います。

相性のよいお酒のタイプ：甘口酒、やわらかな酒

1. 加賀鳶 純米大吟醸 極上原酒  
720ml 2,750円(税込)  
化粧箱入

穏やかで上品な吟醸香とふくやかな旨味のバランスが絶妙な大吟醸の原酒です。味わいのボリュームもあるため、メインディッシュクラスの料理とも好相性。

2. 福正宗 酒蔵時記 秋あがり 2024  
500ml 1,870円(税込)

夏の間の熟成期間が香りと味わいを調和させ、ふくらみのある秋酒となりました。繊細でやわらかな口当たりが特長。軽い前菜、おつまみなど。

3. 加賀鳶 純米吟醸 冷やおろし  
720ml 1,650円(税込)  
1800ml 3,080円(税込)  
要冷蔵

ひと夏熟成させた効果が味わいにしっかり表れ、ジュワッと口中に広がる旨味が楽しめます。甘味をともなったフルーティーな香りもポイントです。

4. 加賀鳶 純米吟醸  
300ml 638円(税込)  
720ml 1,485円(税込)

やや甘味のあるふくやかな旨味と後半にかけての加賀鳶らしいキレのよさが格別。チーズや生ハムなどの塩の効いた洋風のおつまみ、料理にも合います。

5. 加賀鳶 極寒純米 辛口  
300ml 547円(税込)  
720ml 1,257円(税込)

塩味、醤油味、いずれをもカバーするオールマイティな晩酌酒の代表格。さっと炙った一夜干しかつら甘辛い照り焼きまで幅広く合われます。油との相性も◎

6. 福正宗 純米辛口 生詰  
180ml 329円(税込)  
720ml 982円(税込)

黄麹で仕込むところを黒麹で仕込んだ純米酒。旨味をともなった軽快な酸がパンチのある肴をカバーします。餃子や油淋鶏を、ポン酢、酢醤油などと。

7. 禱と稔 フクノハナ 酒造年度2016年  
720ml 4,180円(税込)  
化粧箱入

7年熟成の有機純米酒ならではの香味が醤油や出汁の香りとよくマッチ。根菜と乾物の含め煮など、やさしく繊細でふくやかな料理と。

8. 黒帯 堂々 山廃純米  
720ml 2,137円(税込)  
化粧箱入

山廃酒ならではの複雑な旨味に熟成の奥深さがそなわった風格のある味わい。牛肉や脂ののった魚など、どしりとした食材・料理も受け止めます。

9. 百々登勢 十年 長期熟成 純米酒  
720ml 11,000円(税込)  
化粧箱入

円熟した香り、甘味にやや酸と苦味を感じさせる長期熟成酒。醤油ベースの中国料理や甘酢あんかけなどと抜群の相性のよさを発揮します。ぬる燗もおすすめ。

10. 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

やわらかなタッチと甘味をともなったやさしい味わい。バナナやメロンを思わせるフルーティーな香りも特長です。ハーブを使った料理とも好相性。

12. 加賀鳶 吟醸梅酒  
300ml 814円(税込)  
720ml 1,628円(税込)

南高梅を使用した梅酒に純米吟醸酒をブレンドした甘さすっきりタイプ。フルーティーな香りを香味油やハーブをつかった軽い炒めものに合せて。

13. 黒帯 飄々 古々酒 純米吟醸  
720ml 3,017円(税込)  
化粧箱入

中国料理のピリ辛、甘辛系料理にぜひ合わせていただきたい熟成酒。紹興酒をイメージさせるキャラメルのような熟成香が料理との相乗効果を生みます。燗酒も◎

例えばこんなお料理に

塩ゆでした季節の野菜(茶豆の枝豆、きぬかつぎ)、天ぷら(塩+レモン)、グリルしたお肉や野菜に岩塩とオリーブオイル、白身魚の塩焼き、塩糍和えなど。

例えばこんなお料理に

きのこのおろし醤油、根菜の含め煮、さんびら、煮魚、秋鮭のホイル焼き(バター醤油)、鶏肉のロースト(にんにく醤油)など。ポン酢を使った料理、醤油+味醂の甘い料理。

例えばこんなお料理に

チゲ鍋(キムチや唐辛子を使ったスープ、火鍋など)、海老のチリソース、魚介のXO醬炒め、エスニックサラダ、本格カレー、酸辣風味など。

8月8日  
新発売

サビない日々をサポートするインナーケアドリンク

# VATEN R 新登場

ミトコンドリア活躍飲料「VATEN」に+αのチカラを添えた新しいドリンクが誕生しました。

“サビない日々”を目指し、特定のアミノ酸に着目。

アクティブなエイジングに寄り添う発酵由来のアミノ酸ドリンクです。

## 天然成分100%のチカラ

石川県産米を100%使用。専用に仕込んだ米麹で丁寧に糖化発酵させました。アミノ酸やクエン酸、ポリフェノールなどの有用成分を含み、甘味料、酸味料、香料、着色料、保存料無添加。米発酵の恵みだけで生まれた成分を大切にしています。

- ✓ 石川県産米を100%使用
- ✓ 発酵由来のアミノ酸、クエン酸、ポリフェノール
- ✓ ノンカフェイン
- ✓ 無添加(保存料、香料、着色料)

## VATEN Rの優れたORAC\*値

食品の活性酸素吸収能力(抗酸化力)を示す世界的な指標・ORACの測定結果によるとVATEN Rの値は2300μmol TE/100ml。ブルーベリーや緑茶のORACを大きく上回ります。バランスのよい食事をベースに、継続摂取によって“サビない”働きを助けてくれます。

\*Oxygen Radical Absorbance Capacity  
活性酸素吸収能力

VATEN R  
2,300  
μmol TE/100ml

ブルーベリー  
970  
μmol TE/100ml

緑茶  
1,192  
μmol TE/100ml

### 味わい・飲み方

発酵由来のほどよい酸味と、米蜜のような自然な甘味があります。よく冷やレストレートで、炭酸割りやお湯割りもおおすすめです。



## サビない日々をサポートする5つのアミノ酸

VATEN Rに含まれるアミノ酸は全20種。そのなかでも“サビない”に関与する5つのアミノ酸の含有量を強化しました。発酵由来のアミノ酸が複合的に関与することで、若々しい毎日へのサポートとなります。



VATEN R  
100ml 756円(税込)

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

9&10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



👍 9月  
September

福正宗 純米辛口 生詰

720ml 982円(税込)  
1800ml 1,960円(税込)

日本酒は“黄麹”を使って仕込みますが、こちらは“黒麹”を使用した純米酒。黒麹由来の素晴らしい酸が特長です。アルコール入りのスポーツ飲料!?をイメージさせる爽やかさと飲みやすさ。残暑が厳しいときには炭酸水割りがおすすです。天ぷらや唐揚げなど、油を使った料理と相性がよく、油分をすっきり切る効果もあり、レモンを搾ると酸の同調効果が高まります。お燗酒もできるのも魅力です。

岡田敦史(玉川店)

J.S.A.SAKEDIPLOMA、J.S.A.SAKEDIPLOMA INTERNATIONALを取得。冷酒より燗酒派。60℃の飛び切り燗以上から燗冷ましまでの流れを楽しむ自分流の楽しみをもつ。老舗蕎麦屋巡り、蕎麦前(蕎麦屋で日本酒を嗜むこと)に精を出す。

味よし! コスパよし!  
のお晩酌酒です!



👍 10月  
October

黒帯 飄々  
古々酒 純米吟醸

720ml 3,017円(税込)

化粧箱入

甘味、旨味、酸味、そして苦みが満遍なく高いレベルで感じられる1本です。しっかりと時間をかけて作られた料理とお楽しみいただくとこのお酒の魅力がよくわかっていただけます。おすすは、ビーフシチューや魚煮、パテドカンパーニュ、煮込みハンバーグなど。お燗の場合は、あまり熱すぎない42度程度にすると優しい甘みが感じられます。意外なところではハイカカオチョコレートとも好相性。食後のお楽しみにも。



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ペシャル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!



LPSプロテクトバーム  
25g 3,740円(税込)

肌荒れを防ぐLPSと有機酒粕パウダーを配合した高保湿バーム。濃密なテクスチャーで油分のバリアをつくり保湿成分を肌に届けます。クロモジとスギの精油をブレンドした爽やかな香り。リップやハンドケアにもおすすめです。

© frenava\_official ▶▶フレナビの魅力、使いこなしをご紹介します!

9&10月のお悩み

## 夏のダメージ集中ケアで秋肌づくり

### バーム×ラップパッチでリペア

夏の外的刺激を受けたこの時期の肌は、ダメージの蓄積で乾燥や黒ずみ、硬化などの“くたびれ”が顕著に。油分+有効成分をしっかり届け、肌の集中的なりペアでコンディションを整えましょう。本格的な乾燥シーズンの前、今のお手入れが大切です!

STEP 1



乾燥、小じわが気になる部分に厚めにバームを塗る

洗顔後、基本のステップでお手入れをした最後にバームを塗ります。指の腹でバームを温めて柔らかくし、目元や口元、眉間などの小じわが気になる部分に厚めに塗ります。虫刺されや発疹の痕、首や腕などの気になる部分に塗ってもOK。

STEP 2

小さく切ったラップでマスクし浸透を促す

厚めに塗ったバームの上に数センチ角に切ったラップをかぶせ、軽くおさえてマスク。ゆっくり浸透を促し、10~15分おいてラップを剥がします。体温でなめらかになったバームは伸びがよいので、気になる部分の周辺になじませます。



## 定期便サービスがお得で便利!

最大 **20%OFF** VATEN Rの健康習慣をお得に応援します!

- 選べるお届けサイクル
- 1ヶ月
  - 2ヶ月
  - 3ヶ月
  - 隔週
  - 45日

FREE 送料・クール代・代引手数料0円

変更・休止いつでもOK!

1ケース(10本入り×1箱)  
7,182円(税込) **5% OFF**

2ケース(10本入り×2箱)  
13,608円(税込) **10% OFF**

3ケース(10本入り×3箱)  
19,278円(税込) **15% OFF**

6ケース(10本入り×6箱)  
36,288円(税込) **20% OFF**



詳しくはこちら



10月1日は「日本酒の日」



## 10月は “美味しい日本酒月間”!

秋酒、燗酒の季節がいよいよ始まりました!  
福光屋直営各店、オンラインショップでは  
さまざまな取り組みを実施いたします。

福光屋直営各店

「加賀鳶で乾杯」を合言葉に、4店舗でさまざまな企画を実施。9月21日(土)～10月6日(日)まで、店舗スタッフおすすめの300ml飲み比べ限定セット(酒肴付き)をお得にお求めいただけます。更にお会計時に「こめから」を見た!とスタッフにお申し付けいただくと、プラスで「加賀鳶 極寒純米 辛口」(アルミ缶)を各店先着50名様にプレゼントいたします!

福光屋オンラインショップ

「こめから」Vol.70 9&10月号に掲載されている日本酒が5%OFFになるクーポンを発行いたします! お気に入りの日本酒とともに秋をお楽しみください。

※2024年10月28日(月)10:00までのご注文分に限りです。  
※期間中在庫がある商品に限りです。

「こめから」9&10月号  
掲載の日本酒

# 5%OFF

クーポンコード: kome24aki (半角英数)

オンラインショップ

新企画!

秋のじわもん酒肴便

## 能登豚パテドカンパーニュと秋の酒

石川県能登地方の玄関口、かほく市でプレミアム能登豚を使った手作りハム&ソーセージが人気の「ファミリーエ」さん。本場ドイツのスパイスと化学調味料を使用しないレシピにこだわった、パテドカンパーニュと国産鶏レバーパテを秋の季節酒とセットにして数量限定でお届けします!



【秋酒3種とパテ2種セット】

7,205円(税込) **送料無料・クール代無料**

- ・福正宗 酒歳時記 秋あがり 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 山鹿純米 720ml×1本
- ・レバーパテ×1 **要冷蔵**
- ・パテドカンパーニュ×1 **要冷蔵**

【秋酒2種とパテセット】

4,070円(税込) **送料別途**

- ・福正宗 酒歳時記 秋あがり 500ml×1本
- ・加賀鳶 純米吟醸 冷やおろし 720ml×1本 **要冷蔵**
- ・パテドカンパーニュ×1 **要冷蔵**

福光屋で学ぶ&amp;体験する!

玉川店

### 発酵ワークショップ

発酵食品を使った秋のお料理、健康レシピをご紹介します!

### 「美腸のための酒粕レシピの会」

9月17日(火)

使用する食品:  
酒粕



### 「味醂粕を食べるレシピの会」

10月8日(火)

使用する食品:  
味醂粕(こぼれ梅)



- 参加費:2,200円(税込)
- 人数:11名様
- 開催時間:11:00~11:40
- 持ち物:筆記用具

◎ご予約は玉川店まで  
電話、店頭にて承ります。

金沢店

### 発酵美セミナー vol.3 「秋の身体と肌を整える」

10月26日(土)

発酵のチカラで秋の肌と身体をいたわるミニ知識を化粧品開発担当が解説。スキンケアと日々の暮らしに活かせるアイデアも紹介します。



- 参加費:1,000円(税込、発酵ドリンク付き)
- 開催時間:10:30~
- 人数:10名様

◎ご予約は金沢店まで  
電話、店頭にて承ります。

NEWS

### 9月11日 新発売 オーガニックスキンケアシリーズ「フレナバ」にミニボトルが登場!

コスメキッチンとの共同開発で誕生した福光屋のオーガニックスキンケア「フレナバ」に待望のミニボトル3アイテムが登場します。しっかりお使いいただけるハンディーサイズで旅行やトライアルにおすすめです!

- ・フレナバ クレンジングクリーム ミニ 30g 1,320円(税込)
- ・フレナバ バランスングローション ミニ 30ml 1,650円(税込)
- ・フレナバ エモリエントクリーム ミニ 10g 1,320円(税込)

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

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。