

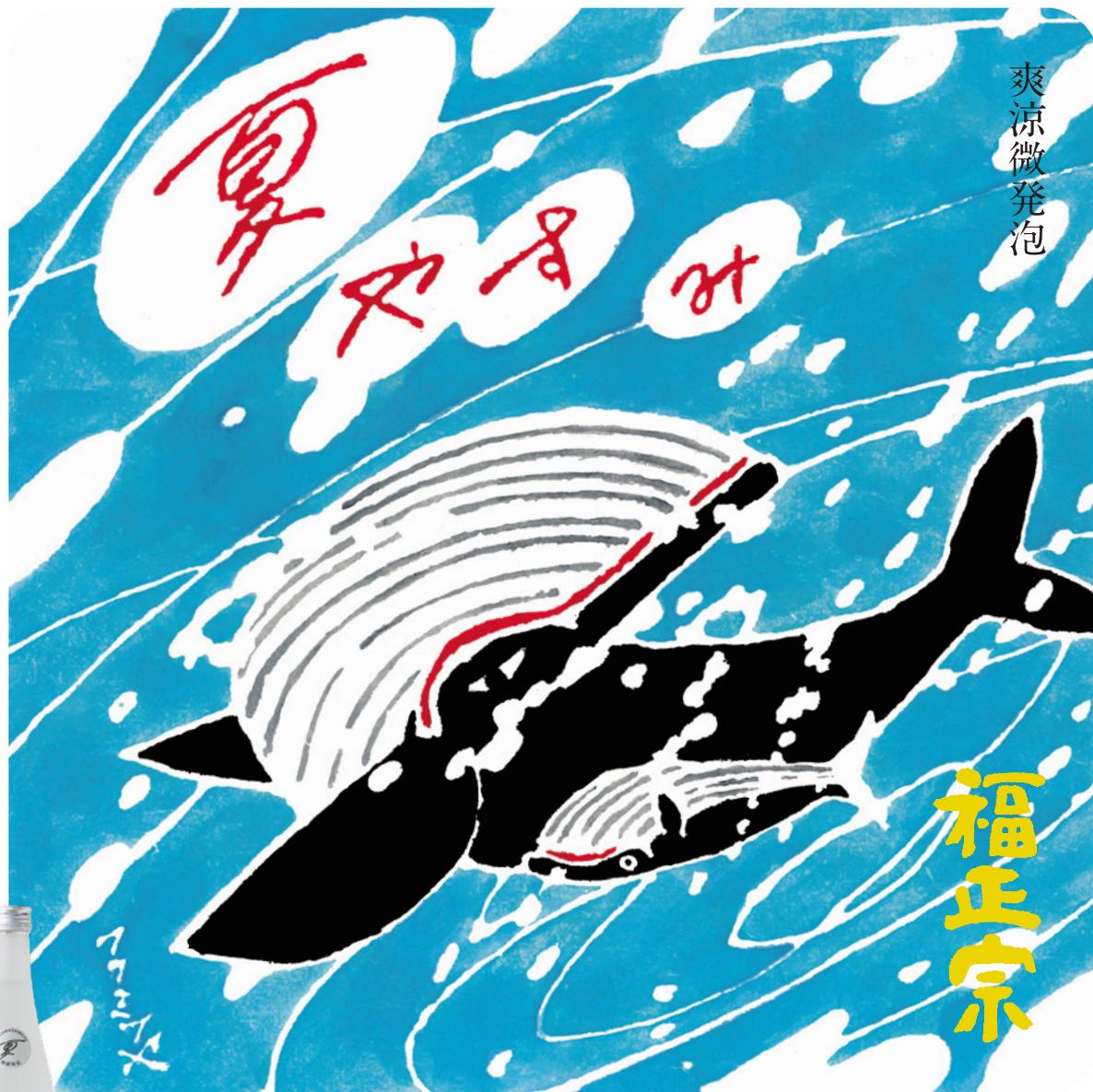
お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

7/8月号

K O M E K A R A Vol.75

2025 JUL-AUG



爽涼微発泡

福正宗



夏を涼しく、楽しく！

潮と戯れながら、大海原を気持ちよく泳ぐザトウクジラの親子。

日本の厳しい暑さに、ささやかな涼とやさしさを。そんな思いが伺える

上出恵悟(上出瓷藝)さんのアートラベルで夏の号をお届けいたします！



福正宗



福正宗 銀ラベル 1800ml 2,378円(税込)

FUKUMITSUYA Brand Story #04_FUKUMASAMUNE

「福正宗」が誕生したのは十一代目・福光松太郎(明治19年〜昭和22年)の頃、明治末とされ現存する福光屋の銘柄のなかでは最も長い歴史をもつ。約一世紀にわたる金沢で親しまれた味は、福光屋のハウスブランドとして今も現役。市中の飲食店やスーパーなど、どこでもいつでも見かける存在だ。アイコンは、一九六八(昭和43)年からじつに50年以上もラベルやパッケージのどこかに必ず置かれる「福正宗」の文字。昭和期に活躍した女流書家・町春草の表情豊かな書である。

この「福正宗」が今の顔になったのは一九八八年秋。飲み手の味わいへの嗜好が大きく変わり、特級・二級・三級の酒税区分が撤廃される級別制度廃止を前に実施された。依頼から3年がかりでデザイン改革を行なったのは世界的なグラフィックデザイナー・松永真氏。福光屋が提示した「伝統的であり現代的、日本的であり国際的」というコンセプトをもとに「福正宗」のfとmの文字を組み合わせ、家紋や幾何学模様のようにも見え、直線美が映えるシンプルでデザインとなった。辛口化した味わいのブラッシュアップとともに、大胆なパッケージリニューアルは「福正宗」に新たな命を吹き込み、三世代、四世代に愛される不動の酒となっている。

ゆかりの人・松永真 / 1940年東京都生まれ。東京芸術大学を卒業後、資生堂宣伝部を経て71年松永真デザイン事務所設立。エコテック、ブレンドライなど日用品のデザインから、ベネッセ、カルビーなどのC1計画まで幅広く活躍。数多くの受賞歴をもち、ニューヨーク近代美術館をはじめ各国の美術館にその作品が永久保存されるグラフィックデザイナーである。1988年に福正宗のラベルデザインを手懸ける。

最旬! 日本酒トピックス



2024年1月に発生した能登半島地震で酒蔵全壊の被害を受けた奥能登の老舗酒蔵・鶴野酒造店さんの醸造を支援するために福光屋で行われる酒造り。2025年5月に2期目の共同醸造が無事に終わりました。両蔵の杜氏が新しい試みとして醸した「鶴と福」、両蔵の代表銘柄を掛け合わせた「谷泉×加賀鳶」をお届けいたします。

奥能登・鶴野酒造店×福光屋 共同醸造酒が蔵出しされます!



左から板谷和彦(福光屋杜氏)、鶴野薫子さん(鶴野酒造店杜氏)、鶴野晋太郎さん(同蔵元)、福光太一郎(福光屋専務取締役)。今回の2期目の共同醸造では、薫子杜氏がほぼ毎日福光屋・壽蔵に通い、全工程で責任者として関わった。全壊した鶴野酒造店の酒蔵は2025年春までに解体され、現在は能登町鶴川エリアの復興計画に合わせた酒蔵再建の準備を進めている。今回の共同醸造では、両蔵で一度も醸造を試みたことがなかった「扁平精米」した酒米を使用するなど、新しい挑戦が行われた。「鶴野さんの酒蔵が再開したときに、酒造りの引き出しがたくさん増えているように。未来を見据えての酒造りができてよかった」と杜氏の板谷。



6月24日(火)発売

共同醸造 鶴と福 2025 純米

720ml 1,870円(税込)

新しい精米法で実現した 香り豊かな純米酒!

鶴野酒造店さんの酒蔵が再建したときに、新蔵でどんなお酒を造りたいか?を出発点に鶴野薫子杜氏の希望である香りと甘さ、繊細さを感じさせる味わいづくりに挑戦。扁平精米という特殊な精米法を試み、お米を多く削らずとも吟醸酒のような香りと甘さを引き出す手法で醸しました。華やかで上品な風味と軽さが特長。



7月1日(火)発売

谷泉×加賀鳶 2025 純米

720ml 1,540円(税込)

両蔵の代表銘柄を一つのお酒で味わう

鶴野酒造店さんの代表銘柄「谷泉」に福光屋の代表銘柄「加賀鳶」をセレクトし、1対1の割り合いでブレンドしました。二つの純米酒が互いによく馴染み、すっきりとしたまとまりと飲みやすさ。気軽に飲める晩酌酒に仕上がりました。

令和6酒造年度 金沢国税局酒類鑑評会

〈金沢酵母吟醸の部〉祝! 優等賞受賞

富山、石川、福井の北陸3県の清酒製造者を対象に金沢で開かれた「令和6酒造年度 金沢国税局酒類鑑評会」において福光屋が「金沢酵母吟醸の部」にて4年連続となる優等賞を受賞。受賞記念酒を数量限定で発売いたしました!

金沢酵母とは

金沢国税局鑑定官室で誕生した酵母で、1995年から「きょうかい14号酵母」として全国頒布される酵母です。香りとアミノ酸を多く産生しながら酸は少ないという特徴があり、吟醸酒向けの酵母として人気があります。

百万石乃白とは

2000年に石川県が独自の新しい酒米品種の改発に取り組み、2020年に「百万石乃白」の名で県内の酒蔵で醸造がスタート。玄米の表面を多く削り取る高精白に向き、すっきりと端正な味わいの酒質を生み出すことが特長です。



令和6酒造年度 金沢国税局酒類鑑評会とは

北陸3県の清酒製造者を対象に、令和6酒造年度(令和6年7月~令和7年6月)の清酒の出来栄を金沢国税局鑑定官が鑑評。「金沢酵母吟醸の部」には33製造者から72点、「吟醸の部」には33製造者から94点が出品され、2025年3月18日から21日にかけて銘柄・蔵名を伏せた品質評価を実施。評価の結果により「金沢酵母吟醸の部」13製造者、「吟醸の部」13製造者が優等賞に選ばれました。

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

酒米、酵母、仕込み水すべてが 金沢生まれの純米大吟醸酒

メロンを連想させるフルーティーでやわらかな吟醸香と、繊細でなめらかな旨味が広がる純米大吟醸です。「金沢酵母吟醸の部」への出品にちなんで石川独自の酒米・百万石乃白を使うことにこだわりました。杜氏・板谷和彦が厳選した農事法人組合・Oneさん(金沢市才田)の百万石乃白を100%使用。渾身の技で醸した、今期の純米大吟醸の頂点です。



美味しい理由があります

夏だから

日本酒を

夏の日本酒には、美味しさを感じていただくためのさまざまな工夫がされていることをご存知ですか？
四種の夏季限定酒の酒造りのポイントと飲み方・楽しみ方を紹介します。

日本酒
ハイボールにも
ぴったり！

加賀 夏純米・生 要冷蔵

720ml 1,400円(税込)
1800ml 2,785円(税込)

福井県産の五百万石を100%使用し、じっくりと完熟発酵させました。ジューシーでガツンとした旨味がありながら、後味はすっきり。濃いめの味付けや揚げ物にも合います。

酒造りのポイント

- 炭酸水や氷を使っても、薄さやバランス崩れを感じさせない味わい設計。
- ほどよい酸を溶け込ませ、清涼感や夏の食材との相性を高めています。

楽しみ方

- ロック・クラッシュアイス、炭酸水割り、柑橘果汁プラスもOK。
- 鰻料理、肉や魚介の炭火焼き、トマトソースパスタ、ピザなどと好相性。



加賀 純米大吟醸 夏にごり酒・生 要冷蔵

720ml 2,599円(税込)

山田錦を100%使用した、香り高い純米大吟醸のごり酒です。軽い飲み心地のドライなタイプ。胡椒をきかせた料理やピリ辛料理とも好相性です。

酒造りのポイント

- 寒仕込みの純米大吟醸のごり酒を約半年間低温熟成させました。
- 辛口タイプながら、熟成効果による旨味のボリュームがアップ。

楽しみ方

- カレーや麻婆豆腐など香辛料を使った料理と好相性。
- ノンアルコールの甘酒割りや大きめの氷でロックにしてもOK。



福正宗 酒歳時記 夏やすみ 爽涼微発泡 2025 要冷蔵

500ml 1,870円(税込)

きめの細かな泡がピチピチと口中で弾け、繊細な味わいが楽しめるさっぱりタイプの夏酒。乾杯酒や食前酒として、グラスに注いですぐをお楽しみください。

酒造りのポイント

- 爽やかで飲みやすい純米大吟醸にやわらかな炭酸ガスを封入し、心地よい発泡感を添えました。
- 軽い酔いをお楽しみいただけるようアルコール分を13度にまで下げました。

楽しみ方

- 魚介のマリネ、カルパッチョ、そうめん、枝豆など。
- シャンパングラスなど、口径の小さな縦長のグラスがおすすめ。
- 冷凍庫で3時間ほどボトルを冷やし、グラスに注いでみぞれ酒に。

※勢いよくグラスに注ぐと過冷却の原理でお酒中の水分が結晶化します。瓶の取り扱いには十分にご注意ください。



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)

寒仕込みの純米大吟醸を氷温熟成させました。トロピカルフルーツのような吟醸香にやや甘くなめらかな旨味が楽しめ、熟成によるバランスが非常によい仕上がります。

酒造りのポイント

- 一切の火入れをしない生酒の搾りたてを0〜2℃の氷温タンクで約3ヶ月貯蔵熟成。
- 氷温熟成による、つるつるとしたなめらかな口あたり、角がとれたまろやかな味わい。

楽しみ方

- 8℃前後によく冷やしてガラスの酒器で。
- 白身魚の天ぷら、刺身、柑橘類の酸味や香りのよい薬味と味わう料理と。



最高位の夏酒として贈答にもおすすめ



KAGATOBI NATSUJUNMAI



日本酒と炭酸水を1対1で割り、スダチやレモン、ライムなどの柑橘類をプラスした“金沢ハイボール”。お好みでミント少々を加えてもOK!

FUKUMITSUYA
COOL SAKE
Taste of Summer



冷酒の飲み頃の温度帯は5〜15℃。注ぎたてのキリッとした飲み心地から、少し香りが開くまで、温度の移り変わりによる味わいの変化も楽しめます。

FUKUMASAMUNE HIMUROKENJO

風土記 台所 金沢の

KANAZAWA FUDOKI



〈教える人〉
谷口直子
〈料理研究家〉

▼「茄子そうめん」には、加賀野菜のヘタ紫茄子より一般的な長茄子の方が食感の点で適すと谷口さん。薬味を添えず、滋味深い味をシンプルにいただきます。そうめんはお隣富山県の名産「大門素麺」を使用。



七・八月

「茄子そうめん」

魚を炊いた煮汁でつくる夏の家庭料理。



【材料】(2人分)

- 茄子…3本 ○そうめん…1束
- 出汁…200ml
- 砂糖、みりん、醤油…各大さじ2 ○酒…大さじ1

【作り方】

- ① 茄子はヘタをとり、縦半分にして皮目に斜めの切り込みを入れる。5分ほど水にさらしてアクを抜く。
- ② そうめんをゆでて流水で軽く洗う。
- ③ ①の茄子を下ゆでし、鍋の湯を捨てたところに魚の煮汁を少々、砂糖、みりん、酒を加えて茄子を1分ほど煮る。醤油を加えてさらに2分ほど煮る。
- ④ ③の茄子を一度取り出し、煮汁に分量の出汁を足してそうめんを煮る。
- ⑤ ④のそうめんを器に盛り、③の茄子を添える。

「夏でも毎日のように旬の魚を炊くのが金沢ですから、茄子が美味しい夏から秋にかけて何度となく作ります」。お晩酌の仕上げに、ぜひお召し上がりください。



◀合わせるならこのお酒
(左) 風よ水よ人よ 純米9

720ml 1,209円(税込)
アルコール分9%を実現した、さらさらと飲みやすい純米酒。醤油味のさっぱりと軽い料理と好相性。

(右) 福正宗 酒蔵時記 夏やすみ 爽涼微発泡 2025

500ml 1,870円(税込)
やわらかな旨味と微かなガス感が楽しめるごく軽い酒質。注ぎたての発泡感を生かすためシャンバングラスで。



Profile 谷口直子さん

金沢市出身 幼い頃から母で料理家の谷口雅子や親族のもとで食にまつわる知識を育む。現在は金沢・東京で料理教室を主宰。料理監修や食のプロジェクト参画など、活動は多岐にわたる。イチバのハコ、IN KANAZAWA HOUSEの取締役も務める。

〈イチバのハコ〉

金沢・近江町市場の24の専門店から食のプロフェッショナルが厳選した旬の幸のカタログギフトを販売。加賀・能登の鮮魚や加賀野菜、調味料などの詰め合わせが揃います。
https://www.ichibanohako.com/
@ ichibanohako



Info IN KANAZAWA HOUSE

国内外のツーリストを対象に、金沢ならではの本物の文化体験や食の学び、芸芸体験からプライベートツアーまでオンリーワンの質の高い体験を提供している。近江町体験ツアーも人気。
株式会社こはく https://www.in-kanazawa.com/ja
@ inkanazawahouse



こだわりが“味”をつくります

本物印の発酵調味料

毎号、季節にぴったりの酒蔵調味料をピックアップ。食品添加物を一切使わない発酵調味料のこだわりのポイントと美味しさの秘密をご紹介します。

第3回

オーガニック純米料理酒

より信頼できる調味料を選びたいとき、オーガニック認証は一つの指針になります。有機JAS認証を取得した兵庫県産山田錦を100%使用し、有機認証を取得した製造場(酒蔵)で造られた料理のための清酒「オーガニック純米料理酒」。アミノ酸を多く含み、美味しさと安心の隠し味を授けます。

CHECK! 発酵ワークショップのお知らせ

福光屋の料理酒をメインに、当店で販売している味噌や醤油などの発酵調味料の味わいを比較。出汁入り料理酒作りのワークショップ付き。

- ◎日時:7月8日(火)11:00~11:45
- ◎テーマ:発酵調味料研究会
- ◎講師:迫田麻由美(発酵食品ソムリエ)
- ◎参加費:2,200円(税込) ◎人数:11名 ◎持ち物:筆記用具
- ◎会場:SAKE SHOP 福光屋 玉川店
- ご予約は玉川店まで電話(03-5717-3305)、店頭にて承ります。

美味しさのベースを高める

POINT 1

有機栽培した兵庫県産・山田錦を100%使用

化学肥料・化学合成された農業を一切使わずに育てられ、有機農産物として認証を受けた山田錦を使用。雑草や病害虫と闘いながら愛情を込めて栽培されたお米が使われています。

POINT 3

アミノ酸をたっぷり含むストレートな旨味

旨味成分であるアミノ酸は、食材がもつアミノ酸と相乗効果を発揮。味の奥行きやふくらみにつながります。

POINT 2

お酒を搾ってから3年以上蔵内熟成

より自然な経過で料理に最適なアミノ酸を高めるために、蔵内ですっかり3年以上熟成させています。



オーガニック
純米料理酒
720ml 1,972円(税込)



Ami-no-Rice

アミノリセの美容学

発酵の恵みと信頼をお肌へ

紫外線ダメージやインナードライによる肌の不調が目立つ季節。肌のバリア機能が低下し、ゴワつき、くすみなど、肌老化を加速させないために積極的に活用したい保湿美容液をご紹介します。



夏肌の栄養補給に
保湿美容液

さらりとしたテクスチャーでオイル感やベタつきを感じさせない水溶性の保湿美容液です。水溶性のため、水分補給と栄養補給が同時にできる優れた成分処方です。インナードライケアに最もおすすめのアイテム。バリア機能の修復をサポートします。

2種類の天然ヒアルロン酸と
コメ発酵液「FRS-01」を配合

肌上で水分蒸発を防ぐスーパーヒアルロン酸と角層内で水分をつかまえる働きをする加水分解ヒアルロン酸のWの働きで水分保持をサポート。高配合した美容栄養成分「FRS-01」とともに水分と栄養補給を行います。

ウワウルシ葉エキス配合

天然のアルブチンを含み、美白効果や色素沈着を抑制する働きが期待できるウワウルシ葉エキスを配合。継続使用による肌の透明感アップ、くすみのケアに。

天然由来成分100%の水溶性タイプ

配合する全成分が天然由来成分を達成。石油系合成香料、着色料、鉱物油、合成防腐剤、合成界面活性剤を一切含まない自然派処方です。また、油溶性成分非配合のため、高温多湿の夏場にも気持ちよくお使いいただけます。

教える人



稲田 成美(健康美事業部 研究員)

大学で食品成分を学び、2018年に福光屋に入社。米発酵による生成成分の研究や臨床肌試験を主導。講座での講義やデモンストレーションも行う。



アミノリセ
ナチュラル モイスト
エッセンス
50ml 8,800円(税込)

毎月25日は発酵美デー 特典
化粧品10%OFF
(対象商品)アミノリセ・コメラボ・プレナバ
7月はアミノリセ ナチュラル
モイスト エッセンス 20%OFF

◎直営店舗(福光屋ひがし除く)のみで実施いたします。

#03: Natural Moist Essence

金沢店

2025年
7月1日
より福光屋の嗜き酒体験が
リニューアルいたします!一番人気の「嗜き酒 プレミアムコース」が
1日2回開催となります酒蔵に最も近い直営店・金沢店のみでお楽しみいただける「嗜き酒体験」のコースを充実させました!より多くのお客様に体験いただけるよう、午前・午後
の1日2回の開催に。

▼嗜き酒 プレミアムコース

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3種の嗜き酒と解説
(酒肴付き)
4. 直営店での買い物

- 参加費: 3,300円(税込)
- 定員: 8名様
- 4月~10月の期間、
毎日開催いたします。
- 時間: 11:00、15:00開始
(各回所要時間:45分)

▼嗜き酒 グランプレミアムコース

1. 「酒蔵物語」映像鑑賞
2. 仕込み水「百年水」のご案内
3. 30年熟成酒を含む3種の嗜き酒と解説
(酒肴付き)
4. 直営店での買い物

- 参加費: 11,000円(税込)
- 定員: 6名様
- ご希望日時に合わせて貸切で開催
しますので、お問い合わせください。
(所要時間:45分)

玉川店

Tamagawa Special Days

7月18日(金)~21日(月・祝)

日頃のご来店、ご愛顧に感謝し、玉川店の人気商品を特別価格でご提供いたします。日本酒をはじめ、化粧品、発酵飲料まで数多くご用意いたします。

◎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。

TAMAGAWA
Special Days乙女の金沢展18
400years of LOVE for SAKE

7月31日(木)~8月17日(日)

17年目、18回目のオトメの金沢展、今年も石川生まれのいいもの&美味しいものをお届けします!2024年には伝統的造り手がユネスコ無形文化遺産に登録され、2025年は福光屋創業400周年です。それらを石川の品々で祝いたいと思います。ぜひ遊びにいらしてください。



オンラインショップ

夏の季節限定酒
3種飲み比べセット

日本酒好きの方へのギフトやお自宅での晩酌酒セットとしておすすめの夏季限定酒3本セット。純米酒の生酒や純米大吟醸の水温熟成酒など、味わいの個性が際立つお酒を厳選しました。

【セット内容】

- ・加賀 夏純米・生 720ml×1 **要冷蔵**
- ・福正宗 酒蔵時記 爽涼微発泡 夏やすみ 2025 500ml×1 **要冷蔵**
- ・福正宗 氷温貯蔵 生酒 水室献上 純米大吟醸 720ml×1 **要冷蔵**

6,490円(税込)

送料・クール代サービス

夏のダメージ
集中ケアキャンペーン

9月11日(木)まで

強い日差しにさらされ、乾燥やごわつきが気になる夏の肌に独自のコメ発酵液「FRS-01」を高配合した、夏の保湿ケアに最適なセットです。紫外線ダメージをやさしくケア。うるおいとハリのある肌へ導きます。

【セット内容】

- ・アミノリセ ナチュラル モイスト エッセンス(保湿美容液) 50ml×1
- ・アミノリセ ナチュラル モイスト エマルジョン(保湿乳液) 35g×1
- ・アミノリセ ナチュラル モイストソープ(洗顔石鹸) 20g ミニサイズ×1

12,892円(税込) 送料無料

公式オンラインショップ会員様限定企画
福光屋の日本酒頒布会

2025年8月から11月まで、全4回にわたってお届けする日本酒のサブスクリプションサービスです。搾りたての新酒やその季節に飲みたい定番酒など、各月の美味しいお酒を厳選してお届けします。毎月届く日本酒との出会いを、お家でゆったりとお楽しみください。

【第1回】8月22日(金)発送

- ・加賀 純米吟醸 冷やおろし 720ml×1本 **要冷蔵**
- ・加賀 純米吟醸 生原酒 720ml×1本 **要冷蔵**
- ・とうふ味噌漬 80g×1個 **要冷蔵**

【第2回】9月上旬発送

- ・福正宗 酒蔵時記 秋あがり 500ml×1本
- ・加賀 山廃純米 超辛口 720ml×1本

各回:3,960円(税込) 送料・クール代サービス

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。