

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.76

2025 SEP-OCT



紅葉かつ散る

この夏の過酷な暑さを乗り越え、四季の移ろいに心を和ませる時分となりました。

自然の美しさを愛でるゆとり、日本酒を心待ちにする気持ちも生まれてきます。

日本の秋を洗練された形と色で表現した「福正宗 酒歳時記 秋あがり」のラベルでお届けします。



福光屋創業 400周年記念

ブランド 次代に伝える酒物語

第5回 瑞秀

瑞秀

MIZUHO

瑞みづと秀にいでて美し醴



FUKUMITSUYA Brand Story #05_MIZUHO

福光屋の純米大吟醸の頂点であり、ヴァインテージをもつ「瑞秀」。この名は、米の国、酒の国を讀える日本の古称、豊葦原瑞穂国の倂を重ね、清らかな生命力に満ちた選りすぐりの米のみを用い、酒造りの技の限りを注いで醸すこのブランドのために詩人・高橋睦郎氏によって授けられた。

それまで日本酒にヴァインテージの概念はなかったが、その年々の米の個性と造り、気候風土、これらテロワールが酒に宿ると考えた。福光屋が65年前の一九六〇年、最初に契約栽培を始めた兵庫県多可町中区坂本の山田錦のみを使用し、洗米から製麹、酒母造り、発酵の全工程で手仕込みを旨とする細心の造りを貫く。風味のバランスが最も調和した中汲みのみを取り分けて低温瓶内熟成させる。

毎年秋、社外から専門家を招き、一九九二年醸造の一作目から今に至るすべての「瑞秀」を抜栓して喇き酒する「ヴァインテージ委員会」を開く。熟成具合や品質を見極め、酒の価値に相応しい価格に改定し、価値を与えていく。

造り手である杜氏や蔵人は、33年前からの酒が時間を重ねてどう変化するか、自分たちの仕事を振り返る機会でもある。「瑞秀」がもつ複雑かつ奥深い魅力は、飲み手を魅了するだけでなく、造り手にとっても特別な酒となっている。

揮毫・命名・高橋睦郎／1937年福岡県生まれ。少年時代から詩作を試み、1959年「ミノ・あたしの雄牛」を出版。多数の詩集を出す。現代詩と伝統詩を兼ねて作り出す現代唯の詩人。1993年に金沢を詠んだ句集『金沢百句 加賀白景』を上梓。詩、短歌、俳句、狂言などジャンルを越えて創作活動を続けている。2024年に文化勲章を受章。



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

最旬! 日本酒トピックス

実りの季節、海の幸・山の幸とご一緒に 秋の美味しいお酒、お届けいたします

酷暑をのりこえて、少しずつ秋へ。日本酒が美味しい季節がやってきます。
まろやかな旨味を楽しめる秋のお酒がいよいよ蔵出しされます!



発売中
北陸エリア発売 ▶ 9月5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 1,815円(税込)
1800ml 3,388円(税込)

軽快で心地よい旨味と軽やかなキレが楽しめる「加賀鳶 純米吟醸」を一度火入れた後にひと夏熟成させて瓶詰めしました。本来の特長になめらかさと深みが加わり、たっぷりとした吟醸香とボリュームを感じさせる1本に。脂がのった秋鮭、かます、秋刀魚、秋鯖などの塩焼き、きのご料理や秋茄子などとお楽しみください。

バター醤油、味噌などの
コクのある味付け
とも好相性!



9月5日発売

錦秋の美しさを讀える
描きおろしラベルで

福正宗 酒蔵時記 秋あがり 2025
500ml 1,980円(税込)

春先に搾った軽やかな純米大吟醸を火入れし、酒蔵でゆっくり熟成させました。夏の金沢でゆっくり香味を調和させ、穏やかな吟醸香とやわらかな旨味の秋あがりとなりました。無花果や柿の生ハムサラダ、茶豆の枝豆、松茸の土瓶蒸し、舞茸や蓮根など秋野菜の天ぷらなど軽なお料理と。ラベル画は上出恵悟さん(上出瓷藝)が描きおろした紅葉の錦。色づいた美しい葉を総柄のように広げ、滲みの表情とともに反物のようにも見える作品。日本の秋の美しさを讀えるようです。

口当たりの
繊細さを生かす
薄手のガラスで
お召し上がりください。

祝! 日本酒シーズン到来

秋からの美味しいお酒時間、 楽しみませんか?

秋酒の蔵出しとともに日本酒シーズンがいよいよ始まります! 日本酒を美味しく存分に楽しんでいただくために、各店からお得な情報をお届けします。

金沢店・ひがし・玉川店・ミッドタウン店 限定企画

10月1日 日本酒の日 記念 美味しい日本酒を飲もう!

期間: 9月27日(土)~10月1日(水)

日本酒の日を記念して各店でキャンペーンを実施! おすすめの飲み比べセットなどをお得にお求めいただけます。スタッフ一同ご来店をお待ちしております!

合言葉は
「加賀鳶で
乾杯!」



福光屋オンラインショップ

こめからvol.76 2025年9月&10月号 専用クーポン発行!

『こめから』本号に掲載の日本酒全品を500円OFFでご購入いただけるクーポンをお届けします!

ご利用期間: 2025年8月25日(月)~10月25日(土)

『こめから』9月&10月号
掲載の日本酒 **¥500OFF** クーポンコード:
25kome (半角英数)

◎お一人様1回限り有効です。◎2025年10月25日(土)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。

オンラインショップ限定

秋の季節限定酒3種飲み比べセット

9月5日発送開始

[セット内容]

- ・福正宗 酒蔵時記 秋あがり 2025 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 山廃純米 720ml×1本

5,995円(税込)

送料・クール代無料 ポイント10%還元



秋の季節限定酒6本 飲み比べボリュームセット

9月5日発送開始

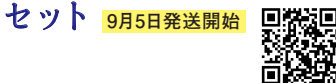
[セット内容]

- ・福正宗 酒蔵時記 秋あがり 2025 500ml×2本
- ・加賀鳶 純米吟醸 冷やおろし 720ml×2本 要冷蔵
- ・黒帯 堂々 山廃純米 720ml×1本
- ・加賀鳶 山廃純米 超辛口 720ml×1本

10,120円(税込)

送料・クール代無料

ポイント10%還元



◎表示価格は10月1日の改定後の価格です。

Fermentation(発酵)が 福光屋の原点です！

微生物の働きで食材を発酵させて旨味や保存性を高める知恵と技は日本固有の文化。米麴を使用した発酵の最たるものとして昨年12月に日本の「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。福光屋では長年培った米発酵の技術や知見を活かしてさまざまな商品をお届けしていますが、すべての源は「米」と麴や酵母といった「微生物」。自然の恵み、本来の美味しさ、成分を大切に商品づくりを行なっています。



日本酒のみならず福光屋の全発酵商品の製造に使用される仕込み水「百年水」。雪峰白山の麓に降り積もった雨雪が地中深くに浸み込み、発酵に最適なミネラルを溶け込ませながら100年以上の歳月をかけて福光屋の地下150メートルに辿り着きます。中硬水ながらまろやかな味わい。福光屋が創業以来、金沢石引の地を一步も動かないのは、この恵みの「百年水」があるからです。

生まれたて 100歳の仕込み水 「百年水」



うるおいのある 美しい肌へ

日本酒を飲むと翌日の肌がしっとりしている、酒造りに従事する職人は肌が白くきれいだ…古くからの逸話を科学的に解明しようと、福光屋は1980年代から日本酒と美容の関係を研究してきました。米発酵によって生成される天然のアミノ酸を豊富に含む美容液を独自に開発。日本酒酵母や酒粕などの成分を含有するアイテムも発売。うるおいを高め、健やかな肌へと導くスキンケアアイテムを揃えています。

1.アミノリセ ナチュラル モイスト ローション／2.フレナバ
パランシングローション／3.コメラボ 日本酒酵母エキス

加賀鳶、黒帯、福正宗が 代表銘柄です

福光屋は11もの銘柄をもつ酒蔵です。一つの蔵でこれほどの銘柄をもつことは珍しいといわれますが、それが福光屋のお酒を選ぶ・味わう楽しさ。「加賀鳶」「黒帯」「福正宗」は飲食店などで出会う機会も多く、食中酒として親しみやすいお酒です。それぞれに酒米、醸造方法、味わいに違いがあり個性豊か。季節限定酒も「加賀鳶」「福正宗」から発売しています！



4.加賀鳶 純米大吟醸 藍／5.黒帯 悠々 特別純米
6.福正宗 銀ラベル



米と水と発酵の未来へ

FUKUMITSUYA Since 1625

FUKUMITSUYA

あらためまして、
福光屋です。

福光屋は今年、創業四百年の節目を迎えました。長きにわたり、日本酒をはじめ発酵飲料、化粧品などさまざまな商品を愛し、暮らしの中で楽しんでくださったお客さまに、今日まで支えていただきました。誠にありがとうございます。あらためて、福光屋の大切なコトをご紹介しますことができます。

まっすぐな美味しさを。 純米造りのこだわり

日本酒を米と水だけで造る、これが純米造りです。福光屋は2001年、1万石以上の生産量をもつ酒蔵として全国で初めて純米蔵となりました。日本酒本来の醸造と美味しさを取り戻したいという強い思いからでした。醸造アルコールを添加しない、天然100%の美味しさ。麴や酵母といった微生物に向き合い、醪を完全発酵させることで引き出せる旨くて軽い味わいを追求しています。



時を重ねて より美味しくなるお酒。 百々登勢、瑞秀、初心

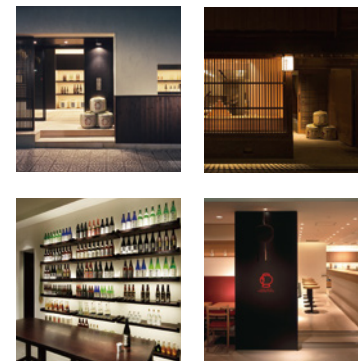
3年、5年、10年先に、香りや味わいが頂点に達する酒。それが福光屋の長期熟成酒です。ワインやウイスキーに存在する「熟成」という概念を日本酒に応用し、1959年から長期熟成の研究に取り組んできました。熟成にふさわしい酒米選び、精米歩合、醸造方法、貯蔵環境などの研究を重ねて今日に至ります。純米大吟醸酒を低温熟成させる「瑞秀」「初心」、純米酒を常温熟成させる「百々登勢」の3銘柄でお楽しみいただけます。



7.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／8.初心 禄蔵 淡熟七年 秘伝山廃 仕込 純米大吟醸／9.百々登勢 三十年 長期熟成 純米酒

直営店
ショップの始まりは
1999年銀座店から。
現在4店舗、
オンラインショップで

福光屋が銀座5丁目に直営店をオープンしたのは1999年のこと。お客さまに直接お酒の魅力をお伝えする、お酒だけでなく、日本酒の周辺を演出するグラスや酒器、酒肴などを含め「日本酒のある豊かな暮らし」を提案することが目的でした。現在は金沢店、玉川店、東京ミッドタウン店、ひがしの4店舗を展開。時代に先駆け、1996年からオンラインショップをスタートしています。





FUKUMITSUYA
あらためまして、
福光屋です

「旨くて、軽い」 食中酒としての味わい

飲んで気持ちいい酒は、口に含んだときに旨さが豊かにふくらみ、あと味がサラッと心地よく消えていきます。これが福光屋が目指す味わいの形です。日本酒は食事とともに存在するという考えから、食材や料理の風味を引き立て、お酒がちょうどよい加減で寄りそう。米の旨味が立体的に広がり、きれいに消えて次のもう一口が心地いいというのが理想。銘柄を問わず、それぞれのお酒の個性と「旨くて、軽い」を感じていただけると幸いです。



進化する発酵飲料！ ANP71に 新フレーバーが登場

「ANP71 ザクロ」が数量限定で9月5日（金）新発売

1本あたり1,500億個の植物性乳酸菌を含み、米と麹の腸活ドリンクとして健康維持にお役立ていただいている「ANP71」に新フレーバーが登場します！女性に嬉しい成分やポリフェノールなどを含む天然ザクロ果汁をプラス。フルーティーな味わいが毎日の腸活のアクセントにもなります。数量限定のため、お早めにどうぞ。

◎直営各店、福光屋オンラインショップ限定商品となります。

ANP71 ザクロ 150g 367円（税込） 要冷蔵



**400年、
金沢の食文化と
ともに**

福光屋は、金沢で最も長い歴史をもつ酒蔵です。金沢の気候風土の中で、豊かに育まれた食文化とともに歩んできた400年。この味に関して、強いこだわりや見識のある飲み手、そして金沢の料理人たちに鍛えられ、お酒の味を磨いてきた歴史でもあります。金沢の感性に応え得る日本酒を造る。これは味わいづくりの一つの指針でもあります。



©金沢市

A甘酒から はじめた 発酵飲料の進化

「糀甘酒」の発売は2003年。米と麹を原料にノンアルコール飲料の開発の歴史は20年以上にもわたります。滋養飲料として乳幼児からご年配の方まで幅広くお飲みいただけるだけでなく、お米がノンアレルギー食材であることから健康志向の方にも注目されています。近年では、発酵が関与することで得られるアミノ酸やビタミン、クエン酸、ポリフェノールなどの栄養成分に着目し、健康や美容をサポートする機能性の高い発酵飲料も開発しています。



10



11

12

10.酒蔵仕込み 純米 糀甘酒／
11.お米の発酵飲料 ANP71 要冷蔵／12.ミトコンドリア活躍飲料 VATEN R バテンアール

地酒と合わせたい

金沢の 台所 風土記



〈教える人〉
谷口直子
(料理研究家)

▶鴨肉にまぶした小麦が肉汁を閉じ込めつつ、煮汁にとろみをつけます。寒い季節は冷めにくく、体を温める効果も。しっかりと甘辛い味にし、多様な具材を一つにまとめます。今回は粟麴を使用しましたが、紅葉麴で彩りを添えることも。



【材料】(2人分)

- ・鴨ロース…4切れ
- ・小麦粉…適宜 ・生椎茸…4枚
- ・すだれ麴…4切れ ・焼き豆腐…4切れ
- ・筍、ほうれん草、粟麴…適宜
- ・わさび…少々
- ・煮汁（出汁200ml、砂糖大さじ2、醤油大さじ2、酒大さじ3、みりん大さじ1、塩少々）

【作り方】

- ① 鴨は厚さ5ミリに切り、軽く酒、塩をして（各分量外）5分ほどおく。小麦粉をはたく。
- ② 鍋に煮汁の材料をすべて入れ、煮立たせる。①の鴨を煮て取り出しておく。
- ③ ほうれん草は茹でて長さ4センチに切る。他のすべての材料は湯通しする。
- ④ 湯通しした材料を②の鍋に入れ、火が通ったら取り出し、②の鴨肉とともに治部煮椀に盛り付ける。
- ⑤ ほうれん草は箸でつまんだまま②の煮汁に浸して取り出し、④に添える。②の煮汁を椀に注ぎ、わさびを鴨肉の上にのせる。



九・十月

「治部煮」

城下町ならではの。家庭料理のご馳走です

「治部煮」は金沢を代表する晴れの日の料理。江戸時代から伝わる武家料理といわれ、加賀藩と深い親交があったキリシタン大名・高山右近が宣教師たちにポルトガル料理を教え、それが加賀の文化に溶け込んで独自の料理として形づくられたとも伝わります。具材に小麦粉をまぶすことで煮汁にとろみがつき、じぶじぶと弱火で煮ることからこの名がついたとも。格式のある料理ですが、谷口直子さんは、治部煮を家庭料理と位置付けます。

「お祝いやおもてなしのときは鴨肉ですが、残った魚にさっと小麦粉をつけて治部煮にすることもあって、とろみのついた甘辛い煮物として日常的に作ります。一つの鍋で順番に煮ますので意外と簡単です。加賀蒔絵の治部煮椀でお出しすると食卓が華やきますね」。

金沢の家々で専用の治部煮椀が受け継がれてきたことを思うと、いかに親しまれてきた料理かがわかれると谷口さん。加賀麴の代表である「すだれ麴」に脂がのった秋の鴨、山の幸を添え、わさびを溶きながらいただきます。



◀合わせるならこのお酒

(左) 加賀 純米大吟醸
千日罇い 錦絵ラベル

720ml 6,600円（税込）桐箱入

純米大吟醸を1000日間熟成させました。芳醇な香りと深い旨味が楽しめます。重厚な煮物とも好相性。

(右) 加賀 純米吟醸 冷やおろし

720ml 1,815円（税込）要冷蔵

ひと夏熟成させ、まろやかで軽快な旨味の広がりを楽しめる秋酒。コクのある醤油味や肉料理にも合わせやすく、旨味の相乗効果も。

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、工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



金沢店・ひがし・玉川店・東京ミッドタウン店

10月1日は
日本酒の日

9月27日～10月1日の5日間

「日本酒の日」にちなんだ取り組みを開催!

そろそろ日本酒が恋しくなる季節。10月1日の「日本酒の日」を皆さまと一緒に楽しむ企画を各店がご用意しました。全5日間、お得な商品や酒肴をご用意いたします。ぜひお立ち寄りください!

合言葉は
「加賀鳶で
乾杯!」

オンラインショップ

秋のじわもん酒肴便

9月5日発送開始

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) 送料無料でクール代無料

- ・福正宗 酒蔵時記 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 山廃純米 720ml×1本
- ・パテドカンパーニュ×1 要冷蔵
- ・レバーパテ×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 酒蔵時記 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

◎パテドカンパーニュとレバーパテの消費期限は発送日を含め7日間となります。

玉川店

発酵ワークショップ

お酢の深掘り研究会

9月9日(火)

福光屋の純米酢を中心に、色々なお酢を深掘りするワークショップ。オリジナルの「赤酢」を使った簡単活用レシピをご紹介。ワークショップでは、純米酢で作るオリジナルマスタードを仕込み、お持ち帰りいただけます。

- 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。

ボトル
リニューアル!

純米 赤酢
500ml
1,944円(税込)

福市 其の十三 福正宗と古道具

10月15日(水)～10月26日(日)

日本の古き佳き道具とともに、「福正宗」のある食卓、暮らしをお楽しみいただけます。懐かしきもどか新鮮、ほっと心安らぐお酒のための道具たち。「骨董 夢月」さんが時間をかけて蒐集した杯や酒器、小皿、グラスなどが多数揃います。深まる秋に、お気に入りの道具たちで日本酒を楽しみませんか。



NEWS

応援! 能登の酒蔵～石川の地酒と美食の祭典～ サケマルシェ2025

10月4日(土) 10:30～17:30

- 会場:しいのき迎賓館緑地
- マルシェチケット:

前売り4,000円(22枚綴りグラス付)、当日4,500円

北陸最大級の日本酒屋外イベント「サケマルシェ」が今年も開催! 能登、金沢、加賀の酒蔵・飲食店が一堂に集まります。秋空の下で楽しく集いませんか? 福光屋のブースにもぜひお立ち寄りください!

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。