

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

11/12月号

K O M E K A R A Vol.77

2025 NOV-DEC



2025年の終わりに祝杯を！

秋の深まりと同時に、早くも年の瀬の気配を感じる季節になりました。

笑顔で2025年を締めくくることができますように。

駿馬に跨った貴族が幸を運ぶ「福正宗 酒歳時記 吟醸新酒」のラベルでお届けします。



福光屋創業 400周年記念

次代に伝える酒物語

ブランド

第6回 黒帯



黒帯 悠々 特別純米 1800ml 2,959円(税込)

FUKUMITSUYA Brand Story #06_KUROOBI

飲み手としてこの酒の味を讀えながら、ただの酒を造るのがいかに難しいことであるか、造り手への敬意も込められている。

こだわりの店主が営む金沢の料理店でお燗を頼むと「黒帯」が出されることが多い。酒の旨さ辛さでは形容できぬ、底深い存在感が料理に寄り添う。酒好きを喜ばせるための酒であるからこそ半世紀にわたり飲み継がれるのである。

命名「吉田健」／1912年、吉田茂元首相の長男として東京都に生まれる。英国ケンブリッジ大学を経、英文学者として翻訳、文芸批評、小説、エッセイなどを手懸ける。食通、愛酒家で知られ、金沢にも旨い酒と料理を求めて何度も足を運んだ。その折には福光屋にも訪れ酒宴を楽しんだという。代表作に『金沢』『ヨーロッパの世紀末』『舌鼓とろどころ』などがある。1977年没。

酒をこよなく愛し、冬になると金沢の味を求めて当地を訪れた英文学者の吉田健一氏。「黒帯」はその吉田氏から銘を授けられ、約50年前の一九七六年に誕生した。〃有段者のための酒〃として名付けられた「黒帯」に寄せた一文に、酒としての究極の命題が込められている。

酒はただ飲めばいいやうなものでも
味がただの酒と思はせるものでなければならぬ。
それを飲む方はそれでいいのであつても、
その酒を造る方の苦心は並大抵のものではない。
言はば苦心すればする程ただ酒でしかないものが
出来上つて

酒好きを喜ばせるといふことになるのだらうか。
「黒帯」はさういふ酒である。

最旬！日本酒トピックス



初仕込み、搾りたてが完成しました 冬の季節限定酒が出揃いました

10月下旬からいよいよ新酒の蔵出しがはじまります。
11月には待望の「加賀鳶」冬季限定酒も発売。今年の造りはいかに？ どうぞご期待ください！



11月7日発売

純米酒、純米大吟醸酒の 搾りたてをセットで

福正宗 初あけ 純米(左)
720ml 2,200円(税込) [要冷蔵](#)

搾りたての純米酒のフレッシュな味わいをそのまま瓶詰めしました。今期の造りの工夫がダイレクトに楽しめる新酒をお楽しみください。

福正宗 初あけ 純米大吟醸(右)
720ml 3,300円(税込) [要冷蔵](#)

今期の壽蔵から最初に蔵出しされる純米大吟醸です。瑞々しく華やかな吟醸香にやや甘味のあるやわらかな旨味がベースになっています。



初あけ
純米・純米大吟醸セット
5,940円(税込)
[化粧箱入](#) [要冷蔵](#)
[送料・クール代サービス](#)

◎金沢店、福光屋オンラインショップのみで販売いたします。



元日の乾杯に
ふさわしい
初々しさ



吟醸新酒セット
4,510円(税込)
[化粧箱入](#)

11月18日発売

2026年干支「丙午」ラベル、西暦ラベル

福正宗 酒歳時記 吟醸新酒 干支ラベル(左)

福正宗 酒歳時記 吟醸新酒 西暦ラベル(右)

各500ml 1,980円(税込)

山田錦を100%使用して醸した、繊細で上品な吟醸香とやわらかな味わいの純米大吟醸です。上出恵悟さんによる干支ラベルは、「丙午」にちなみ、駿馬に跨る平安貴族が描かれました。裾をなびかせ、馬の脚はあまりのスピードに霞むほど。本人も驚く表情がなんとユーモラスです。

10月28日発売 数量限定

新酒第1号となる純米酒！ 壽蔵の心意気を存分に

福正宗 祝 初揚

300ml 660円(税込) [要冷蔵](#)

今期の酒造りが始まり、無事に最初の搾りを迎えられたことを祝う記念のお酒を瓶詰めしました。素直でたっぷりとした美味しさを引き出した純米生酒です。



11月18日発売

すっきり辛口、純米大吟醸

加賀鳶 純米大吟醸 にごり酒・生

720ml 2,860円(税込) [要冷蔵](#)

蟹料理に合わせるならぜひこちらを。「加賀鳶」らしい辛口タイプのにごり酒ですが、口当たりはまろやかでお米の旨味たっぷりです。



11月11日発売

まったり濃厚、 大人気のにごり酒です！

福正宗 しろき 純米吟醸 にごり酒・生

720ml 1,760円(税込) [要冷蔵](#)

醪をたっぷり含んだ濃厚な甘味が楽しめる「福正宗」のにごり酒です。とろりとしたクリーミーな口当たり。かぶら寿司などの冬の発酵食品をはじめ、チゲ鍋など辛味のある料理とも好相性です。

これぞ冬の
「加賀鳶」の
決定版！

11月11日発売

「加賀鳶」 冬季限定酒の 一番手！

加賀鳶 極寒純米
無濾過・生720ml 1,639円(税込)
1800ml 3,223円(税込)[要冷蔵](#)

お米を低温完熟発酵させ、その旨味をたっぷりお酒へと引き出した純米酒です。搾りたての澆刺とした美味しさ、フレッシュな勢いを旬の食材と。



✂
New Year Gift
年末年始の
お酒選びに

通 年 販 売

加賀鳶吟醸酒 厳選10種

「加賀鳶」はキレのよさを味わいの基調に、酒米の品種、造りの違い、火入れ回数の違いなどによって、さまざまな風味をお楽しみいただける銘柄です。
通年販売する16種の中から、年末年始におすすめの吟醸酒（純米吟醸、純米大吟醸）10種を厳選いたしました。

「加賀鳶」の魅力、杜氏に聞きました！

定番酒の「加賀鳶」は、それぞれ基調となるキレのよさ、粹な味わいを保ちつつ、米品種、配合、麹、酵母、醸造方法と無限の組み合わせの最適化を行いながらアップデートを行っています。ここ2〜3年で自社酵母7種、麹菌4種を使い分けるようになりました。吟醸酒は山田錦を使うお酒が多いのですが、酵母や麹菌を変えることでまったく異なる香りや味わいのお酒になります。お酒ごとのキャラクターを際立たせ、それぞれの美味しさの個性を引き出す工夫を重ねています。



壽藏 杜氏
板谷 和彦
Kazuhiko Itaya

「福光屋オンラインショップ限定」
加賀鳶 吉風 純米大吟醸

すっきりした飲み口に透明感のある旨味、後半にかけての軽やかなキレを楽しめる一本。精米歩合40%の純米大吟醸をブレンドし、軽快さを引き出した現代的な味わいの原酒です。迫力あるラベルも印象的。



【使用米】
山田錦…… 100%
(契約栽培米)
【精米歩合】50%

720ml 4,950円(税込) 桐箱入

加賀鳶 純米大吟醸 吉祥

細かな味わいの調整を毎年重ね、「加賀鳶」の王道ともいえる端正な香味を表現。キレだけでなく、繊細なふくらみをそなえたバランスのよさ、上品な飲み心地が特長です。目上の方への贈答酒にも。



【使用米】
山田錦…… 100%
(契約栽培米)
【精米歩合】40%

720ml 5,500円(税込) 桐箱入
1800ml 11,000円(税込) 桐箱入



KAGATOBI

加賀鳶 純米大吟醸 千日囲い 錦絵ラベル

「加賀鳶」の中で唯一、長期間熟成させた純米大吟醸です。1000日以上じっくりと熟成させたことによる味わいの深み、絶妙な調和をお楽しみいただけます。人肌燗(35度)からぬる燗(40度)もおすすめ。



【使用米】
山田錦…… 100%
(契約栽培米)
【精米歩合】50%

720ml 6,600円(税込) 桐箱入
1800ml 13,200円(税込) 桐箱入



加賀鳶 いかづち

漆黒のボトルが新しい味わいを象徴する「加賀鳶」の最高位。福光屋の最先端の山廃仕込みで醸された純米大吟醸です。厚みのある吟醸香と洗練されたやわらかな旨味が特長。ワイングラスでどうぞ。



【使用米】
山田錦…… 100%
(契約栽培米)
【精米歩合】40%

720ml 11,000円(税込) 化粧箱入

加賀鳶 純米吟醸

ほどよいコクという軽快な味わいを追求した定番中の定番。やさしい吟醸香とおおらかな旨味は酒肴を選びません。「極上原酒」や「藍」との2本セットで飲み比べもおすすめです。



【使用米】
山田錦…… 20%
(契約栽培米)
金紋錦…… 80%
(契約栽培米)
【精米歩合】60%

720ml 1,595円(税込)
1800ml 3,190円(税込)

加賀鳶 純米吟醸 生原酒

通年販売する「加賀鳶」シリーズ唯一の生酒。一切の火入れをせず、氷温貯蔵させた生酒の美味しさを楽しめるカジュアルな純米吟醸酒です。原酒らしい、しつかりとした飲み口。ロックもおすすめ。



【使用米】
五百万石…… 100%
(石川県産)
【精米歩合】60%

720ml 1,628円(税込) 要冷蔵
1800ml 3,245円(税込) 要冷蔵

加賀鳶 SHUN

搾りたてのフレッシュな味わいを度火で瞬時にボトリング。旬の味覚やカジュアルなお料理とも気軽にペアリングが楽しめるよう、ややアルコール度数を下げて造られた吟醸酒です。



【使用米】
山田錦…… 100%
(契約栽培米)
【精米歩合】55%

720ml 1,980円(税込) 要冷蔵

加賀鳶 純米大吟醸 46 百万石乃白

石川県独自の吟醸酒用の酒米・百万石乃白を使用し、金沢酵母で醸したオール石川産の純米大吟醸です。しつとりとフルーティーな香り、やわらかくスムーズな口当たり、やや甘味を感じさせる味わいです。



【使用米】
百万石乃白…… 100%
(石川県産)
【精米歩合】46%

720ml 2,475円(税込) 化粧箱入



加賀鳶 純米大吟醸 藍

華のある吟醸香、軽快な旨味、心地よいキレのよさが三位一体となったフルボディタイプの純米大吟醸。「加賀鳶」全商品のアイコンともいえる存在で、どなたにも飲みやすい不動の酒です。



【使用米】
山田錦…… 100%
(契約栽培米)
【精米歩合】50%

720ml 2,750円(税込) 化粧箱入
1800ml 5,500円(税込) 化粧箱入

加賀鳶 純米大吟醸 極上原酒

華やかな吟醸香ときめ細かなタッチ、豊かにふくらむ旨味と非常にバランスに優れた極上の原酒です。繊細でありながら飲み心地の満足感も得られ、日本酒上級者にもおすすめの一本です。



【使用米】
山田錦…… 100%
(契約栽培米)
【精米歩合】50%

720ml 3,300円(税込) 化粧箱入
1800ml 6,600円(税込) 化粧箱入



こだわりの“味”をつくります

本物印の発酵調味料

第4回

オーガニック純米料理酒 七年熟成

毎日使うものだから、国産原料100%・確かな製法の調味料を使っていただきたい。こんな思いから、兵庫県産の契約栽培米・有機栽培米を100%使用し、醸造したお酒を蔵内で7年間熟成させたオーガニック料理酒をお届けします。

CHECK!

発酵ワークショップのお知らせ

お料理だけではなく、味醂を深掘りする会です。ワークショップでは、味醂漬けドライフルーツを使って、おつまみにぴったりのディップを作り、お持ち帰りいただきます。

○日時：11月10日(月) 11:00~11:45
○テーマ：味醂の深掘り研究会
○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。

オーガニック
純米料理酒
七年熟成のご紹介も

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。

美味しさのベースを高める

10/23
新発売

POINT 1

有機栽培した兵庫県産・ フクノハナを100%使用

化学肥料・農薬を一切使用せず、有機肥料のみで栽培され、JAS有機認証を取得したフクノハナを100%使用。生産農家が情熱を込めて育てる贅沢な酒米です。

POINT 2

料理酒として アミノ酸成分を たっぷり含む醸造法

塩気や甘味、酸味をまとめ、料理に一体感を受ける料理酒。醸造方法と熟成の相乗効果により、アミノ酸をより多く含有。

POINT 3

お酒を搾ってから じっくり7年間熟成

日本酒に含まれるアミノ酸成分と糖が結びつき、熟成期間中に変化。さらに奥深い香味と甘味を生み出します。



オーガニック
純米料理酒
七年熟成
720ml 3,850円(税込)

Amínó Ríce

アミノリセの美容学

発酵の恵みと信頼をお肌へ



いよいよ本格的な乾燥シーズンがはじまりました。
日ごろのお手入れに物足りなさを感じる方に
オイルケアをおすすめします。肌のうるおいを取り戻す
栄養成分を含む美容オイルです。

コメ由来の栄養成分、肌修復成分を配合

植物由来の“ステロイド骨格”をもち、皮膚の炎症などの修復に力を発揮する「コメヌカ油脂脂肪酸フィトステリル」、肌のバリア機能を向上させ、肌からの水分蒸発を防ぐ米由来のセラミド「スフィンゴ糖脂質」を配合。パワフルな修復成分で肌の乾燥ダメージの回復を促します。

油溶性ビタミンC・ テトラヘキシルデカン酸アスコルビル 配合

肌なじみがよく、高い抗酸化力をもつエイジングケアに有用な成分。シミやくすみなどにアプローチし、瑞々しい肌へと導きます。蓄積しがちな夏の紫外線ダメージの修復にも。

天然由来成分100%を達成

パワフルな保湿・ダメージ修復に力を発揮する天然由来成分を5種配合しました。あらゆる肌トラブルの原因となり得る乾燥とそのケアを健やかな成分で支えます。



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。

#04: Natural Activation Oil



秋冬の乾燥集中ケアに

美容オイル

肌が乾燥すると、カサつきやくすみなどの肌表面に現れるエイジングダメージと、肌内部のバリア機能などの低下が同時に引き起こされます。重度の乾燥は皮膚の炎症ととらえ、確に効果のある修復保湿ケアを。美容オイルが肌の内と外の修復を促します。

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・フレナバ
11月は
アミノリセ ナチュラル
アクティベーション オイル 20%OFF



アミノリセ
ナチュラル
アクティベーション
オイル
20ml 11,000円(税込)

©直営店舗(福光屋ひがし除く)のみで実施いたします。

地酒と合わせたい

風土記
台所
KANAZAWA
FUDOKI
金沢の



《教える人》
谷口直子
(料理研究家)



十一月・十二月

「鱈の真子の煮付け」

旬の鱈、新鮮な真子を
素朴な煮付けで

魚へんに雪と書く「鱈^{たら}」。体長1メートル、重さ10キロにもなる旬の鱈は、鰯と並ぶ石川の冬の魚の横綱。「雪が降ってからでないと美味しくならん」と言い、天気や気温など鱈の買い時にもこだわります。「刺身にするときは白子の入った雄を一本買い、残(アラ)を使って鱈汁を作る際にはあぶら(肝臓)も入れて葱をたっぷり放つなど、愛情とこだわりのもって余すことなくいただきます」と谷口さん。雄の鱈を購入したときは真子を別に求め、茹でた真子をほぐして鱈の刺身にまぶした「鱈の子つけ」や「煮付け」、昆布で巻いて甘辛く炊くなどさまざまな料理に。大きいもので20〜30センチにもなる鮮度のよい真子は、近江町市場や市内のスーパーでもごく当たり前に売られ、比較的安価に購入できます。「煮付けにするときは、沸騰させた煮汁に真子を静かに落とし、花を咲かせるように。プチプチした食感と滋味は何にも代え難いものです。味の染みた煮付けを熱々のご飯にのせていただくのが醍醐味です」。



▲鱈の真子は、写真のようにピンク色のものもあれば、黒や灰褐色をした薄皮で包まれたものも多く出回ります。これは鱈の個体差によるものといわれ、鮮度や味に違いはありません(中身はうすい紅紫色です)。生姜を使わず、シンプルに素材そのものをいただくのが谷口さん流。

【材料】

・鱈の真子…約450g
・出汁…400ml
・砂糖…大さじ2
・みりん…大さじ2
・酒…大さじ3
・醤油…大さじ3

【作り方】

- ① 鱈の真子を3〜4cmに切る。
- ② 調味料を全て鍋に入れ煮立てる。
- ③ 煮汁が沸いてきたら
真子を切り口を上にして入れる。
- ④ 落し蓋をして中火で15分ほど炊く。
- ⑤ 器に盛りつけ出来上がり。



◀合わせるならこのお酒

(左) 黒帯 堂々 山廃純米

720ml 2,310円(税込) [化粧箱入](#)

山廃仕込みの非常に深みのある端正な味わいが、滋味深い料理とマッチ。お燗にするとさらに相性のよさが高まります。

(右) 加賀 極寒純米 無濾過・生

720ml 1,639円(税込) [要冷蔵](#)

搾りたての鮮烈さが存分に楽しめる純米酒。甘辛い味付けにも合わせやすく、酒と肴のそれぞれが旨味を補い合う関係に。



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



酒蔵の宝箱 2025-2026

お歳暮やお年賀、クリスマスからお正月のご自宅用に最適な日本酒の詰め合わせを謝恩価格でご用意いたします! 季節限定酒を含む、人気銘柄をバラエティ豊かに揃えました。

宝箱 1万円セット



人気銘柄8点セット

季節限定酒や人気の純米大吟醸、にごり酒など、お燗から冷やまで種類豊富に楽しめる日本酒をセットにいたしました。

11,000円(税込)

宝箱 2万円セット



人気銘柄8点セット

プレミアムブランドの純米大吟醸や一升瓶をセットにした質、量ともに大満足いただける贅沢なセットです。

22,000円(税込)

オンライン
ショップ限定

宝箱 7万円セット

プレミアム銘柄を含む
6点セット

稀少価値の高い限定酒やプレミアム純米大吟醸を中心に厳選。特別な日や自分へのご褒美にふさわしい極上セットです。

77,000円(税込)

◎画像はセット内容の一部です。

各セット
オンラインショップ、
直営店舗で販売!

直営店舗

○予約開始日:12月5日(金)
○発送開始:12月20日(土)
○お支払方法:店頭にて現金・カード等

オンライン
ショップ

○発送開始:12月1日(月)
○販売:直営オンラインショップ



※ご利用日より
5営業日以降
順次発送

東京ミッドタウン店

森口信一・福森道歩 二人展II
「我谷盆と酒の器」 11月6日(木)~16日(日)

かつて「幻の盆」とまで言われた我谷盆を現代に蘇らせ継承している作家、森口信一さんと伊賀の土楽窯八代目当主である陶芸家、福森道歩さんの二人展です。世代の異なるお二人ですが、作品のルーツはともに江戸時代に遡ります。二回目の開催となる今回は、五十枚の我谷盆と、手捻りで仕上げ薪窯で焼き上げた酒の器をはじめとする数々の作品が揃います。

福正宗とうるしの器 其の六
すはらゆう子展 11月26日(水)~12月7日(日)

石川県加賀市山中温泉に工房を構え、おおらかで自然体の漆の器を生み出す、すはらゆう子さん。今回の展示では、歴史ある漆芸工房に眠る木地と現代の木地を織り交ぜ、色漆や金箔で模様を描いたのびやかな漆器が揃います。



金沢店

酒蔵の発酵美セミナー
「オイルケア&内外美容」

11月29日(土) 10:30~11:30

乾燥シーズンのスキンケアを米発酵の力でサポート! 秋から冬にかけて、さまざまな肌トラブルの元になる「乾燥」。今回は、乾燥肌の修復やバフフルな保湿に有効な「オイルケア」をお試しいただきます。福光屋の美容オイル3種の使用感を比較しながら肌タイプやお悩みにあわせてオイル選びをお手伝い。発酵ドリンクの飲み比べもお楽しみいただけます。



◎参加費:1,000円(税込)
◎予約制/着席スタイル
【特典】1月31日までお使いいただける
500円OFFクーポン

ご予約は金沢店まで電話・店頭にて承ります。

オンラインショップ

冬のじわもん酒肴便
かぶら寿しと大根寿し
×冬季限定酒

金沢の冬の味覚、郷土の発酵食品といえば「かぶら寿し」と「大根寿し」。手間と時間をかけた贅沢な味わいに「加賀鷹」の搾りたての新酒とお燗もおすすめの「黒帯」の2本をセットにしてお届けいたします。



【Aセット】8,690円(税込)

・加賀鷹 純米大吟醸 にごり酒・生 720ml×1本
・黒帯 悠々 特別純米 720ml×1本
・かぶら寿し(個包装)×2個、大根寿し(個包装)×2個

【Bセット】8,250円(税込)

・加賀鷹 極寒純米 無濾過・生 720ml×1本
・黒帯 堂々 山鹿純米 720ml×1本
・かぶら寿し(個包装)×2個、大根寿し(個包装)×2個

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

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。