

オンラインショップ

加賀鳶
3種飲み比べセット冬季限定酒と
厳冬酒肴セット

大人気冬季限定酒「加賀鳶」の搾りたて生酒3本をセットにいたしました。純米酒、純米大吟醸にごり酒、山廃酒とバラエティ豊かな味わいをお試しください!

【セット内容】

・加賀鳶 極寒純米 無濾過・生 720ml×1本 要冷蔵

・加賀鳶 純米大吟醸
にごり酒・生 720ml×1本 要冷蔵

・加賀鳶 山廃純米 超辛口 無濾過・生 720ml×1本 要冷蔵

7,790円(税込)

送料・クール代無料



金沢店

蔵内見学コース (所要90分)

酒造最盛期の醸造蔵「壽蔵」内をガイドがご案内いたします。発酵中の酒母タンクや仕上がったばかりの米麹、蔵人の仕事を間近で見学いただけます。

○開催:月、金、土(祝日は除く)

○時間:15時~

○参加費:3,300円(税込)

○定員:6~10名様 ※状況により変動いたします。

呪き酒コース (所要45分)

ご提供するお酒が異なる2つのコースをご用意しております。

プレミアムコース▼

○開催:毎日

○時間:11時~(毎日) / 15時~(火・水・木・日・祝日)

○参加費:3,300円(税込) ○定員:10名様

グランプレミアムコース▼ (貸切)

○開催:ご希望の日時をお知らせください。

○参加費:11,000円(税込)

○定員:6名様

ご予約・お問い合わせはこちらから▶

本気の
乾燥対策キャンペーン

2026年2月25日(水)まで

乾燥シーズンの保湿ケア、水分補給に欠かせない基本の2アイテムをセットにしたお得なキャンペーンです!

本気の乾燥対策セット

【セット内容】

・アミノリセ ナチュラル モイスト ローション 120ml×1本

・コメラボ 日本酒酵母エキス 20ml×1本

8,250円(税込)

もっと! 本気の乾燥対策セット

【セット内容】

・アミノリセ ナチュラル モイスト ローション 120ml×1本

・コメラボ 日本酒酵母エキス 20ml×2本

11,000円(税込)

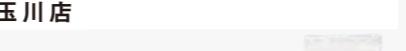


7,790円(税込)

送料・クール代無料

7,790円(税込)

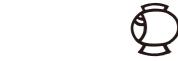
送料・クール代無料



7,790円(税込)

送料・クール代無料

7



福光屋創業400周年記念

次代に伝える酒物語

ブランド

第7回 禱と稔



ラベルデザイン・皆川明／「minori personae」の代表として服飾から家具などのすべてのデザインとコンセプトを創造。「禱と稔」のパッケージデザインを担い、お米粒に宿る心を顔に見立て、版画、ドローイング、切り絵の手法で3種のパッケージデザインを提供。

禱と稔 山田錦 酒造年度2017年 720ml 4,180円(税込) 化粧箱入

inori
to
minori

禱と稔

FUKUMITSUYA Brand Story #07_INORI TO MINORI

福光屋の契約栽培米は、山田錦、金紋錦、フクノハナと3種類ある。兵庫県多可町中区坂本の栽培農家と契約を結んだのは一九六〇年。すでに65年の歴史がある。『酒造りは米づくり、土づくりから』と考え、生産農家と二人三脚で取り組みを続けてきた。その理想を突き詰めていくと一つは有機栽培に行き着く。稲に与えるのは有機質肥料のみ。農薬も化学肥料も一切使用しない。福光屋が二〇〇一年に、日本酒への醸造アルコールの添加を止め、純米蔵になつたことと根源的には同じだ。化学的な成分に頼らぬ、酒は本来のあるべき姿へ、米も自然な栽培へ。そんな思いが合致するのが有機栽培米であり、その米で醸した有機純米酒である。

二〇一九年、3品種の有機栽培米のみをそれぞれ使用した有機純米酒ブランド「禱と稔」を発売。日本文化を工学的に研究した松岡正剛氏による命名と、それを受け米への崇敬を手仕事の温もりで表した皆川明氏のラベルデザインで世に送り出された。おおらかで懐の深い味わい。米の品種の違いがよく表れ、健やかな安定感がある。日本酒の理想、本来の姿を追い求めた、福光屋の長年の思いがようやく実った。

最旬！日本酒トピックス

冬季限定酒の蔵出しが続きます！

搾りたての美味しさを存分に

1月、2月も「加賀鳶」冬季限定酒の蔵出しが続きます。

暖かな秋から急に冷え込んだ初冬の仕込み。仕上がりが楽しみなお酒です。

旬の食材と合わせ、日本の冬を思う存分味わってください！



発売中

山田錦100%
加賀鳶唯一のにごり酒！加賀鳶 純米大吟醸
にごり酒・生 要冷蔵

720ml 2,860円(税込)

加賀鳶らしく、キレのよい辛口
タイプのにごり酒。酒中に含まれる濁の量は写真下の「しろ
き」より少量のため、さらっとした
口あたりで軽快な1本です。

発売中

加賀鳶季節限定酒の
スタンダードです！

加賀鳶 極寒純米 無濾過・生 要冷蔵

720ml 1,639円(税込)
1800ml 3,223円(税込)加賀鳶・冬季限定酒の代表格。すっきり
と軽快で飲みやすく、漬物とした味わい。
白子酢、生牡蠣、鯛かまの塩焼きなど
お楽しみください。自家熟成も可能です！

2月6日発売

フレッシュな果実感！
若々しい香りと味わいです加賀鳶 純米吟醸 あらばしり・生
要冷蔵720ml 1,870円(税込)
1800ml 3,388円(税込)完熟発酵させた醪(もろみ)を搾る際に、
最初にほとばしる「あらばしり」部分のみ
を取り分けて瓶詰めしました。ビュアでフ
レッシュな美味しさを実感いただけます。
今期は麹菌の種類を変え、軽さと旨味の
絶妙なバランスを追求しています！1月20日発売
季節酒一の辛口酒
山廃のフレッシュな旨味を加賀鳶 山廃純米 超辛口
無濾過・生 要冷蔵

720ml 1,991円(税込)

加賀鳶冬季限定酒きっての辛口
酒ですが、山廃仕込みによる複雑
で繊細な旨味によって“味のある
辛さ”を表現。搾りたてのフレッシュ
な味わいをどうぞ期待ください。

「加賀鳶」最高位シリーズ「いかづち」からオーガニック、一閃が登場

代表銘柄「加賀鳶」のプレミアムライン=いかづち。

2025年12月、新たに「オーガニック」、「一閃」が加わりました。

日本酒の新しい味わいをシックなボトルデザインでお届けします！

① 加賀鳶 いかづち

720ml 11,000円(税込)

化粧箱入

契約栽培米・山田錦を精米歩合40%に磨き上げ、最先端の山廃仕込みで醸した純米大吟醸。華やかな吟醸香と洗練された味わい。

CRF
KOSHER
2016② 加賀鳶 いかづち
オーガニック

720ml 22,000円(税込)

化粧箱入

契約栽培・有栽培した山田錦を100%使用し、山廃仕込みで醸した純米大吟醸です。初々しい吟醸香と繊細で華やかな味わいが特長です。

CRF
KOSHER
2016③ 加賀鳶 いかづち
一閃

720ml 33,000円(税込)

化粧箱入

契約栽培米・山田錦を精米歩合35%にまで磨き上げた純米大吟醸です。初々しい吟醸香と繊細で華やかな味わいが特長です。

CRF
KOSHER
2016

Amiño Rice

アミノリセの美容学

発酵の恵みと信頼をお肌へ



冬の乾燥集中ケアに

クレンジング ミルク

クレンジングは、メイク落ちを高めるための強い洗浄成分を多く含むアイテムです。とくに合成洗浄成分はバリア機能が乱れた乾燥肌には刺激になることも。天然由来成分100%のアミノリセ クレンジング ミルクはダメージを受けた肌にもやさしい処方です。

毎月25日は醸酵美デー 特典
化粧品
10%OFF
(対象商品)アミノリセ・コメラボ・フレナバ
◎直営店舗(福光屋ひがし除く)のみで実施いたします。

福光屋の 発酵ラボ トーク VOL.01

気になる発酵飲料・
食品のすぐれた機能や
働きにフォーカス。
研究者の視点で
科学的に解説いたします!



スーパー乳酸菌「ANP7-1株」

乳酸菌には乳酸桿菌、乳酸球菌があり、それぞれ一つの糖から二つの乳酸を生成するホモ型、一つの糖から一つの乳酸、一つの炭酸ガスを出すヘトロ型がある。植物性乳酸菌「ANP7-1株」は、乳酸桿菌・ホモ型であり多くの酸を生成。



お米の醸酵飲料 ANP71

150g 324円(税込) 要冷蔵

奥能登地方の伝統的発酵食品・アジのなれ寿司から発見された「ANP7-1株」で米と米麹を発酵させました。さっぱりとした酸味が特長で、腸内環境の改善や免疫機能のバランスを保つ働きも期待できます。



FUKUMITSUYA HACCO LAB.

Q.

植物性乳酸菌は体にどういいの?

A.

乳酸菌はおもにブドウ糖を分解して乳酸を生み出す微生物です。“植物性”とは乳酸菌が何に由来しているかを示すための便宜上の呼び名で、例えばヨーグルトやチーズに含まれる乳酸菌は乳(動物性)に由来し、漬物や味噌などを発酵させる乳酸菌は野菜や穀物(植物性)に由来していることを示します。摂取した乳酸菌が腸で増えてそのまま善玉菌になることはなく、体内に侵入した乳酸菌を異物とみなしたマクロファージが貪食し、サイトカインという酵素を生成。サイトカインがキラー細胞を活性させる結果、免疫力を高めたり腸内を善玉菌優位の環境にするのが乳酸菌と腸の関係です。この際、耐酸性のある乳酸桿菌・ホモ型の方が、より多くのマクロファージを発動させ、免疫細胞の活性につながると考えられています。

植物性乳酸菌 1500億個含有

石油由来の界面活性剤不使用

石油由来界面活性剤はマイクを落とす機能は高い反面、肌に必要な皮脂などを落とし過ぎることも。こうなると水分と油分のバランスが乱れ、肌のバリア機能の低下が肌の保水力を下げ、さらに乾燥ダメージを招きます。使用している植物由来の界面活性剤は食品グレードの厳しい基準をクリアしています。

天然由来成分100%を達成

植物由来の洗浄成分であるステアリン酸グリセリルやミリスチン酸ポリグリセリル-10を配合。マイクをやさしくなじませて浮かせるコメヌカ油やオリーブ由来のスクワランも使用しています。

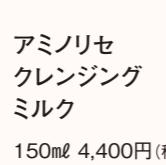
コメ発酵液「FRS-01」を配合

保湿成分である独自のコメ発酵液「FRS-01」を高配合。保湿しながらマイクオフができ、洗い上がりの肌がしっとりうるおいます。シンプルな処方で各成分の働きが明確かつパワフルなことも特長です。



稻田 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
クレンジング
ミルク
150ml 4,400円(税込)

#05: Cleansing Milk

地酒と合わせたい



〈教える人〉
谷口直子
(料理研究家)

▶金沢市の海沿い、打木エリアで栽培される源助大根。煮物用大根の代表品種で、肉質がよく肌がきれいなことから関西市場でも重用されます。谷口さんは栽培農家の畑に出て、種蒔き、間引き、収穫まで体験する“源助好き”。



【材 料】(2人分)

- ・源助大根…1/2本
- ・だし昆布…5cm角1枚
- ・練り味噌…赤味噌または好みの味噌60g、砂糖50g、酒大さじ2
- ・柚子皮…適宜

【作り方】

- ① 大根は4cm厚さの輪切りにして面取りし、厚みの1/3まで十文字の包丁を入れる。
- ② たっぷりの米の研ぎ汁で①の大根をやわらかくなるまで茹で、そのまま茹で汁に浸けておく。
- ③ 小鍋に練り味噌の材料をすべて合わせ、強火にかけてよく練る。
- ④ ②の大根を水洗いする。別の鍋に洗った大根を入れ、かぶるくらいの水を張って昆布を入れて温める。
- ⑤ 器に昆布を敷き、④の大根を盛る。茹で汁少々を張り、③の味噌をかける。千切りにした柚子を天盛りにする。



◀合わせるならこのお酒

(左) 加賀鳴山廃純米 超辛口
無濾過・生 要冷蔵

720ml 1,991円(税込)

味噌の甘味に負けない辛口純米酒。すっきりとしたお酒の旨味が大根の風味を引き立て、柚子の香りとも好相性です。

(右) 黒帯 悠々 特別純米
720ml 1,540円(税込)

冷酒から熱燗まで幅広い温度帯で楽しめる特別純米。滋味深くシンプルな料理をやさしく包み、旨味の相乗効果を発揮します。



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 ▶ 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ラインの質の高い体験を提供している。近江町体験ツアーや人気。

株式会社こはく <https://www.in-kanazawa.com/ja>
© inkanazawahouse

一月・二月

「ふろふき大根」

6

加賀野菜の代表格である源助大根。『金沢おでん』の知名度が上がったことでよく知られるようになりましたが、金沢では八〇年以上も前から栽培される伝統野菜。胴回りが太く、ずんぐりとした姿。煮崩れしにくく、しつとりと細やかな身質が特長です。

「源助大根に滋味深い旨味があります。素朴で繊細なこの風味を楽しむなら、お出汁もほとんど使わないくらいがちょうどいい」と谷口直子さん。「源助が出来る頃になると、金沢の山手・湯涌地方の柚子も色づきはじめます。柚子をたっぷり天盛りにしたふろふき大根は出会いものです」。

