

オンラインショップ

加賀鳶
3種飲み比べセット

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、純米大吟醸にがり酒、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 にがり酒・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**

6,490円(税込)

送料・クール代無料

冬季限定酒と
厳冬酒肴セット

大人気冬季限定酒「加賀鳶」の搾りたて新酒3本をセットに北陸の美味を添えました。お晩酌にぜひどうぞ。

【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 にがり酒・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**
- ・とうふみそ漬 80g×1 **要冷蔵**
- ・さば糠漬け 120g×1 **要冷蔵**

7,790円(税込)

送料・クール代無料

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)



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。

唼き酒コース (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▶



玉川店

Tamagawa Special Days

2026年1月15日(木)～18日(日)

日頃のご愛顧に感謝し、玉川店の大人気商品を特別価格でご用意いたします。糀甘酒や発酵調味料をはじめ、日本酒、スキンケア商品まで多数揃えました。ご来店をお待ちしております。

◎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



福光屋の発酵ワークショップ

さまざまな発酵食品・調味料を使い、毎日の暮らしに役立つ&体をいたわるメニューをご紹介します。ワークショップスタイルで作ったものをお持ち帰りいただけます。

新春 発酵手仕事はじめ 一乾燥こうじで仕込む「いしり麹」の会—

2026年1月13日(火)

福光屋の「乾燥麹」と能登地方伝来の発酵調味料「いしり」を使って万能調味料を仕込みます。いしり麹を使ったアイデア料理もご紹介！

◎参 加 費：2,200円(税込)

◎定 員：11名様

◎開催時間：11時～11時45分

お問い合わせ・お申し込みは玉川店にて承ります。

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

発行元：株式会社 福光屋 〒920-8638 石川県金沢市石引2丁目8番3号
TEL 076-223-1161(代) www.fukumitsuya.co.jp

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。

20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

K O M E K A R A Vol.78

2026 JAN-FEB

大人の愉しみ、
冬の日本酒
シヨコラ

福光屋の日本酒、本格米焼酎、
長期熟成酒を贅沢に使用した
酒蔵のSAKEチョコレートをお届けいたします。
こだわりの一粒をお酒と一緒に。



福光屋創業 400周年記念

ブランド
次代に伝える酒物語

第7回 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、純米蔵になったことと根源的には同じだ。化学的な成分に頼らず、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、それを受けて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。

ラベルデザイン：皆川明 / 「mina perhonen」の代表として服飾から家具、器などのすべてのデザイン・インテリアを創造。禱と稔のパッケージデザインを担い、お米一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

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。酒中に含まれる澱の量は写真下の「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。

白子の天ぷら、
蟹とも好相性もともと低圧で
やさしく搾っています！

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、澆刺とした味わい。白子酢、生牡蠣、鰯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！

牛ステーキや
ジビエなどにも
負けない！

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

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)

完全発酵させた醪(もろみ)を搾る際に、最初にほとぼしる「あらばしり」部分のみを取り分けて瓶詰めしました。ピ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！



発売中

コクと甘さたっぷりの
濃厚にごり酒

福正宗 しろき 純米吟醸

にごり酒・生 要冷蔵

720ml 1,760円(税込)

甘味、旨味たっぷりの濃厚なにごり酒。ピチピチとした発酵ガスを感じられるライブ感たっぷりの味わいです。かぶら寿司やミルクシーチーズと。

1月20日発売

季節酒一の辛口酒
山麩のフレッシュな旨味を加賀鳶 山麩純米 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、山麩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ご期待ください。



「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、最先端の山麩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。

② 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・有機栽培した山田錦を100%使用し、山麩仕込みで醸した純米大吟醸です。深みのある旨味が特長。

③ 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。





SAKE CHOCOLAT



フィリング(中身)の食感や風味に合わせ、カバーチョコレートを選選し相性を高めました。純米大吟醸のジュレとガナッシュ、本格米焼酎ガナッシュ、百々登勢ガナッシュと3つのお酒を5個それぞれの味わいでお楽しみいただけます。

- ・純米大吟醸ジュレ1個、ガナッシュ1個
- ・本格米焼酎ガナッシュ(柚子、藻塩)各1個
- ・「百々登勢」ガナッシュ(キャラメル)1個

5個入り 2,916円(税込)

SAKE SALT CHOCOLAT

口溶けがよいビターチョコレートタブレットに純米酒で炒った天日塩をあしらいました。旨味のある塩味とチョコレートの甘味がマッチした一品。塩のカリッとした食感もアクセントです。

18枚入り 2,592円(税込)



5

商品開発スタッフが酒ショコラのこだわりを解説！



このお酒と

加賀鳶 藍
純米大吟醸

香り豊かなフルボディタイプ。カカオの風味に負けない辛口の純米大吟醸です。チョコレートにはジュレ、ガナッシュに使用されています。

300ml 1,320円(税込)

720ml 2,750円(税込) [化粧箱入](#)

SAKE CHOCOLAT ASSORT



2

本格米焼酎のガナッシュには、お酒によく合う柚子や藻塩でアクセントを。大吟醸酒はみずみずしいジュレにし、辛口酒に合うビターなガナッシュに仕立てました。長期熟成酒は香ばしさや旨味の相乗効果を生み出すキャラメルやレーズンのガナッシュを組み合わせました。

- ・純米大吟醸ジュレ1個、ガナッシュ1個
- ・本格米焼酎ガナッシュ(柚子、藻塩)各1個
- ・「百々登勢」ガナッシュ(レーズン、キャラメル)各1個
- ・サケソルトショコラ 8枚

6個、8枚入り 4,104円(税込)



このお酒と

本格米焼酎
えじやのんおんぼらあと

720ml 3,300円(税込) [化粧箱入](#)

山田錦を100%使用した本格米焼酎です。香り高く、深く豊かな旨味が楽しめます。お湯割りにすると香りがさらに立ち、チョコレートのなめらかさが際立ちます。



福光屋の 日本酒 ショコラ

FUKUMITSUYA SAKE CHOCOLAT

2026

福光屋の純米大吟醸、本格米焼酎、長期熟成酒をジュレやガナッシュに仕立て厳選したチョコレートと合わせました。食品開発担当者がお酒の個性や相性を一番に考え、チョコレートの風味、サイズ、形状などを吟味し、一粒ずつ考案。酒蔵のチョコレートをお楽しみください。

開発担当者

迫田 麻由美 (発酵食コーディネーター)

福光屋の食品や直営店バーメニューを開発し、数多くの美味を生み出してきた発酵食コーディネーター。「福光屋 クックパッド」では270以上のレシピを公開し、人気を集めています。



このお酒と

百々登勢 五年
長期熟成 純米酒

720ml 5,500円(税込)

[化粧箱入](#)

淡い山吹色の美しさが目を引く5年熟成の純米酒です。柔らかな芳香と深い味わい。ひと肌程度に温めるとチョコレートとのより深いベアリングが。



3

VINTAGE SAKE CHOCOLAT 生チョコ

「百々登勢」5年熟成を使用し、生クリームをリッチに混ぜ込んで絹のようななめらかさを追求しました。「百々登勢」をのめるように、大きめのグラスで豊かな香味とともに召し上がってください。

16個入り 2,916円(税込) [要冷蔵](#)



百々登勢 SAKE CHOCOLAT

4



「百々登勢」を練り込んだキャラメルガナッシュ(トリュフ型)とレーズンガナッシュ(スクエア型)。長期熟成酒の芳醇な香りを増幅させるミルクチョコとビターチョコを厳選。

・「百々登勢」ガナッシュ(レーズン、キャラメル) 各2個

4個入り 2,160円(税込)

福光屋の甘酒
PECAN NUTS
CHOCOLATE

6

フリーズドライにした甘酒を濃厚なホワイトチョコレートに混ぜ込みました。ほのかな酒粕の香りとなめらかさ、ナッツのホロホロとした食感が好相性です。

70g 1,188円(税込)

福光屋の味醂粕
「こぼれ梅」
CHOCOLATE
CRUNCH

7

純米本みりん粕「こぼれ梅」をローストし、アーモンドやドライフルーツと合わせ、国産のオーガニックチョコレート(乳化剤・香料不使用)をからめました。

60g 1,296円(税込)



このお酒と

加賀鳶 いかづち オーガニック
720ml 22,000円(税込)

[化粧箱入](#)

おだやかな吟醸香と豊かにふくらむ旨味を楽しめるオーガニックの純米大吟醸。ミルクィでやや甘味のあるチョコレートと好相性です。



直営店

1/15(木)より全商品発売

1、2、3、4の商品は上記より発売いたします。5、6、7は12月より先行発売。
◎福光屋ひがしでは3の商品は取り扱いがございません。

オンライン
ショップ

1/16(金)より発送開始

◎バレンタイン当日お届けの受注締切日:2/9(月)

オンラインショップ▶



ご配送先1件につき 7,700円(税込)のご購入総額以上で 送料・クール代を無料サービス

- 一配送先につき7,700円(税込)未満のご購入の場合は、配送先一カ所につき、770円(税込)(一部地域 1,100円(税込))を申し受けます。
- 冷蔵・冷凍商品は送料と別に330円(税込)のクール代を申し受けます。

◎1、2、3、4の商品にはアルコール分が含まれています。

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

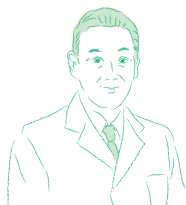
クレンジングは、メイク落ちを高めるための強い洗浄成分を多く含むアイテムです。とくに合成洗浄成分はバリア機能が乱れた乾燥肌には刺激になることも。天然由来成分100%のアミノリセ クレンジング ミルクはダメージを受けた肌にもやさしい処方です。

毎月25日は醗酵美デー
化粧品
10%OFF
〈対象商品〉アミノリセ・コメラボ・ブレナバ

◎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

醗酵研究所 松井圭三



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、それぞれに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テロ型がある。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。



1年でもっとも乾燥ダメージが深刻化する季節。エアコンや暖房器の使用で肌はいつもカサカサ。保湿が追いつかないことも。肌の保水力を高めるために、まずはクレンジングを見直してみてもいいでしょうか。

✍ 石油由来の界面活性剤不使用

石油由来界面活性剤はメ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。メ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。保湿しながらメイクオフができ、洗い上がりの肌がしっとりうるおいます。シンプルな処方でご成分の働きが明確かつパワフルなことも特長です。

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。

#05: Cleansing Milk

地酒と合わせたい

風土記 台所 金沢の



〈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向き、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まで十字の包丁を入れる。
- ② たっぶりの米の研ぎ汁で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）加賀鳶 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、柚子の香りと相性抜群です。

（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。

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。近江町体験ツアーも人気。

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



〈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



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。



植物性乳酸菌1500億個含有

お米の醗酵飲料 ANP71

150g 324円（税込） [要冷蔵](#)

奥能登地方の伝統的醗酵食品・アジのなれ寿司から発見された「ANP7-1株」で米と米麹を醗酵させました。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。

