

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

3/4月号

K O M E K A R A Vol.79

2026 MAR-APR



春の庭、賑はふ

梅や桃の開花の知らせが届く季節になりました。

陽気に誘われて、競うように咲き合う花壇の花々たち。春はいいですね。



初代
はつごころ
福光屋



ゆかりの人・能川富美子／1930年金沢市生まれ。1962年に金沢美大教授・下村氏に日本画を師事した後、篆刻、書、陶芸を学ぶ。素描画、篆刻、書、染め、陶芸と幅広い創作の中に共通してプリミティブな充実感に満ちた独自の作風を生みだしている。「初心」「風よ水よ人よ」などの書を手掛ける。

FUKUMITSUYA Brand Story #08_HATSUGOKORO

山廃仕込み純米大吟醸の最高位ブランド「初心」の誕生は1996年。今年で30年を迎える。福光屋に代々受け継がれてきた伝統の山廃造りは、繊細な技を緻密に積み上げる特別な醸造方法である。このため、大寒の頃、最上質の純米大吟醸の醸造にあわせて開かれる「光蔵」で仕込まれる。酒母のなかで自然の乳酸菌をゆつくり育て、微生物の複合的な作用によって成り立つ味わいは複雑で奥行きがあり、旨味やコクをもちながら、飲み心地は非常に軽やか。表情豊かな味わいを弦楽四重奏にたとえる蔵人もいる。

「初心」の銘の由来は、酒造りの最難関に挑む杜氏の心意気を表したものである。初心に立ち返り、自然への畏敬を抱きつつ酒造りに真摯に向き合う。搾った酒はさらに一年、三年、七年、十年と熟成させ、香味との調和によって唯一無二の味わいとなる。枯淡の風格と静かな温かさが滲むラベルの書は、金沢の女流書家・能川富美子氏が手がけた。伸びやかな筆の運びを、高級酒としての装いが引き締める。銘にちなみ、人生の節目や二十歳の祝い酒、贈答酒として選ばれるプレミアムブランドでもある。

初心 壽蔵 淡熟一年 秘伝山廃仕込 純米大吟醸 720ml 5,500円(税込) 化粧箱入

酒造りの終盤に近づきました 寒仕込みの吟醸酒がいよいよ蔵出し!

寒の時期に仕込まれた吟醸系のお酒の蔵出しがついに始まりました。
蔵人15人が一丸となり丹念に醸した季節限定酒。
冬の「加賀鳶」も5本全種が揃います。どうぞお楽しみください!



発売中
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)

蔵付きの乳酸菌を用いた山廃仕込みの純米酒です。昨年よりアミノ酸量が多く、リッチな味わいに仕上がりました。山廃酒特有の旨味、味わいの要素が多く表情豊か。グラスに汲みおき、やや酒温が上がるとより辛口感が楽しめます。

豊かな吟醸香と
繊細な旨味



発売中
山菜や筍に合わせて乾杯
上出恵悟さんの描き下ろしでお届け!
福正宗 酒蔵時記 春吟醸 うすにごり酒 **要冷蔵**
500ml 1,980円(税込)

澱をわずかに残した搾りたての純米大吟醸です。山田錦を100%使用した香りの高さ、澱の効果によって絹のようななめらかなタッチのお酒に仕上げます。春の宴に最適な軽やかで繊細な味わい。乾杯酒にも最適です。上出恵悟さん(上出瓷藝)の描き下ろしアートラベルは、春の庭の賑やかさ、陽気の心地よさが伝わる一枚です。

超低压で搾るため、
ノンストレス。
ピュアな味わいです

3月6日発売
“中汲み”だけを詰めた
純米大吟醸の搾りたて!
加賀鳶 純米大吟醸 藍 しばりたて・生 **要冷蔵**
720ml 2,970円(税込)

昨年11月から蔵出しを続けた「加賀鳶」冬季限定生酒シリーズのフィナーレとなる1本。フルボディタイプの純米大吟醸です。完熟醪を搾る過程で香味の最もリッチで調和のとれた“中汲み”部分だけを瓶詰めします!



発売中
フレッシュな果実感!
若々しい香りとお味です
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)

醪を搾る過程で最初にほぼはいる“あらばしり”部分のみを取り分け、瓶詰めした純米吟醸の生酒です。初々しくフルーティな香り、フレッシュでピュアな味わいが特長。旨味のボリューム感もあり、和洋のкокのある料理にも合わせやすい冬の万能酒でもあります。



オンラインショップ限定

加賀鳶 飲み比べ5本セット

加賀鳶 しばりたて 生酒 全5種 飲み比べセット

酒米、醸造方法、味わいのすべてが異なる「加賀鳶」冬季限定酒のフルセットです。今期の味わいをぜひ飲み比べてみてください!

- [セット内容]
- ・加賀鳶 極寒純米 無濾過・生 720ml×1本
- ・加賀鳶 純米大吟醸 にごり酒・生 720ml×1本
- ・加賀鳶 山廃純米 超辛口 無濾過・生 720ml×1本
- ・加賀鳶 純米吟醸 あらばしり・生 720ml×1本
- ・加賀鳶 純米大吟醸 藍 しばりたて・生 720ml×1本



3月6日発送開始
11,000円(税込) **要冷蔵**

送料・クール代無料



加賀鳶 藍 飲み比べ2本セット

加賀鳶 純米大吟醸 藍 しばりたて・生 新酒&一年熟成 飲み比べセット

今期の搾りたてと1年間蔵内で生酒熟成させた「加賀鳶 純米大吟醸 藍 しばりたて・生」のセット。新酒と1年熟成の味わいをお楽しみください。

- [セット内容]
- ・加賀鳶 純米大吟醸 藍 しばりたて・生 720ml×2本

3月6日発送開始
5,720円(税込) **要冷蔵**

送料・クール代無料



1位

アミノリセ ナチュラル
モイスト ローション

40pt

独自開発したコメ発酵液「FRS-01」を高配合。アミノリセシリーズのアイコン！
120ml 6,160円(税込)

肌にローションが入っていくのがわかる！何回か重ねてつけるのとより効果を実感(S.S./管理部)、入社以来ずっと使用している(K.Y./通販事業部)、肌への浸透を実感、安定の保湿力(C.T./企画広報室)、何回つけてもお肌にぐんぐん入り、基礎を整えてくれる感じ。化粧水はこれ以外使えない(S.H./金沢店)、肌に浸透している感じがする。エンドレスで重ね付けしたくなる(M.F./企画広報室)、体調がよい時も悪い時も安心して使え、肌に優しくしみ込んでいく(A.N./海外市場室)

3位

20pt

フレナバ エモリエントオイル

有機酒粕パウダーから抽出したオイルにクロモジや植物のオイルをプラス
25ml 6,600円(税込)

重すぎないテクスチャー、香りと効果を感じて何度もリピ(A.N./海外市場室)、夜の洗顔後、化粧水の前に使うようになって肌弾力が上がった(R.F./金沢店)、リカバリー力が抜群！ローションやクリームに混ぜて活用中(A.M./営業企画部)、クロモジの香りがお気に入り。パッケージも可愛く気分が上がる。肌なじみがよく、軽いつけ心地で翌朝のしっとり感◎(A.H./企画広報室)、1滴使うだけでも肌のツヤとハリが変わる(N.I./健康美事業部)

5位

フレナバ
バランシングセラム

15pt

酒粕エキスを50%以上も配合。のびのよい“粘り”テクスチャーで肌をなめらかに
30ml 5,940円(税込)

香りよく保湿感も感じられるお気に入り。クリームに半プッシュ混ぜて使用することも(A.H./玉川店)、季節の変わり目、いつも問題なく使っているスキンケアが、肌に入っていくときの救世主！(A.S./玉川店)、他の化粧品ではなかなかないモチモチした使用感、赤ちゃんのような肌になれそう。香りもよい(T.H./東京ミッドタウン店)、少量で顔全体に伸びるのでコスパよし！(R.E./金沢店)

使用感のよさはもちろん、泡立ちがよい。お風呂場に置いても溶けにくくコスパ最強！(K.H./健康美事業部)、泡立ちがとてもきめ細かく、ふわふわの泡で顔を洗うとやさしく包まれた気持ちになる。しっとりとした洗いあがりも好き(A.K./玉川店)、毎日使っています！スッキリ洗い上がるのにつばらない。真冬にも重宝(A.M./通販事業部)、つっぱり感がなく、しっとりうるおう(F.T./玉川店)

これが私の推し！

★★★★★

FERMENTED ITEMS RANKING

発酵アイテムTOP5

スタッフが日常的に愛用する福光屋商品は何か？ アンケートを実施。スキンケア編、インナーケア編に分け、高ポイントを獲得したTOP5アイテムをリアルな推しコメントとともにご紹介します！

2位

コメラボ 日本酒酵母エキス

23pt

福光屋独自の清酒酵母「FT-15」から美容成分を抽出した導入原液美容液
20ml 3,300円(税込)

これをサボると肌の劣化が進む気がしてならない(K.K./東京ミッドタウン店)、使わずにはられないほど肌の調子が変わる(M.K./ひがし)、圧倒的な使いやすさと瞬時に保湿がわかる確かな効果(Y.H./東京ミッドタウン店)、サラッとしたテクスチャーで夏でもべたつかない(R.T./玉川店)、とにかく無くてはならない！後のケアの効果が倍以上違う気がする(N.K./店舗事業部)、きめが整い、肌色よくなる(K.H./金沢店)

4位

19pt

アミノリセ
ナチュラル モイスト ソープ

コメ発酵液「FRS-01」を配合。天然由来成分100%の国産石鹸です
100g 3,300円(税込)

2位

VATEN

31pt

ミトコンドリアの働きをサポートする天然成分100%のエナジードリンク
100ml 432円(税込)

ここぞ！というときに助けてもらっている。朝の目覚めも違う(R.E./通販事業部)、寝不足でつらいときに飲むとスッキリ(R.F./金沢店)、疲労回復効果を感じる。炭酸割りが好き(T.H./東京ミッドタウン店)、40代半ばの妊活中に毎日飲んだ。感謝しています！(M.N./管理部)、喉に沁み入る濃密さが好き(Y.F./通販事業部)、飲酒前に飲むと二日酔いが軽くなる？(S.H./金沢店)、風邪の季節、酷暑の季節に欠かせない(A.H./玉川店)

4位

シルキー 糯甘酒

18pt

なめらかな舌ざわりで飲みやすさ◎朝食やおやつがわりにも
200ml 216円(税込)
1000ml 702円(税込)

すっきりしていて、トマトジュースと割って飲むと美味しい(T.N./玉川店)、添加物不使用でシンプルな原料、飲みやすい(A.N./海外市場室)、子どもと美味しく飲んでいる。朝ごはんに取り入れることも(R.E./通販事業部)、快気祝いに贈って喜ばれた。200ml入りはストローつきでイベントの手土産にも重宝(A.H./企画広報室)、青汁と割る。毎朝の一杯で体のスイッチを入れている(C.T./企画広報室)



1位

ANP71

59pt

製品1本あたり1,500億個の植物性乳酸菌を含有。高機能発酵飲料として腸活にも！
150g 324円(税込) 要冷蔵

生活リズムが乱れるシフトのときは便秘になりがちだが、飲み続けると解消される(K.K./東京ミッドタウン店)、とにかく美味しい！(S.S./管理部)、便通改善効果が凄すぎて！(R.E./金沢店)、造血作用を期待して継続摂取。検査の数値が改善し手応えあり(A.H./企画広報室)、無添加で安心。子どもと腸活！(Y.H./通販事業部)、風邪をひきにくくなった(C.T./企画広報室)、アレルギー対策に昨年6月から継続している(K.Y./通販事業部)

3位

21pt

福正宗 純米吟醸 酒粕

汁物、和洋の料理に使いやすいなめらかタイプ。“1日1発酵”の実践に！
450g 410円(税込) 要冷蔵

スプーン1杯から簡単に発酵を取り入れられる。手に取りやすく続けやすい価格帯(N.I./健康美事業部)、粕汁、味噌汁、煮物への使用はもちろん、朝の洗顔時に直接塗って洗い流すとうるおいたっぷり(R.M./金沢店)、大好き。毎日の食事にたくさん使っている(A.H./玉川店)、肌ケアを兼ねて毎朝トーストに塗って食べている(R.E./金沢店)、腸活のために毎日スプーン1杯そのまま食べている(F.T./玉川店)

5位

14pt

酒蔵仕込み 純米 糯甘酒

発売から23年のロングセラー商品。アレンジしやすく、毎日の栄養補給にも
150g 248円(税込)

チャイのようにスパイスと紅茶で煮出すと美味しく大好き(A.K./玉川店)、暑いときは凍らせて、寒いときは生姜を入れてホットで。無糖ヨーグルトに混ぜると子どもにも大好評(T.Y./玉川店)、美味しい(A.K./金沢店)、インフルエンザに罹って食事が摂れない子の栄養補給に常備している(A.M./通販事業部)、13歳の愛犬に薄めて飲ませている(M.N./管理部)

アミノリセの美容学

発酵の恵みと信頼をお肌へ



春の保湿ケアに

モイスト ローション

発売から23年、アミノリセシリーズのアイコンともなるローション。キメの細やかなサラッとしたテクスチャーで、薄く2~3回に分けて重ね付けをすると肌への浸透が高まり、優れた保湿力を発揮します。シンプルかつ低刺激性な処方により、敏感な肌をやさしく包みます。

春は肌にとって過酷な季節。大気の汚れや花粉、急に強くなり始める紫外線の刺激が肌を悩ませます。刺激を極力抑えた処方、浸透性に優れた高保湿ローションで春の敏感肌のケアと水分補給を。

独自開発に成功した コメ発酵液「FRS-01」を高配合

酒米の優良品種「山田錦」のみを使用し丁寧に発酵させた「FRS-01」は、日本酒の3.2倍のアミノ酸が含まれるほか、有機酸、尿素、酢酸、アルブチンなど有用な発酵代謝成分を含有。アミノ酸は、肌の天然保湿因子「NMF」の主成分であり、肌の再生や修復を促し、美肌を育みます。

米由来の美容成分にこだわった原料配合

分子を小さくすることで肌への浸透を高めた加水分解コメエキス、加水分解コメヌカエキスを配合。コメエキスは米の内側、コメヌカエキスは外側に含まれる有用成分を余すことなく活用しました。これらは保湿や美肌効果を担います。

刺激になりにくい原料を厳選

化粧品成分に必ず含まれる防腐剤の原料も植物由来/発酵由来のものを厳選しました。石油系合成成分による刺激性をコントロールし、肌が敏感になる季節でも安心してお使いいただけます。

#06: Moist Lotion

毎月25日は醗酵美デー 特典

化粧品 10%OFF

(対象商品)アミノリセ・コメラボ・フレナビ

◎直営店舗(福光屋ひがし除く)のみで実施いたします。

アミノリセ ナチュラル モイスト ローション

120ml 6,160円(税込)

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。

福光屋の 発酵ラボ トーク VOL.02

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!

FUKUMITSUYA HACCO LAB.

Q. 甘酒の「糖」はなぜ体によいの?

A. 「糀甘酒」に含まれる主な糖は、米発酵によって生成されるブドウ糖とオリゴ糖です。米麴の糖化酵素であるグルコアミラーゼとαアミラーゼが、米のデンプンを細かく、あるいは不規則に分解することで生成されます。ブドウ糖はこれ以上分解することはできない糖の最小単位である単糖。この単糖が3~10個連なったものがオリゴ糖です。ブドウ糖は脳のエネルギー活動として唯一使われる糖であり、体内での分解が必要ないため吸収が早いのが特徴。一方、オリゴ糖は難消化性であることから胃や小腸で分解されず大腸に届き、善玉菌のエサになることから腸活にも有効な糖といえます。また体に緩やかに消化吸収されるため、血糖値の急上昇を引き起こさない点も今、注目されています。

「飲む点滴」といわれています

酒蔵仕込み 純米 糀甘酒

150g 248円(税込)

良質な国産米と仕込み水「百年水」を使用。商品1袋あたり22.5gのブドウ糖を含むほか、アミノ酸、ビタミンB群、ミネラルを含有。砂糖(ショ糖)や異性化糖(ブドウ糖果糖液糖など)を使用した飲料の置き換えにも。



単糖類	二糖類	オリゴ糖	多糖類
1個	2個	3~10個	11個以上
・グルコース(ブドウ糖) ・ガラクトース ・フルクトース	・スクロース(ショ糖) ・ラクトース ・マルトース	・ガラクトオリゴ糖 ・フラクトオリゴ糖 ・イソマルトオリゴ糖	・デンプン ・食物繊維

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)



三月・四月

「べろべろ」



▲出汁は一切使用せず、醤油、砂糖で調味。かつては棒寒天で固めていましたが、最近は便利な顆粒状のものを使用。「よそのご家庭でどんなべろべろを作っておられるか、なかなか味わう機会が少ない料理の一つ」と谷口さん。

【材料】

- ・粉寒天…4g
- ・水…400ml
- ・砂糖…大さじ3
- ・醤油…大さじ1と1/2
- ・酒…大さじ2
- ・卵…1個
- ・生姜…適量(千切り)

【作り方】

- ① 小鍋に分量の水と粉寒天を入れて火にかけ、沸騰したら弱火にし、しばらく煮る。
- ② すべての調味料を加え、溶いた卵を流し入れる。
- ③ 型に流し入れ、すぐに千切り生姜の上に散らし、冷やし固める。



祭礼料理の定番、素朴な卵の寒天寄せ。

「えびす(し)」「べろべろ」と一風変わった料理名の郷土料理。素材は卵と寒天、調味料のみの質素な一品で、春、秋の祭り料理やお節に欠かすことができな名脇役です。その歴史は江戸時代にまで遡ることができ、外様ゆえに庶民に質素儉約を励行した加賀藩独特の料理ともいえます。谷口家の「べろべろ」は、やや甘めに調味され、生姜の風味を効かせたもの。「数ある祝い料理のなかでも、べろべろ作りは母の専売特許でした。母は生姜が沈んだり、卵が全体に散らばるのを美しく思っていなかったため、前日の夜に誰にも触らせないように作っていました。きれいな二層に仕上げるのが習慣でした」と谷口直子さん。やさしい味わいにつるりとした食感。祝いの席に今も昔も控えめに存在するご馳走の箸休めです。

◀合わせるならこのお酒

(左) 福正宗 酒蔵時記 春吟醸 うすにごり酒 要冷蔵

500ml 1,980円(税込)
わずかに澱を含む純米大吟醸のやわらかでシルキーな酒質が「べろべろ」の食感と好相性。

(右) 礬と稔 山田錦 2017 化粧箱入

720ml 4,180円(税込)
熟成による深みとコク、旨味がふくらむ純米酒。有機酒「礬と稔」を田植えが終わった頃の春祭りに。

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



東京ミッドタウン店

九谷の春 其の十 赤地健・赤地径 二人展

3月18日(水)~4月5日(日)

独自の金沢九谷焼を継承する赤地陶房の親子二人展を開催します。伝統の九谷五彩を守りながら、おらかな器のフォルムに鮮やかな色絵の作品たち。おだやかな春のような、温かみのある器が揃います。ぜひお立ち寄りください。



◎画像はイメージです

金沢店

3月31日まで開催! 蔵内見学コース

酒造最盛期に福光屋の醸造蔵内 ◎開催 催:月、金、土曜(祝日は除く)のご案内する人気コースは3月31日 ◎開催時間:15時~(所要1時間30分)で終了いたします。酒造りのライブ ◎参加費:3,300円(税込) / 人 感を体験したい方はぜひお早め! ◎定員:10名様

酎き酒 グランプレミアムコース大好評です!

酒造りの解説をはじめ、微生物の働きについて、なぜ化粧品まで開発しているのかなど、貸切だからこそ、濃厚な学びの時間をお過ごしいただけます。稀少酒や長期熟成酒も味わっていただけます。バイリンガルスタッフが案内いたします。海外のお客様をお連れしての参加も大歓迎いたします!

- ◎開催期間:通年
- ◎開催日時:ご希望に応じて(所要時間:45分)
- ◎参加費:11,000円(税込) / 人
- ◎定員:1~6名様(1組様貸切)



ご予約・お問い合わせはこちらから▶



玉川店

たかはしよこ×福光屋 酒には塩があればいい10

4月22日(水)~5月10日(日)

フードデザイナー・料理家のたかはしよこさんと毎年恒例の企画展。今回で祝・10回目の開催となります。新作調味料の発売、発売15周年を迎えるエジプト塩やアルル塩などのオリジナル調味料、アートディレクター・前田景さんによる特製ラベルの日本酒のほか、たかはしさんがセレクトした器や小物、美味しいものが一堂に勢揃い! どうぞご期待ください。



オンラインショップ

UV対策+春の乾燥ケアセット

~6月4日(木)

春特有の肌トラブルをケアするための基礎アイテム3点をお得なセットにしました!

【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
- ・アミノリセ UVケアミルク 30g×1本
- ・アミノリセ モイストソープ 100g×1個 11,000円(税込) **送料無料**



4月24日(金)までの登録でもらえる!

メールマガジンご登録特典キャンペーン
10%OFFクーポン プレゼント

福光屋 ONLINE SHOP

福光屋オンラインショップ・メールマガジンでは、新商品や季節のお知らせ、お得なキャンペーン情報、クーポン等をお届けしています。新規メルマガ会員にご登録いただいた方、メールマガジン受信チェックが「オン」の方に、福光屋オンラインショップ全商品にお使いいただける10%OFFクーポンをプレゼントいたします!

◎既に会員登録がお済みの方で、メールマガジンの受け取りをされていない方は、ぜひマイアカウントから「購読」にチェックをお入れください。◎今回の10%OFFクーポンは4月28日以降に配信します。◎会員登録およびメールマガジン登録(受信)は無料です。◎定期便にはお使いいただけません。



NEWS

2月16日新発売

地酒「加賀鶯」と揚げあられ「ビーバー」のコラボレーション
期間限定新発売! 「カガトビーバー 極寒純米カップ」

金沢生まれの大人気揚げあられ「ビーバー」と福光屋のコラボが実現! 加賀鶯の半纏を纏ったビーバーの限定ラベル「カガトビーバー 極寒純米カップ」を発売。新作あられ「カガトビーバー ゆず生姜醤油風味」とどうぞ!

カガトビーバー 極寒純米カップ 200ml 427円(税込)

◎あられは福光屋オンラインショップでは販売いたしません。



3月3日新発売

コスメキッチン×福光屋 オーガニックスキンケアシリーズから新アイテム!
フレナバ「酒粕クレイペースト」新発売

コスメキッチンとの共同開発で誕生した「フレナバ」から待望のクレイパックが登場! オリジナル成分「有機酒粕パウダー」とクレイを配合。天然由来成分100%。毛穴の黒ずみや古い角質などの汚れをオフしてくれます!

フレナバ 酒粕クレイペースト 100g 3,080円(税込)

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。