



SAKE SHOP 福光屋 金沢店、
玉川店、東京ミッドタウン店にて実施

毎月25日は醱酵美デー

福光屋の酒造りの科学から生まれた醱酵スキンケアを学びながら、お得にお求めいただける1日。「アミノリセ」、「コメラボ」、「フレナバ」の各アイテムをスタッフが詳しくご紹介します。どうぞお手にとってお確かめください!

対象商品
10% OFF

※福光屋ひがしでは開催しておりません。



玉川店

福光屋の醱酵ワークショップ

5月15日(金)

「麴を知る! 醱酵調味料の会」

醱酵食品のスターター「麴」とは? 麴の働きを学びながら福光屋の乾燥麴を使った醱酵調味料「醤油糀」をお作りいただけます。料理をさらに美味しく、コク深く仕上げる万能調味料として、日々の暮らしにお役立てください!



- ◎時間: 11:00~11:45
- ◎参加費: 2,200円(税込) ◎定員: 11名様
- ◎持ち物: 筆記用具(エプロン不要)
- ◎特典: 500円OFFチケットプレゼント

初夏限定!

酒かすみるくソフト 赤酢あんず

酒粕のほのかな香りが楽しめるリッチなソフトクリームに、甘酸っぱいソースをトッピング! お買い物のおひと休みにぜひお立ち寄りください。



550円(税込)

◎ご提供は5~6月末頃までを予定しております。

オンラインショップ

福光屋オンラインショップ限定 夏の季節限定酒 月セット



造りや味わいの個性が際立ち、飲み比べが楽しめる日本酒を3本厳選してセットにしました。1本は生貯蔵酒、2本は生酒です。初夏の食材、山菜の天ぷら、アスパラのソテー、初鰹のたたきなどと存分に味わってください!

[セット内容]

- ・福正宗 純米吟醸 生貯蔵酒 金沢涼風 720ml×1本
- ・加賀萬 夏純米・生 720ml×1本 [要冷蔵]
- ・加賀萬 純米吟醸 生原酒 720ml×1本 [要冷蔵]

5,093円(税込) [送料・クール代サービス]



アミノリセ ナチュラル モイスト ローション ダブル・トリプルキャンペーン



~6月30日(火)

肌トラブルの多くの原因となる「乾燥」を集中ケアするために、たっぷりの水分・栄養補給にこだわった保湿ローションだけのシンプルでスペシャルなセットです。

2,750円お得 送料無料 アミノリセ ナチュラル モイスト ローション ×3本セット
通常価格 18,480円(税込) ▶ **15,730円(税込)**

1,430円お得 送料無料 アミノリセ ナチュラル モイスト ローション ×2本セット
通常価格 12,320円(税込) ▶ **10,890円(税込)**



NEWS

5月11日販売スタート!

ひえひえ フレナバの夏季限定アイテム「冷冷」シリーズが今年も登場!

福光屋のオーガニックスキンケアブランド「フレナバ」から、夏を涼しく快適に過ごすためのボディケアアイテムの販売がスタート。和種ハッカやクロモジ、柑橘類の香りでフレッシュ&保湿効果も期待できます。夏の乾燥対策にもおすすめです。



クールミント
ボディミルク
冷冷柔液
100g
2,200円(税込)



クールミント
ミスト
冷冷霧水
30ml
1,980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・
醱酵飲料を詳しく!

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。

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

5/6月号

K O M E K A R A Vol.80

2026 MAY-JUN



父の日に贈りませんか

いいお酒、楽しい時間

創業二年創業



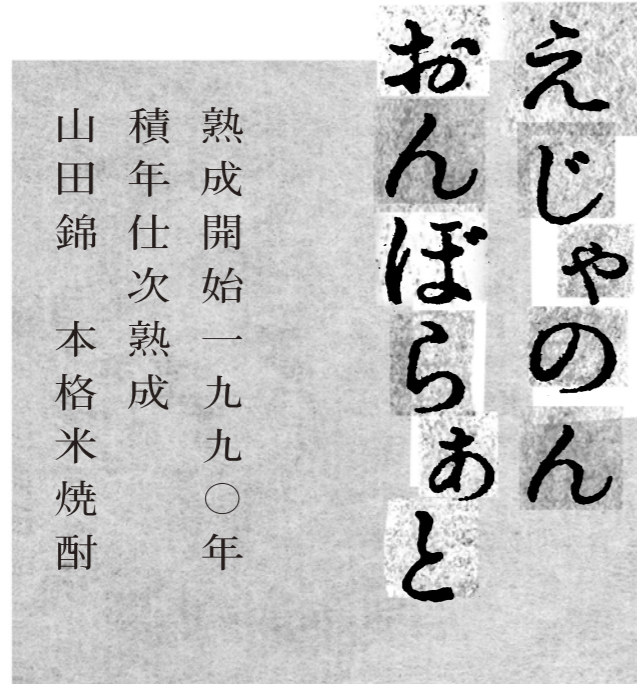
福光屋



福光屋創業 400周年記念

ブランド 次代に伝える酒物語

第9回 えじやのん おんぼらあと



熟成開始一九九〇年
積年仕次熟成
山田錦 本格米焼酎

FUKUMITSUYA Brand Story #09_ EJANON OMBORATO

仕次熟成により酒は驚くほど
まるやかになり、つるりとした
格別な質感と奥深い吟醸香が染
しめる。ロック、お湯割りもよし。
本格米焼酎の王道である。



えじやのんおんぼらあと 720ml 3,300円(税込) 化粧箱入

酒蔵 福光屋の隠れた名酒ともいうべき「えじやのん
おんぼらあと」。本格米焼酎である。酒米の最高品種で
ある山田錦を100%使用し、日本酒醸造のノウハウと
独自の技術で蒸留。日本酒の搾り工程において、香味
の一番優れた部分の「中汲み」にあたる「中留」を取り分
けている。
最大の特長は、熟成中の焼酎に新たに仕込んだ焼酎を
足していく「仕次熟成」がされている点である。始まりは
一九九〇年。以来、次々に新しい焼酎を足しながら、ゆっ
くりと熟成をさせ、香味を深めてきた。熟成中の焼酎は
最大36年の熟成を経ていることになるが、この酒の実際
の年齢は誰も知り得ることができない。英語でいえば「age
unknown(エイジ・アンノウン)」ということになる。これを
もとに、当時の社長・福光松太郎が親しみを込めて
「えじやのんおんぼらあと」と命名した。「おんぼらあと」
は、「ごゆつくりと」、「どうぞ楽に、寛いで」を意味する
金沢の方言。客人をもてなすための、やさしい言葉である。
時間を気にせず、ゆつたりこの酒の風味をお楽しみくだ
さい、という思いも込められている。

最旬! 日本酒トピックス

爽やかですっきり飲める季節限定酒

初夏の搾りたて、季節限定酒蔵出し

旬の食材とのペアリングを楽しめる搾りたての純米酒から大吟醸まで。
造りの工夫によって個性豊かな季節酒が揃います。



6月5日発売
線香花火の可憐な火花を
そっと眺める夏の夕涼み。
福正宗 酒蔵時記 夏やすみ
爽涼微発泡 2026 要冷蔵
500ml 1,980円(税込)

山田錦を100%使用し、軽やかで繊細な香りと上
品な味わいに仕上げた純米大吟醸の生酒です。
微かな発泡感が楽しめ、乾杯酒や食前酒に最適な
1本。軽い前菜や酢の物、サラダなどと好相性で
す。やさしく手にもった線香花火が静かに火花を散
らすその一瞬を切り取ったラベル画。染色技法の
一種である筒描きで繊細な線描と着色を試みた、
上出恵悟さん(上出瓷藝)による描き下ろしです。

軽い
味付けの
和食全般に!



発売中
金沢酵母の
すっきりやさしい
風味を楽しめる
福正宗 純米吟醸
生貯蔵酒 金沢涼風
720ml 1,925円(税込)

石川県産の五百万石、金沢酵母
を使用したオール石川の季節限
定酒です。やわらかな吟醸香とと
もに爽やかな旨味が楽しめます。
軽めの晩酌酒にも。



発売中
さっぱり爽快!
夏の「加賀」といえばこれ!
加賀 夏純米・生 要冷蔵
720ml 1,540円(税込)
1800ml 3,069円(税込)

酸や旨味をともなった軽快な搾りた
て純米酒。アスパラガスや山菜、夏
野菜や鶏肉の低温調理など、シン
ブルな食材、調理法で。

今期をしめくる
純米蔵の純米酒!



6月5日発売
1年の安全醸造に感謝し、
丁寧に仕込んだ純米酒です。
福正宗 皆造 要冷蔵
300ml 660円(税込)

令和七酒造年度の最終仕込みとなる純
米酒の原酒です。酒蔵の祝い酒を少量
瓶詰めしてお届けいたします。

5月29日発売
贈答用にも喜ばれる
夏の純米大吟醸の生酒
福正宗 氷温貯蔵 生酒
氷室献上 純米大吟醸 要冷蔵
720ml 3,300円(税込)

山田錦を100%使用し、夏の最
高級酒として丹念に仕込んだ
純米大吟醸の生酒です。お酒
を搾った後に氷温貯蔵すること
でなめらかな口当たり。香味
が調和した上品な味わいです。



For NOTO

奥能登・鶴野酒造店さんの酒蔵復興を支える
3回目の共同醸造が無事に終わりました!

2024年1月1日に発生した能登半島地震で、酒蔵全壊の被害を受けた鶴野酒造
店さんを支援する共同醸造は今年で3年目。今回は、石川県工業試験場・山崎裕也
研究員、石川県立大学・小柳喬教授らが協力し、倒壊した酒蔵から救出した酵母を
使った仕込みが福光屋で行われました。約10種の救出酵母の中から、発酵力が高く
「谷泉」らしい風味を出す酵母を厳選。「多くの方々の協力を得て、「谷泉」の復活を
支援いただいた。酵母の救出とそれによる酒造りは酒蔵復興の手がかりになる」と鶴
野酒造店の杜氏・鶴野薫子さん。全力で仕込んだお酒が無事に仕上がりました。

鶴と福 2026 720ml 2,090円(税込)

やや甘味のあるなめらかな旨味とコクが楽しめる純米吟醸酒に仕上がりました。
鶴野薫子杜氏が目指した酒質設計をもとに、両蔵の蔵人が一丸となって仕込みました。



1.倒壊した酒蔵では、仕込み中の酒母タンクにも瓦礫が入
り採取は困難を極めた。2.採取した救出酵母を使用し、鶴
野酒造店の蔵元・鶴野晋太郎さんと杜氏・薫子さんは「谷
泉」の再現にこだわった。3.両蔵の代表銘柄を掛け合わ
せた「谷泉×加賀 1.8ℓ」は、福光屋直営各店での販売
はございませんが、一部の飲食店でお楽しみいただけます。



人気銘柄「加賀鳶」の最高級ラインとして誕生した「いかづち」シリーズ。クラフトマンシップを結集させた贅沢な造りによる繊細な味わいをお楽しみいただけます。

加賀鳶最高級ラインの洗練を—いかづち



- 1. 加賀鳶 いかづち** [化粧箱入] 720ml 11,000円(税込)
最先端の山廃仕込みによる純米大吟醸です。酒米の最高峰・山田錦を40%に磨き上げ、じっくりと丹念に醸しました。華やかで厚みのある吟醸香、洗練されたやわらかな旨味と軽さが調和した繊細な味わい。
- 2. 加賀鳶 いかづち オーガニック** [化粧箱入] 720ml 22,000円(税込)
有機栽培で丹精込めて育てた山田錦の中から、大粒で最上質の「穂先米」のみを厳選した純米大吟醸です。山廃仕込みの高度な技により、穏やかな吟醸香と米の旨味がおおらかにふくらみます。
- 3. 加賀鳶 いかづち 一閃** [化粧箱入] 720ml 33,000円(税込)
契約栽培・特別栽培した酒米の最高峰「山田錦」を100%使用。「加賀鳶」として初の精米歩合35%を実現した稀少な純米大吟醸です。繊細で優美な吟醸香、スムーズなタッチと清らかな味わいです。

父の日に

美味しい

6.21 FATHER'S DAY
Fukumitsuya Selection

乾杯を

記念日のための日本酒

大切なお父さんへ。
日本酒を味わう心豊かな時間を贈りませんか？
父の日のギフトにふさわしい
さまざまなお酒をセレクトしました。

父の日の集いに家族で楽しめるお酒を選びました。
飲み比べセットや宴を演出するミニサイズの樽酒など
カジュアルな日本酒の時間をどうぞ。

気軽に、賑やかに味わう



- 父の日よいボトル9本セット 木升付** [化粧箱入] 180ml×9本 4,950円(税込)
福光屋の代表銘柄のスタンダードを詰め合わせました。180mlの小瓶はお晩酌や宴席の飲み比べにもぴったり。お好きなお酒が見つければ720mlボトルもどうぞ。
[セット内容] 黒帯 悠々、加賀鳶 純米大吟醸、加賀鳶 純米吟醸、加賀鳶 極寒純米 辛口、福正宗 銀ラベル、福正宗 黒ラベル、福正宗 氷温生貯蔵酒 辛口ドライ、福正宗 純米辛口 生詰、風よ水よよ 純米9、父の日木升(一合)
- 父の日よいボトル6本セット** [化粧箱入] 180ml×6本 3,300円(税込)
[セット内容] 黒帯 悠々、加賀鳶 純米吟醸、加賀鳶 極寒純米 辛口、福正宗 氷温生貯蔵酒 辛口ドライ、福正宗 純米辛口 生詰、風よ水よよ 純米9

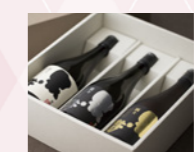


加賀鳶 極寒純米 辛口 豆樽
[クリアケース入]
300ml
3,300円(税込)

加賀藩のお抱え火消し・加賀鳶の鷹頭を描いた菰樽。お祝いの気持ちをキャッチーな形で。キレのよい辛口酒です。

父の日木升 一合 440円(税込)

「お父さん日本一!」の気持ちを木升で。これでお酒を飲めたらお父さまも大喜び間違いなし!?



黒帯 3種 飲み比べセット
[化粧箱入]
7,590円(税込)

有段者のための酒「黒帯」の「悠々」、「堂々」、「飄々」を詰め合わせた贅沢な3本セット。お酒をこよなく愛する食通のお父さまへ。

長期熟成酒の奥深さをゆっくりと — 百々登勢 NIRVANA



2026年
4月8日
新発売



(右) 百々登勢 NIRVANA 1990 [化粧箱入]
240ml 38,500円(税込)

濃醇で複雑な熟成香のなかに柑橘類やスパイスを思わせる香り、旨味やコクの厚みに心地よい苦味や酸が調和した深みのある味わい。印象的な余韻も特長です。

(左) 百々登勢 NIRVANA 1992 [化粧箱入]
240ml 35,200円(税込)

熟した果実のような熟成香に寄り添うなめらかな口当たり。華やかで可憐な甘味と軽快な旨味が口中に心地よく広がり、微かな酸が余韻を爽やかにまとめます。

福光屋の長期熟成酒ブランド「百々登勢」から、とくに大きな熟成効果と変化がみられた酒を厳選した「解脱—NIRVANA」が誕生しました。

ストーリーのある純米大吟醸を贈る



優等賞 加賀鳶 純米大吟醸46 百万石乃白
[化粧箱入] 5月中旬発売予定

720ml 5,500円(税込)
4月に発表された、令和七酒造年度金沢国税局酒類鑑評会「金沢酵母吟醸の部」にて優等賞を受賞した純米大吟醸です。石川県産の酒米・百万石乃白を使用し、壽藏杜氏・板谷和彦率いる蔵人渾身の味わいです。
◎ボトルのデザインが変更する場合があります。



加賀鳶 吉祥 純米大吟醸 [桐箱入]
720ml 5,500円(税込)
1800ml 11,000円(税込)

「加賀鳶」の純米大吟醸の筆頭ともいえる1本。山田錦を100%使用し、醸造の技を進化させて仕込んだ非常に香り高く、軽やかでフレッシュな味わい。お酒好きの方、目上の方にも喜ばれる正統派です。

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
[化粧箱入]

720ml 11,000円(税込)
日本酒のヴィンテージを確立し、その個性を最大化した純米大吟醸の最高位ブランド「瑞秀」。低温帯での長期熟成によって、ゆっくりと磨かれる唯一無二の複雑な旨味をお楽しみいただけます。



福光屋の純米大吟醸のなから、贈り物に最適な物語のあるお酒を選びました。日本酒を深く親しまれていらっしゃるお客様へ。

直営店 | 5月1日(金) 予約受付開始!

店頭販売開始:5月15日(金)
父の日配達受付の最終:6月17日(水)

オンラインショップ | ご予約受付中!

6月17日(水)までのご注文で、父の日当日の6月21日(日)にお届け



◎離島など一部地域では締切日までのご注文でも当日にお届けできない場合がございます。◎ご配送は日本国内に限らせていただきます。
送料 ◎770円(税込)、北海道・沖縄県1,100円(税込)の送料でお届けします。◎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。◎ご配送先1件につき7,700円(税込)以上のご購入で送料・クール代を無料サービスします。

NON ALCOHOL

健康を気遣うノンアルコール派のお父さまへ、さまざまな味わいの無添加発酵飲料を揃えました。夏に向けての体調管理や、肌や腸のケアにもつながり、長期間の健康サポートとしてもおすすめです。

6.21 FATHER'S DAY Fukumitsuya Selection

健康を気遣うノンアルコールギフト

アクティブエイジングを応援!



ミトコンドリア活躍飲料 VATEN R

100ml 756円(税込)
100ml 10本入 7,560円(税込)

米発酵によるシスチンやトリプトファンなどのアミノ酸やポリフェノールといったウェルビーイングに関わる成分を高めました。ハリのある艶やかな毎日をサポートするミトコンドリア活躍飲料です。

箱入りは福光屋オンラインショップのご利用がおすすめ

腸の元気をサポートします



お米の醗酵飲料 ANP71 **要冷蔵**

150g 324円(税込)
150g 12本入りケース 3,888円(税込)

石川県の郷土料理・アジのなれ寿しから採取した植物性乳酸菌と麹を使い、米を発酵させました。腸の善玉菌のエサとなり、腸内フローラを安定・活性化。免疫力向上にも関与し、お腹と全身の健康を支えます。

箱入りは福光屋オンラインショップのご利用がおすすめ

昔ながらの発酵滋養飲料!



酒蔵仕込み 純米 糀甘酒

150g 248円(税込)
150g 10袋入 2,700円(税込)

化粧箱入

アミノ酸、ブドウ糖、ビタミンB群を豊富に含む発酵滋養飲料。朝食代わりに、食欲不振時、体調不良時の補助食としてもおすすめ。季節のフルーツやヨーグルトとミックスすると美味しさも楽しさもアップします。

箱入りは福光屋オンラインショップのご利用がおすすめ

運動時の水分補給にぴったり



KOJI POWER DRINK

350g 324円(税込)
350g 24本入りケース 7,776円(税込)

サウナや運動、トレーニングなど、汗を多くかくシーンにぴったりのゴクゴク飲める発酵飲料です。白麹によるクエン酸、能登の塩を含有。汗ばむ季節のウォーキングやゴルフの携行飲料としてもおすすめです。

箱入りは福光屋オンラインショップのご利用がおすすめ

地酒と合わせたい

風土記 台所 金沢の

KANAZAWA FUDOKI



(教える人) 谷口直子 (料理研究家)



五・六月

「こんかいわしのお茶漬け」

発酵の旨味がぎゅっと詰まった珍味。

石川・富山でいわれる「こんか」とは米糠のことで、小糠がなまって定着したとされる特有の呼び名。「こんかいわし」とは、塩漬けた鰯を糠に漬けて熟成発酵させた保存食です。発酵王国と呼ばれる石川の郷土食のなかでも筆頭にあげられるような存在。谷口直子さんにとっても特別な味です。
「塩辛さと独特の凝縮した旨味は何にも代えがたいものです。お酒の支度をしながらこんかいわしをトースターで炙るといい香りが漂い、一瞬で祖父の食卓を思い出しますからDNAに刻まれている風味と言えられるかもしれません」。薄くスライスしてさっと酢に浸してお酒のアテにしたり、ご飯のお供にも最高。最初のひと塊りで十分と思いつつも、気が付くともう少し、もう少しと手がのびると谷口さん。「金沢の夏の蒸し暑さにうんざりするときは、お茶漬けにしてたっぷりの薬味といただくのが格別です。加賀棒茶の香ばしさも加わって食欲を上げてくれます」。



鰯の頭と内臓をとって塩をして粗漬けし、米糠に塩、唐辛子を加えた床に再度漬け込む。数ヶ月から半年ほど漬けると乳酸発酵が進んで独特の風味が出る。「アンチエイジングイメージするとレンジの幅が広がりますし、バターとも好相性です」。

【材料】

- こんかいわし…適量
- みょうが、大葉、生姜などの薬味…適宜お好みで
- ぶぶあられ…お好みで
- 加賀棒茶

【作り方】

- ① こんかいわしは糠を軽く取り除いてアルミホイルにのせ、トースターで軽く焼く。
- ② 茶碗にご飯を盛り、ほぐした①と好みの薬味のをせてお茶漬けにする。



◀合わせるならこのお酒

(左) 加賀 純米吟醸 生原酒

720ml 1,628円(税込) **要冷蔵**

熟成によるなめらかな口当たり、力強い旨味、スパッとキれる後味。旨味の強い食材とも好相性です。

(右) 黒帯 堂々 山廃純米

720ml 2,310円(税込) **化粧箱入**

山廃造りによる深く豊かに広がる旨味と発酵食品の旨味の増幅効果が得られる組み合わせ。ぬる燗にしても◎

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



福光屋オンラインショップ発! ご家族の健康ケアを継続プレゼントする場合は /

便利でお得な 定期購入 がおすすめ!

注文の手間が省けて、毎日の習慣にしやすい定期便。ご家族のペースに合わせて、お届けサイクルをカスタマイズ!

詳しくはこちら



20% OFF ご注文初回から割引 最大20%オフ

FREE 送料・クール代・代引手数料が 毎回無料

お届けサイクルが選べて便利 1ヶ月 2ヶ月 3ヶ月 隔週 45日

変更・休止 いつでもOK