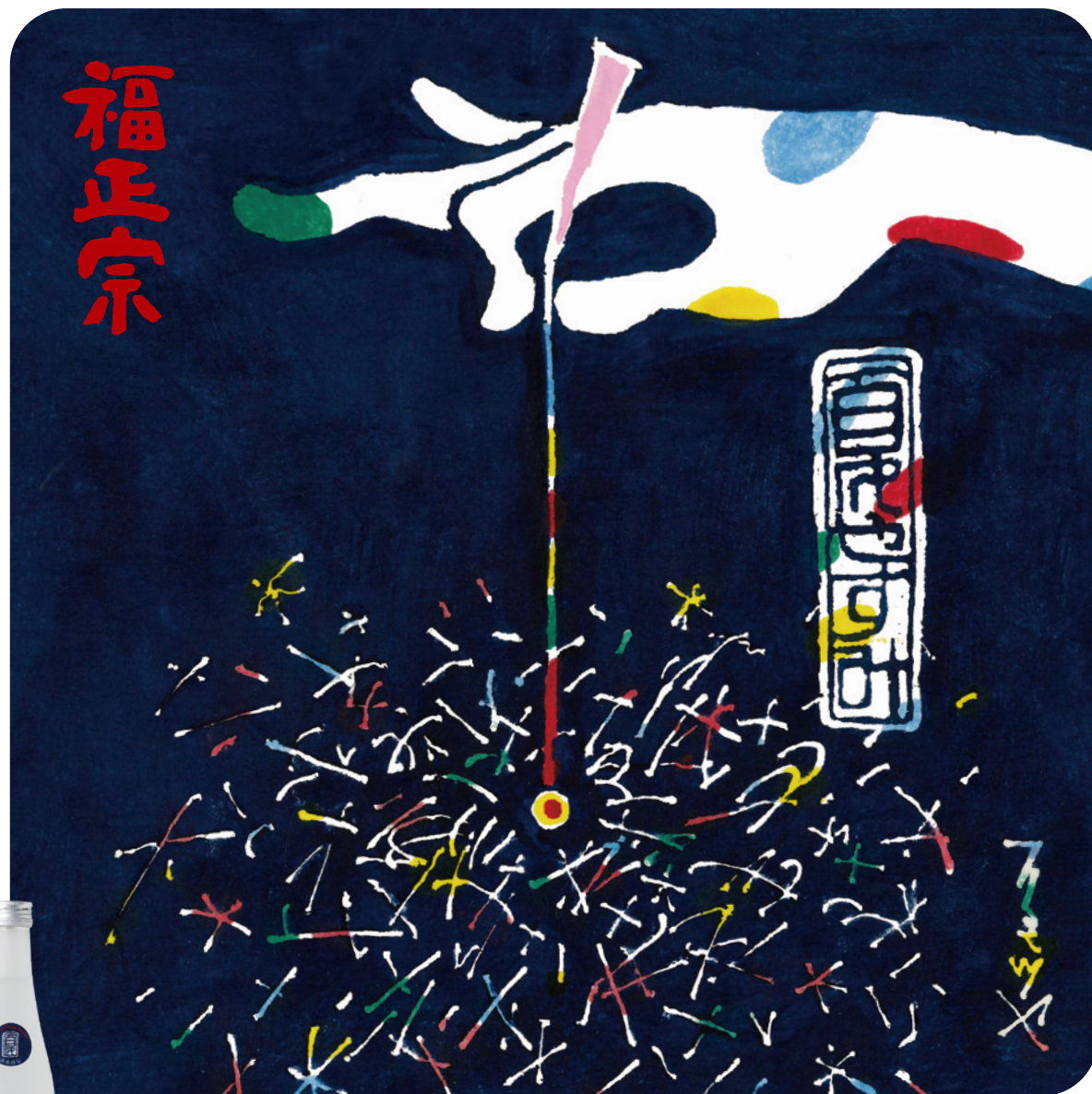


お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから 7/8月号

K O M E K A R A Vol.81

2026 JUL-AUG



夏の思い出、愛しく

夏の宵、日中の暑さを忘れて花火に興じるひと時。

そっと手にした線香花火の玉を落とさぬよう、やさしく見守る一瞬の情景。

上出恵悟(上出瓷藝)さんのアトラベルでお届けいたします。

すっきり軽やかに飲める季節限定酒

夏の搾りたて、季節限定酒蔵出し

暑さのピークとなる7月、8月。リフレッシュを兼ねて爽やかな搾りたての冷酒で涼みませんか？
軽快な旨味、今年の味わいを存分にお楽しみください。



発売中

贈答用にも喜ばれる
夏の純米大吟醸の生酒

福正宗 氷室貯蔵 生酒 氷室献上
純米大吟醸 **要冷蔵**

720ml 3,300円(税込)

華やかな吟醸香、厚みのある上品な旨味が楽しめる純米大吟醸の生酒。搾りたてを氷温下でじっくり熟成させたことによる、なめらかな口当たりも特長です。白身魚の昆布締め、のどぐろや甘鯛の塩焼き、紅ずわい蟹のしゃぶしゃぶなどと。

江戸時代から続く城下町・金沢の「氷室の氷」

加賀藩藩主代々が厳冬の頃に専用の室に仕込んだ氷雪を真夏に切り出し、江戸の将軍家に献上してきた故事にちなんだ夏の風物詩。「氷室開き」がおこなわれる6月30日は、氷室饅頭や竹輪、枇杷などを贈り合う風習が受け継がれています。



©金沢市

料理と響き合う
純米大吟醸です

発売中

さっぱり爽快!
夏の「加賀鷹」といえばこれ!

加賀鷹 夏純米・生 **要冷蔵**

720ml 1,540円(税込)
1800ml 3,069円(税込)

どんな料理をも受け止め、カジュアルに楽しめる夏の加賀鷹。純米酒らしい味幅があり、ほどよい酸の効果でさっぱり軽快。ロックやクラッシュアイスを加えたり、炭酸水割りもおすすです。

爽やかな
夏の一献、
軽いうつまみに

発売中

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%使用した、非常に軽やかですっきりとした味わいの純米大吟醸に炭酸ガスを封じ込めました。フレッシュで甘やかな香り、心地よい発泡感が夏の乾杯酒にぴったり。軽い白ワインのようにお召上がりいただける1本です。カプレーゼ、生ハムレモン、ホタテのマリネ、夏野菜の天ぷらなど、前菜やサラダなどお楽しみください。

発売中

1年の安全醸造に感謝する
酒蔵の振る舞い酒をお裾分け!

福正宗 皆造 **要冷蔵** 300ml 660円(税込)

ぎゅっと旨味が凝縮したような濃厚な味わいの純米酒の原酒。酸の存在感が全体を引き締め、料理とのペアリングの幅を広げます。鰻料理、鮎の塩焼き、鰯フライ、茄子田楽など季節の力強い料理と好相性。



令和7酒造年度 金沢国税局酒類鑑評会

〈金沢酵母吟醸の部〉祝! 優等賞受賞

石川、富山、福井の北陸3県の清酒製造者を対象に金沢で開かれた「令和7酒造年度 金沢国税局酒類鑑評会」の「金沢酵母吟醸の部」において福光屋が5年連続となる優等賞を受賞。

令和7酒造年度 金沢国税局酒類鑑評会とは

北陸3県の清酒製造者を対象に、令和7酒造年度(令和7年7月~令和8年6月)の清酒の出来栄を金沢国税局鑑定官が鑑評。「金沢酵母吟醸の部」には30製造者から74点、「吟醸の部」には33製造者から91点が出品され、3月下旬に銘柄・蔵名を伏せた審査を実施。「金沢酵母吟醸の部」12製造者、「吟醸の部」13製造者が優等賞に選ばれました。

優等賞
加賀鷹 純米大吟醸46
百万石乃白

720ml 5,500円(税込) **化粧箱入**

金沢酵母特有の果実味のある香り、甘さをとまった旨味が特長。軽快な旨口の純米大吟醸の原酒です。「金沢酵母吟醸の部」への出品にあたり、金沢産の酒米・百万石乃白を100%使用し、オール石川産にこだわりました。

限定
1000
本

福光屋14代目・福光太一郎から皆様へ

米と水と発酵の未来へ

2025年7月、福光屋創業400年の節目に13代目・福光松太郎から14代目・福光太一郎へと当主が引き継がれました。新体制のスタートにあわせて、福光屋がこれから描く未来とその在り方を聞きました。

いつも福光屋をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。お陰様で、2025年に創業400年の節目を迎えることができました。お客様に支えられながら代々酒蔵を受け継ぎ、時代の変化に応じてつねに革新を重ねてきた400年でございました。とりわけ近年は、さまざまな銘柄を生み出し、酒の味わいそのものにも工夫を重ねながら、米発酵の会社へと領域を大きく広げ、多様な商品をお届けしてまいりました。家訓である「伝統は革新の連続なり」の精神のもと、これからも時代に合う価値をご提供できるよう、挑戦を続けてまいります。

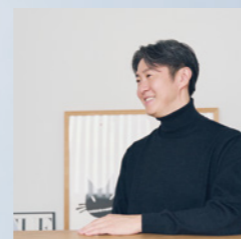
社長就任を機に、私は経営理念を「米発酵の力で、お客様の人生を豊かにする」と掲げました。

ここ数年、世の中の価値観が大きく変わってきたように思います。物質的な豊かさから、心の豊かさへ。生活の質への意識が高まり、健康への関心もよりいっそう強まっています。こうした動きに、福光屋はどう応え、どのような商品でお客様に喜んでいただけるのか。腸活や免疫と深く関わる当社の発酵飲料「ANP71」や「VATEN」が、その価値を真に理解いただける時代になったと感じています。だからこそ、この分野をさらに進化させ、確かな機能性を期待できる商品の開発に取り組んでまいります。米発酵による機能性の追求と、

研究機関と連携したエビデンスの裏付けは、福光屋ならではの大きな強みです。ウェルネスの時代にふさわしいよりよい商品で、お客様の人生に寄り添ってまいります。

一方で、日本酒の醸造は、言うまでもなく福光屋の原点です。食事を引き立てることはもちろん、人生の大切なひとときを彩る、かけがえのない存在でもあります。時代のニーズをしっかりと捉え、最新の醸造技術を駆使して、これからの日本酒の在り方、そして求められる味わいを生み出してまいります。

60年以上の歳月をかけて栽培農家の皆様とともに育ててきた契約栽培米、そして創業以来、酒蔵に湧き続ける仕込み水「百年水」。受け継いだ自然の恵みを大切に守りながら、日本酒の本質と発酵の可能性を、これからも真摯に追求してまいります。



福光 太一郎

福光屋14代目当主。1978年生まれ、2010年福光屋入社。取締役、取締役専務を経て2025年8月、代表取締役社長就任。



創業四百年記念 有機純米酒

720ml 11,000円(税込) **桐箱入** **限定400本**

福光屋の酒造りの理想の限りを追求した1本です。福光屋が60年以上にわたり、生産農家と共に品質を高めてきた酒米の契約栽培。この長い歩みのなかで福光屋の長らくの夢である有機米の栽培が実現しました。この3種の有機米を100%使用して醸した個性豊かな純米酒をブレンド

によっておらかに調和させました。米と水と発酵の未来を見つめ、蔵人の渾身の技と6年の熟成による時の恵みによる限定純米酒です。存在感のある旨味が十分にふくらみ、後半にかけての軽やかさ。唯一無二の味わいをお楽しみいただけます。

“夏の疲れ”に寄り添うエナジードリンク。
炭酸割り、アイスティー割りでクール&リカバリー



米と米麹のみを原料に“バテない身体”づくりを目指して開発された天然成分100%のエナジードリンク。疲労回復に有効なクエン酸やブドウ糖、ポリフェノール、アミノ酸を含有。夏はアイスティー割り、炭酸水割りもおすすめ。夏バテ防止、暑さ疲れのリフレッシュにどうぞ。

ミトコンドリア活躍飲料 VATEN 100ml 432円(税込)

ペットボトルにリニューアル

味わい、価格そのまま扱いやすく!

お客様のお声にお応えして、ガラス瓶からペットボトルに変更しました。毎日続けやすく、携行しやすくなりました。

喉が渴いたら、汗をかいたらコップ1杯。水分補給に発酵のいいものを



米発酵由来のクエン酸による爽やかな酸味、ほのかな甘味に能登の塩をブレンド。汗をかいた身体が喜ぶ成分をバランスよく配合。毎日の水分補給、お風呂上がりにゴクゴクお飲みいただけます。

KOJI POWER DRINK 350g 324円(税込)



フルーツ、ヨーグルトとも好相性。シャーベットにしてもよしの「夏バテ対策」飲料

夏の滋養飲料として長く飲み継がれてきた糯甘酒。アミノ酸、ビタミンB群などを含みます。とくにブドウ糖は吸収効率がよく、脳や体にとって即エネルギーとなります。写真は甘酒とヨーグルトを1対1でミキサーにかけ、レモン果汁を搾った「甘酒レモンラッシー」。

酒蔵仕込み 純米 糯甘酒 150g 248円(税込)



エアコンによる「冷え」をぬるめの酒風呂全身浴で解消!

入浴のために造られた純米酒に能登の塩をプラス。全身浴で夏の「冷え」や「コリ」を退散! リフレッシュ&リラックスのためのマストアイテムです。

すっぴん酒風呂 SIO 300ml 1,452円(税込)



2026上半期ボディケア(インバス)第1位



発酵のチカラで暑さを乗り切る

福光屋

夏の逸品

内外美容編 BEAUTY & WELLNESS

日本の夏を健やかに乗り切るための8アイテムを厳選。米発酵の恵みと美味しさで今年の夏も元気に過ごしましょう!



美肌に嬉しいビタミンをプラス! 夏味の腸活ドリンクで毎日気分スッキリ

米を麹と植物性乳酸菌ANP7-1株で発酵させました。製品1本あたり1,500億個の乳酸菌を含み、腸内環境の改善を後押し。写真はオレンジとトマトを合わせて(約150g)「ANP71」1本とブレンドしたスムージー。

お米の醗酵飲料 ANP71 150g 324円(税込) 要冷蔵



首まわり、腕にシュッとひと吹き。和種ハッカとクロモジの香りで涼感リフレッシュ

コスメキッチンと共同開発したオーガニックスキンケアシリーズ「フレナバ」の夏季限定アイテム。和種ハッカ、クロモジ、ゆずの香りをブレンドしたクールな香りと成分が特長。夏の通勤時やスポーツ時に。虫除け効果も期待できるため、夏のレジャーにもおすすめ。

フレナバ クールミントミスト 冷冷霧水 30ml 1,980円(税込)

日常生活に大活躍の自然派UVケア。肌負担、乾燥をケアしながら紫外線対策を



SPF30 PA+++ 紫外線吸収剤不使用 ノンシリコン

保湿成分である福光屋独自のコメ発酵液「FRS-01」や植物性スクワランを配合。伸びがよく、軽い使用感は、インナードライによる敏感肌もやさしく包みます。日常生活の紫外線対策に十分な機能を備えつつ、洗顔石鹸で洗い落とせるのも魅力です。

アミノリセ UVケアミルク 30g 3,300円(税込)

ほてった夏肌にリアルなクール感を



和種ハッカ由来のメントールを贅沢に配合したボディミルクです。腕、首まわりにさっとひと塗りするだけで確かな冷涼感を得られる持続処方。クロモジやモミなどの樹木や柑橘類の爽やかな香りで気持ちのリフレッシュ効果も期待できます。

フレナバ クールミントボディミルク 冷冷柔液 100g 2,200円(税込)

アミノリセの美容学

発酵の恵みと信頼をお肌へ



夏の皮脂コントロールに

モイストソープ

すぐれた洗浄力と保湿力を両立した固形洗顔石鹸。泡立ちのよさと弾力のあるパワフルな泡が特長。素肌にやさしい天然成分100%を実現し、十分な洗浄力を発揮しながらうるおいを感じられる処方により、化粧水や美容液の浸透を促します。

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・フレナバ

©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 ソープ
100g 3,300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。

Q. 白麹菌による「クエン酸」とは？

A. クエン酸はレモンや梅干しなどに含まれる酸味成分で、疲労回復や血流改善、肝機能の向上を促す働きがよく知られています。クエン酸による疲労回復のメカニズムは、ミトコンドリア内でおこなわれる「クエン酸回路」がカギを握ります。クエン酸を起点にこの回路が発動し、生命活動に必要なエネルギー・ATPを生み出します。クエン酸は、この重要な回路のスイッチ役でもあるわけです。福光屋では一部の発酵飲料に白麹菌を採用。白麹菌(アスペルギルス・カワチ)は、日本酒醸造に欠かせない黄麹菌(アスペルギルス・オリゼ)よりクエン酸を多く出す麹菌です。



KOJI POWER DRINK
350g 324円(税込)



ミトコンドリア活躍飲料 VATEN
100ml 432円(税込)

米発酵によるクエン酸含有

白麹菌で米麹をつくり、それを糖化発酵させることで多くのクエン酸をはじめブドウ糖、アミノ酸、ポリフェノールなどを複合的に含有した醗を造ることができるわけです。クエン酸回路の活性化に必要な糖を同時に摂取できる点も米発酵によるクエン酸のメリット。サプリメントなどにはない複合的な効果が期待できます。

福光屋の発酵ラボ トーク VOL.03

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.

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)



七・八月

「加賀太きゅうりのあんかけ」

肉厚の身の美味しさを味わう夏の滋味。

ずんぐりむっくりした独特の果形、直径6〜7センチ、重さは一般的なきゅうりの5倍以上、大きいもので1kg弱もある加賀太きゅうり。6月の梅雨入り頃に店頭も多く並び、夏の終わり頃まで長く楽しめる加賀野菜です。パリッとした食感を生かしてサラダや酢の物にすることもあり、代表的な料理はあんかけ。ひき肉や海老などを添えることもあり、太きゅうりだけを炊いた昔ながらのシンブルな味が馴染み深いものです。「肉厚の果肉にほどよい水分があり、淡白で上品な旨味があります。金沢では冬瓜より普段使いの食材。夏の暑さでバテ気味のときも、熱々に生姜を添えてつるつるといただきます。昔は、ご年配の方が好むという印象でしたが今は、この美味しさがよくわかります」と、谷口直子さん。夏の食卓の小鉢の決定版、毎日のように眺めつつも秋になって姿を見かけなくなると急に最後にもう一回食べたくなる不思議な存在。滋味深く、控えめな家庭料理がいつの時代も大切に受け継がれていてほしいと谷口さんは語ります。



昭和初期から金沢で栽培されてきた加賀太きゅうり。現在は金沢市の砂丘地・打木エリアで栽培され、普及にも力を入れている。生食ではパリッと歯応えがよく、加熱すると甘味が増し、とろりとした食感に。和食のあらゆる器に見立てて供されることも。

- 【材料】
- 加賀太きゅうり…1/2本
 - 出汁…200ml ○薄口醤油…大さじ3
 - 砂糖・みりん…各小さじ2
 - 酒・塩…少々 ○水溶き片栗粉…大さじ1
 - 生姜…1片

- 【作り方】
- ① 加賀太きゅうりは皮をむき、縦半分に分けて中心の種をスプーンで取り除く。
 - ② 2センチほどの厚さに切り、出汁と醤油で3分煮る。他の調味料を加えてさらに5分ほど煮て片栗粉でとろみをつける。
 - ③ 器に盛り、おろし生姜を添える。



◀合わせるならこのお酒

(左) 福正宗 氷温貯蔵 生酒 氷室献上 純米大吟醸 720ml 3,300円(税込) **要冷蔵**

上品な吟醸香とふくらみのある旨味が楽しめる夏の純米大吟醸。つるりとした口当たりのよさをあんかけ料理に。

(右) 風よ水よ人よ 純米9 300ml 583円(税込) 720ml 1,276円(税込)

福光屋の純米酒のなかで最もアルコール度数が低い銘柄です。夏の心地よい酔い、さっぱりとした軽快な旨味を楽しめます。

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)

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



金沢店

福光屋の唼き酒体験



酒蔵にもっとも近い直営店・金沢店のみでお楽しみいただける「唼き酒体験」。金沢旅行や大人の学び体験にぜひご利用ください。専用サイトから直接、簡単にご予約いただけます。

▼グランプレミアムコース

もっとも稀少なプレミアム酒の唼き酒とともに、福光屋の酒造りのこだわりや日本酒の魅力をより深く充実した内容でご紹介いたします。

貸切
Private
Tour



1. 「酒蔵物語」映像鑑賞
2. 仕込み水「百年水」のご案内
3. 長期熟成酒を含む
3種の唼き酒と解説(酒肴付き)

- ◎参加費: 11,000円(税込) / 一人様
- ◎定員: 6名様まで ◎所要時間: 45分

- ◎ご希望の日時に合わせて貸切で開催いたします。
- ◎バイリンガルスタッフによる英語のご案内も可能です。

▼プレミアムコース

気軽に唼き酒体験を楽しみたい方におすすめいたします。

- ◎参加費: 3,300円(税込)
- ◎定員: 10名様まで
- ◎所要時間: 45分

玉川店

ニコタマ 乙女の金沢展
「夏の陣」

7月30日(木)～8月16日(日)

19回目を迎えるニコタマ「乙女の金沢展」。今年のテーマは「夏の陣」と題し、乙女チームがあらためて加賀百万石のルーツに迫ります。江戸時代、加賀藩前田家から脈々と今に継承されている工芸と食文化。そのDNAを感じさせる石川生まれのいいもの&美味しいものたちが行列のように揃います。金沢・石川の夏と一緒に楽しみましょう。どうぞご期待ください!

Tamagawa Special Days

7月17日(金)～20日(月・祝)

日頃のご来店、ご愛顧に感謝し、玉川店の人気商品を4日間限りの特別価格でご提供いたします。日本酒をはじめ、化粧品、発酵食品や調味料など数多くご利用いただけます。



- ◎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

東京ミッドタウン店

原田直治展

雲に雷 虎に酒 一重陽

8月26日(水)～9月9日(水)



加賀鷲は雲に雷のラベルの如く、粋で力強くキレル辛口の酒。シャープで力強さを兼ね備えた原田直治さんの九谷焼とともに加賀鷲の世界をご紹介します。

タイトルの雲に雷は加賀鷲のラベルから。虎に酒は、お酒に酔うことを虎になるという語源から。

◎画像はイメージです。

オンラインショップ

夏の季節限定酒 3種飲み比べセット



日本酒好きの方へのギフトやご自宅での晩酌酒セットとしておすすめの夏季限定酒3本セット。純米酒の生酒や純米大吟醸の水温熟成酒など、味わいの個性が際立つお酒を厳選しました。

- ・加賀鷲 夏純米・生 720ml×1 **要冷蔵**
 - ・福正宗 酒蔵時記 爽涼微発泡 夏やすみ 2026 500ml×1 **要冷蔵**
 - ・福正宗 氷温貯蔵 生酒 氷室献上 純米大吟醸 720ml×1 **要冷蔵**
- 6,820円(税込) **送料・クール代サービス**



夏のダメージ集中ケアキャンペーン



9月9日(水)まで

強い日差しにさらされ、乾燥やごわつきが気になる夏の肌に、独自のコメ発酵液「FRS-01」を高配合した、夏のケアに最適なセットをご用意しました。内側からうるおい、ハリのある健やかな肌へ導きます。

- ・アミノリセ ナチュラル モイスト エッセンス(保湿美容液) 50ml×1
- ・アミノリセ ナチュラル モイスト エマルジョン(保湿乳液) 35g×1
- ・アミノリセ ナチュラル モイストソープ(洗顔石鹸) 20g ミニサイズ×1

20%OFF
12,892円(税込)
送料無料



NEWS

Kura Master 日本酒コンクール2026

福光屋の「黒帯 悠々 特別純米」が純米酒(66-100%)部門で金賞を受賞しました

2017年に開始したフランス最大の和酒コンクールKura Master2026にて、厳正なブランド審査の結果「黒帯 悠々 特別純米」が金賞を受賞しました。食文化が豊かに育まれるフランスを中心に欧州各国で活躍するトップソムリエ、バーマン、シェフたちがパリ市内で審査を行い、4月27日に受賞酒が発表されました。



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

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。