

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから 9/10月号

K O M E K A R A Vol.82

2026 SEP-OCT



秋の海、肥ゆる

厳しい夏の暑さも残りわずか。本格的な秋の訪れが楽しみな季節です。
そして海、山の恵みが美味しさにいっそう磨きをかける時期。秋の風物詩・底引き網漁解禁による
石川の地魚の賑やかさを描いた「福正宗 酒歳時記 秋あがり」のラベルでお届けします。

上出恵悟(かみでけいご)／上出資藝代表。九谷焼・窯元上出長右衛門窯の6代目としてクリエイティブ・ディレクションを務め、精力的な幅広い活動と柔軟な発想で九谷焼を現代に伝える。



福光屋創業 400周年記念

次代に伝える発酵物語

第10回 糀甘酒



アミノ酸含有量 562.5mg
製品1袋(150g)あたり

必須アミノ酸 全9種含有

体が喜ぶブドウ糖、オリゴ糖含有

食塩、香料、保存料、
着色料、安定剤、酸化防止剤
一切不使用



酒蔵仕込み 純米 糀甘酒
150g 248円(税込)

その後、二〇一〇年代に甘酒ブームが到来。発酵食品への注目がさらに高まり、今やすっかり暮らしに定着した「糀甘酒」。温めても冷やしても美味しく飲めるだけでなく、さまざまなフルーツとも好相性で料理にも使え、用途の広さは抜群である。発酵による成分研究もすすみ、糀甘酒に含まれる糖分の一種は腸活に有効なオリゴ糖であることや、疲労回復に効果を発揮するアミノ酸の特性も解明されつつある。福光屋のノンアルコール発酵飲料分野は日進月歩で研究と商品展開がおこなわれているが、その扉を開いたのがこの「糀甘酒」なのだ。

FUKUMITSUYA Brand Story #10_KOJI AMAZAKE

「糀甘酒」の誕生は二〇〇三年。福光屋が日本酒以外のノンアルコール飲料の開発に取り組み、世にはじめて送り出した第一号商品である。開発のきっかけは、「酒蔵なのだから、甘酒もあるでしょう?」というお客様の声だった。

原料は日本酒と同じ、米と米麴のみ。酵母を使用しないためアルコールは生成されないが、米発酵由来の成分は豊富に含有する。ブドウ糖やアミノ酸、代謝をサポートするビタミンB群などを含み、江戸時代から食が細る夏場の滋養飲料として親しまれるほか、疲労をやわらげることから「飲む点滴」とも呼ばれている。健康、美容面における飲用メリットが大きいうえに、乳幼児からご年配の方においても飲みいただける点は、日本酒とは異なる魅力だ。長年培った発酵技術を応用した新しい飲料分野の開発がすすんでいった。

その後、二〇一〇年代に甘酒ブームが到来。発酵食品への注目がさらに高まり、今やすっかり暮らしに定着した「糀甘酒」。

最旬! 日本酒トピックス

実りの季節、旬の味覚とお楽しみください

秋の美味しいお酒、仕上がりました

酷暑をのりこえて、少しずつ秋へ。日本酒が美味しい季節がやってきます。まろやかな旨味を楽しめる秋のお酒がいよいよ蔵出しされます!

フルーティな香りと
ごく軽い熟成感!

口当たりの
繊細さを生かす
薄手のグラスで
お召し上がりください。

発売中

北陸エリア発売 ▶9月4日

ひと夏の熟成が旨味をリッチに。
香り高くなめらかな美味しさ

加賀鳶 純米吟醸 冷やおろし [要冷蔵](#)

720ml 1,815円(税込)
1800ml 3,388円(税込)

春先に搾った純米吟醸酒をひと夏、蔵内でじっくり熟成させました。芳醇な香りとまろやかさ、軽やかな旨味とキレが特長。ほどよい深みとコクがあり、さまざまな食材・料理に合わせてお楽しみいただけます。脂ののった秋鮭、かます、秋刀魚、秋鯖などの塩焼きに柑橘類を添えて。

9月4日発売

食の秋を告げる
「底引き網漁解禁!」
ユニークなテーマをラベル画に

福正宗 酒蔵時記 秋あがり 2026
500ml 1,980円(税込)

9月1日は石川県底引き網漁解禁! 食の秋を迎える節目として近江町市場などは大変盛り上がりします。そんな様子を上出恵悟(上出 資藝)さんが日本酒のラベルに描きました。カマス、ガンド鰯、ノドグロ、子持ち甘海老などがザルに盛られた賑わいたっぷりのイラスト。秋あがりの香り高い繊細でなめらかな味わいとともに秋を存分に楽しみたいですね!

オンラインショップ限定

秋の季節限定酒3種
飲み比べセット

9月4日発送開始



[セット内容]

- ・福正宗 酒蔵時記 秋あがり 2026 500ml×1本
- ・加賀鳶 純米吟醸 冷やおろし 720ml×1本 [要冷蔵](#)
- ・黒帯 堂々 山廃純米 720ml×1本

5,995円(税込)

[送料・クール代無料](#)[ポイント10%還元](#)さば半身糠漬けととうふみそ漬
秋酒3種飲み比べセット

9月4日発送開始



[セット内容]

- ・福正宗 酒蔵時記 秋あがり 2026 500ml×1本
- ・加賀鳶 純米吟醸 冷やおろし 720ml×1本 [要冷蔵](#)
- ・黒帯 堂々 山廃純米 720ml×1本
- ・さば半身糠漬け 120g×1個 [要冷蔵](#)
- ・とうふみそ漬 80g×1個 [要冷蔵](#)

7,260円(税込)

[送料・クール代無料](#)

夏の酒蔵ではこんなことをしています



【総取り】
毎年8月に醸造蔵・酒蔵が主催する「総取り」は、仕込んだ日本酒の仕上がりや熟成具合をスタッフ全員が同じ酒をしながら学ぶことができます。福光屋独自の会。蔵人が酒の解説を細かくおこない、香りや味わいの特長を共有します。新商品や定番酒の知識を深めるだけでなく、お客様に最新の詳しい情報をお届けするためのインプットの場でもあります。

仕込みのない夏場、蔵人は酒蔵内でさまざまな仕事を続けています。貯蔵酒を少量取り出して香味を確認する「呑み切り」や、用具の修繕や手入れをおこなう「工用洗い」、仕込み水の汲み井戸の手入れのほか、酒造講習会などに積極的に参加するなど、秋からの酒造りに備えています。この夏場の仕事がお酒の「いい味」を支えているのです。



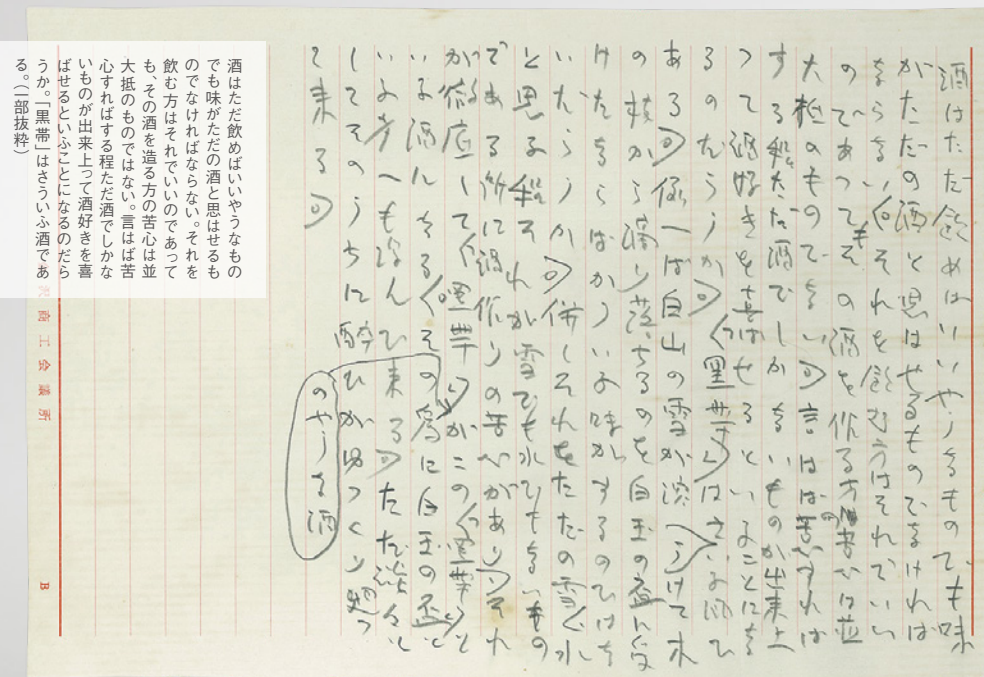
英文学者・ 吉田健一氏によって 「黒帯」の名を授かる

冬の金沢をこよなく愛し、約20年にわたり当地を訪れてはエッセイや連載に金沢での体験を綴っていた吉田健一氏。福光屋十二代目当主・福光博は長年、逗留中の氏を自宅で厚くもてなした縁をきっかけに、新しく発売する酒に酒の究極の理想を問うとともに「黒帯」という銘を授かりました。

吉田健一（よしだけんいち）／1912年、1977年。吉田茂元首相の長男として東京都に生まれる。英国ケンブリッジ大学を卒業、英文学者として翻訳、文芸批評、小説、エッセイなどを手懸ける。食通、愛酒家で知られ、金沢にも旨い酒と料理を求めて何度も足を運んだ。その折には福光屋にも訪れ酒宴を楽しんだという。代表作に金沢「ヨーロッパの世紀末」(西蔵文)などがある。

吉田健一氏がしたための「黒帯」の推薦文（直筆）

新しい酒のスタイルを模索する福光屋は、「黒帯」発売の2年半前にあたる1974年2月に吉田氏から「ただ水のような酒を造りたまえ」という命題を与えられ、それをヒントに試作を重ねました。翌年2月に満を持して酒の試飲を依頼。「黒帯」という名を授かりました。直筆の推薦文には、飲み手の喜びだけでなく「ただの酒」を造ることの難しさに対する理解も込められています。



当初「黒帯」は、福光屋のハウスブランド「福正宗」のなかの辛口酒として1976年に発売。その後、1992年に現在の単独ブランドに昇格しました。新発売当時から宣伝広告をおこなわず、愛飲者の口コミで販路を広げるマーケティング戦略であったため、お披露目の新聞広告は一度きりでした。



黒帯

KURO-OBİ



1976年8月、
「福正宗 黒帯」として新発売。

50th Anniversary

誕生 50年

金沢の食とともに。
有段者のための酒



金沢の食文化に鍛えられ、 「黒帯」の味わいは磨かれた

「黒帯」の開発段階では、金沢市内の有力な料理店に「黒帯」の評価を依頼。厳しい意見にも耳を傾け、食文化の栄えたこの地の美意識に合う酒質や味わいづくりに取り組みました。長く愛される酒は金沢の食によって育まれたのです。

独自のヴァッティング技術と 熟成による深く豊かな味わい

「黒帯」の品とキレのよさ、味わいのふくらみは「黒帯」専用に仕込んだ2種類の酒を独自の技術でヴァッティングさせたことによるもの。豊かな味幅を生み出し、約2年の熟成で複雑さや、まろやかな立体感を授けます。



1.黒帯 悠々 特別純米
180ml 451円(税込)
300ml 660円(税込)
720ml 1,540円(税込)
1800ml 2,959円(税込)

吟醸仕込みと純米仕込みの2種の酒をヴァッティングさせたキレのよい芳醇な旨味。やわらかな飲み心地の特別純米酒です。

2.黒帯 堂々 山廃純米 **化粧箱入**
720ml 2,310円(税込)
1800ml 4,444円(税込)

丹念に仕込んだ山廃仕込みの純米酒を吟醸酒とヴァッティングさせ、熟成させました。風格のある旨味、端正な後味が特長。

3.黒帯 飄々 古々酒 純米吟醸 **化粧箱入**
720ml 3,190円(税込)

純米吟醸を約3年間、蔵内で熟成させました。黄金に輝く酒の美しさ、芳醇な熟成香とともに独特のコクが楽しめます。



燗もよき、冷やもよき。
さまざまな温度で
楽しめる
酒を温めて味わう。この格別な美味しさは「黒帯」の真骨頂でもあります。やわらかく、懐の深い豊かな味わいに出会えます。また一方で、冷や(常温)や冷酒といったように、さまざまな温度で「黒帯」らしさを存分に楽しめる。酒質設計にこだわっています。



EVENTS

福光屋直営店発「黒帯」特別企画

『黒帯 五十年』

◎開催店舗：福光屋 東京ミッドタウン店

50周年を記念し、「黒帯」の魅力1年を通して、さまざまな作家による酒器とともにご紹介いたします。2027年1月に工房あめつち、2027年7月に山田睦美さんを予定しています。

日本酒講座

◎日時：9月13日(日) 14:00~14:45

◎開催店舗：福光屋 玉川店

黒帯もご紹介します

～秋限定酒と熟成酒、チーズとの出会い～

毎年人気の秋限定酒に加え、蔵内でじっくり熟成させた「黒帯」をご用意します。チーズとの相性を楽しみながら日本酒の奥深い魅力を味わっていただけます。

アミノリセの美容学

発酵の恵みと信頼をお肌へ



夏肌のダメージ修復に

ナチュラル モイスト エマルジョン

植物性の油分とともに、独自の美容成分であるコメ発酵液「FRS-01」を多く含む処方です。保湿効果が高いのが特長。浸透性にすぐれ、軽いテクスチャーで伸びのよさも実現しました。ベタつき感が少なく、心地よくお使いいただけます。

毎月25日は醗酵美デー 化粧品 10%OFF
特典
（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.04

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！

お米を発酵させることで生成されるアミノ酸は、20種のアミノ酸単体を含むだけでなく多くのペプチドが含まれます。これは麹菌のたんぱく質分解酵素が関与するからです。近年、米発酵によるペプチドには、腸内細菌叢の改善、コレステロール値の改善、血糖値の上昇抑制、緊張感や不安感の緩和など複合的な作用が示唆されています。化学的、工業的につくられた単体アミノ酸にはない無限の可能性を秘めています。まさに“発酵の恵み”ですね。

アミノ酸、ポリフェノール、クエン酸量を高めました。美容ケア、インナーケア成分として注目されるアミノ酸の一種、シスチンやトリプトファンなどを含有。

ミトコンドリア活躍飲料 VATEN R
100ml 756円（税込）



米発酵によるクエン酸含有

紫外線によるダメージを大きく受ける夏を経て、秋は肌の修復に取り組みたい季節。水分とともに必要な油分で肌の安定と保水・保湿の集中ケアを。乾燥シーズンを前に肌コンディションを整えましょう。

① 独自成分のコメ発酵液「FRS-01」を高配合

保湿成分であるアミノ酸を豊富に含むコメ発酵液を多く含む処方。乳液でありながら水分を補う力をあわせもちます。みずみずしく軽いタッチで肌をやさしく包みます。

② 紫外線ダメージで失われがちな肌弾力にアプローチするコラーゲン含有

肌への浸透性にすぐれた加水分解コラーゲンを配合するほか、コラーゲン生成に関与するエイジングケア成分・ジパルミトイルヒドロキシプロリンを含有。肌のハリや弾力の回復をサポートします。

③ 植物性の油分・スクワランを採用した低刺激処方です。

配合した油分はコメヌカ油をはじめ、サメ由来のスクワランと比較して低刺激であるオリーブ由来のスクワランを採用。肌にやさしい使用感を追求しました。さらっとしたテクスチャーでベタつきを感じにくい処方です。

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。

#08: Natural Moist Emulsion

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）



九・十月

「ハタハタの唐揚げ」

待っていました！石川の地魚が美味しくなる季節。

9月1日の「底引き網漁解禁」。石川県では本格的な秋の到来を知らせる風物詩として大きく盛り上がります。町中のスーパーの鮮魚コーナーはもちろん、近江町市場では幟を立て、いたるところに「底引き解禁！」の貼り紙。売り子の威勢のよい掛け声が飛び交います。夏の間は禁漁となっていた、かわいい、ハタハタめぎす（にぎす）、甘海老などの地魚が豊富に出回るシーズンの開幕です。

「夏の間は市場に並ぶ魚が減って寂しくなりますから、この日を境にまさに『じわもん』の季節がやってきたと嬉しくなります。市場全体が活気に溢れ、安価で旬の魚がカゴに盛られて、一面に並ぶ様子を眺めるだけでウキウキします」と、谷口直子さん。

そんな底引き漁で水揚げされる地魚のなかでもハタハタは一夜干し、煮付け、唐揚げと幅広い調理法で楽しめる万能選手。ウロコがないため下ごしらえの手間要らず。脂がよくのり、身離れがよいため子どもにも人気です。小ぶりのハタハタは、唐揚げにするとお酒のお供にも最適。これから晩冬まで、幾度となく食卓を賑わせます。



日本海側各県で水揚げされるハタハタ。石川県で獲れるハタハタは産卵のために接岸する親魚ではなく、沖合で豊富なエサを求めて回遊するもので、身が締まり、脂がのって美味。身の長さ13～15cmほどのものを唐揚げにすることが多い。

【材 料】（4人分）

- ハタハタ…12尾
- 塩…少々 ○酒…少々
- 小麦粉…適宜
- 揚げ油…適宜

【作り方】

- ① ハタハタは頭と腹ワタを取り除き、さっと水洗いする。塩と酒を振りかけ5分ほどおく。
- ② 水気を拭いて小麦粉をはたき、揚げ油できつね色に揚げる。



◀合わせるならこのお酒

（左）加賀純米 極寒純米 辛口

300ml 594円（税込）
720ml 1,375円（税込）

お米の力強い旨味とキレのよさは、揚げ物や甘辛い煮物とも好相性。肌寒い季節になったら熱燗もおすすめです。

（右）加賀純米 有機純米

720ml 1,793円（税込）

有機酒らしい芯のある旨味と爽やかな飲み心地。さっぱりと後味が軽く、揚げ物の油を洗い流す効果も。



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



金沢店・ひがし・玉川店・東京ミッドタウン店

10月1日は「黒帯」の振る舞い酒を実施!

10月1日は
日本酒の日

9月26日～10月1日の6日間 「日本酒の日」にちなんで催しを開催!

そろそろ日本酒が恋しくなる季節。10月1日の「日本酒の日」を皆さまと一緒に楽しむ企画を各店がご用意しました。全6日間、お得な商品や酒肴をご用意いたします。ぜひお立ち寄りください!



玉川店

福市 其の十四 福正宗と古道具

9月16日(水)～9月27日(日)

日本の古き佳き道具とともに、「福正宗」のある食卓、暮らしをお楽しみいただきます。懐かしきもどこか新鮮、ほっと心安らぐお酒のための道具たち。「骨董 夢月」さんが時間をかけて蒐集した杯や酒器、小皿、グラスなどが多数揃います。深まる秋に、お気に入りの道具たちで日本酒を楽しみませんか。



PACK SOMETHING DELICIOUS

9月30日(水)～10月12日(月・祝)

フードディレクター・馬詰佳香氏が全国から選りすぐった“本当に美味しいもの”を集めるフードイベント。日々の食事やお酒の時間が少し特別なものになるよう、作り手の思いや背景とともにお届けします。

福正宗とうるしの器 其の七 すはらゆう子展

10月28日(水)～11月10日(火)

石川県加賀市山中温泉に工房を構え、おおかで自然体の漆の器を生み出す、すはらゆう子さん。今回の展示では、歴史ある漆芸工房に眠る木地と現代の木地を織り交ぜ、色漆や金箔で模様を描いたのびやかな漆器が揃います。



オンラインショップ

黒帯を味わう秋の贅沢

11月3日(火・祝)まで

黒帯誕生50周年を記念して、福光屋オンラインショップでは、黒帯全品10%ポイント還元を実施(通常3%)。ぜひこの機会に黒帯の深い味わいをお楽しみください。



秋肌リペアキャンペーン

9月11日(金)～11月11日(水)

酷暑で枯れ果てたダメージ肌に、上質な油分とうるおいを与える集中ケアセットです。期間中、オイル単品も10%ポイント還元いたします。



【改めるオイルセット】

- ・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 ナチュラル
アクティベーション オイル
20ml×1本

15,000円(税込) 送料無料

【守るオイルセット】

- ・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 ナチュラル
モイスト オイル 10ml×1本

9,000円(税込) 送料無料

発酵飲料各種ポイント10%還元!

9月30日(水)まで

毎日の健康維持や朝食にみんなで楽しめる発酵飲料。日頃のご愛飲に感謝し、期間中、福光屋オンラインショップのポイント10%還元を実施いたします。



◎対象商品: VATEN、VATEN R、ANP71、糯甘酒、シルキー糯甘酒、KOJI POWER DRINK、百年水

NEWS

応援! 能登の酒蔵～石川の地酒と美食の祭典～ サケマルシェ2026

10月3日(土) 10:30～17:30

○会場: しいのき迎賓館緑地

○マルシェチケット:

前売り4,000円(22枚綴りグラス付)、当日4,500円

北陸最大級の日本酒屋外イベント「サケマルシェ」が今年も開催! 能登、金沢、加賀の酒蔵・飲食店が一堂に集まります。秋空の下で楽しく集いませんか? 福光屋のブースにもぜひお立ち寄りください!

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

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

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

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。