

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから 11/12月号

K O M E K A R A Vol.83

2026 NOV-DEC



1年の感謝を込めて、祝杯を！

秋の深まりと同時に、早くも年の瀬を感じる季節になりました。

2026年を皆さまが、生き生きと笑顔で締めくくることができますように。

2027年吟醸新酒の干支ラベルでお届けします。

酒蔵発 | 杜氏・板谷和彦の季節限定酒案内

✓ こんなお酒です！

「加賀鳶」季節酒の先陣を切って発売される純米酒の生酒です。加賀鳶らしさ、未来に向けた純米酒の美味しさ、新酒らしさを存分に表現。「爽やかだけど薄い、辛口だけど味がある」そんな酒質を目指した1本です。低温仕込みをおこない、搾ったお酒を氷温タンクで貯蔵。生酒特有のフレッシュな味わいを追求しました。

✓ 目指した今期の味わい

レモンやグレープフルーツ、柑橘類を思わせる清涼感のある爽やかな香り。みずみずしい果実感と穏やかな甘味のある味わいの第一印象から後半にかけて酸をとまった軽快な辛口へ変化する味わい。生酒らしいフレッシュ感と純米酒としてのふくらみ、その両方を楽しんでいただけるよう工夫しました。蔵出しの若々しさから生酒熟成がすすむと丸みを増した香り、旨味、奥行きが加わると思います。



✓ こんなお料理、飲み方で

酒の柑橘香、酸、辛口のキレを生かす

戻り鰹の塩たたき(すだち)、秋刀魚の刺身(すだち)、甘海老や白身魚の昆布締め

酒と食材の旨味を重ねる

きのこの焼き物、舞茸の天ぷら、松茸土瓶蒸し、銀杏塩煎り、里芋煮ころがし

酒の酸と食材の油脂の旨味で

のどぐろの塩焼き、甘鯛の松笠焼き、秋鮭の塩焼き+大根おろし、鶏もも肉の塩焼き+すだち、豚肉ときのこの塩炒め

8～15度前後で

酒温の変化により味わいに表情が出ます。ロックもおすすめ。ご家庭の冷蔵庫で生酒熟成が可能です。

◎掲載情報は2026酒造年度のものです。

KAGATOBI
Seasonal
#01

11月10日発売
加賀鳶 極寒純米 無濾過・生

✓ 酒造りのポイント

使用米	フクノハナ (契約栽培米) 100%
酵母	701酵母
精米歩合	65%

キレのよいお酒を目指してここ数年来、酒米・五百万石を使用してきましたが、今期は純米酒らしい米の旨味とふくらみを目指して酒米をフクノハナに変えました。今年のフクノハナは粒張りがよく上々の品質。フクノハナの特長であるやわらかな旨味やふくらみ、奥行きを、酵母由来のしっかりとした酸が味わい全体を引き締めるように発酵をコントロールしました。

加賀鳶 極寒純米 無濾過・生

720ml	1,639円(税込)	要冷蔵
1800ml	3,223円(税込)	要冷蔵

飲み比べたい定番酒

加賀鳶 極寒純米 辛口	300ml 594円(税込)
720ml 1,375円(税込)	

今、飲みたい旬の加賀鳶



最旬！日本酒トピックス

お待たせいたしました！新酒の季節です！ 初仕込み、搾りたての生酒が蔵出し！

「加賀鳶」「福正宗」の季節限定酒が10月下旬より、次々に蔵出し！

蔵人たちが一丸となり、さらに美味しい新酒をお届けいたします。

ぜひ季節の食材とお楽しみください。



純米酒、純米大吟醸酒の搾りたてをセットで

10月27日発売

福正宗 初あけ 純米(左)
720ml 2,200円(税込) [要冷蔵](#)
今期初仕込み、初搾りの純米酒の生酒です。フレッシュでみずみずしい美味しさをそのままボトルングしました。秋の魚介類、根菜・きのこ料理と。

11月6日発売

福正宗 初あけ 純米大吟醸(右)
720ml 3,300円(税込) [要冷蔵](#)
今期最初の搾りたて純米大吟醸です。繊細で上品な吟醸香と軽やかな旨味を目指して仕込みました。純米酒との飲み比べもおすすめています。



11月6日発売

初あけ 純米・純米大吟醸セット
5,940円(税込) [化粧箱入](#) [要冷蔵](#)

[送料・クール代サービス](#)

◎金沢店、福光屋オンラインショップのみで販売いたします。

幸運をかき集めて、
年末年始を賑やかに！



11月10日発売

まったり濃厚、
大人気のにごり酒です！

福正宗 しろき 純米吟醸
にごり酒・生

720ml 1,760円(税込)
[要冷蔵](#)

醪をたっぷり含んだ濃厚な甘味とコクを楽しめる「福正宗」のにごり酒です。とろみのあるクリーミーな口当たりには微かな発泡感。かぶら寿司や麴を使った料理、蟹料理とも好相性。日本酒ビギナーにもおすすめです。

11月17日発売

福を招く「福正宗」に
縁起のよい「熊手」
ラベル！

福正宗 酒蔵時記 冬
720ml 2,420円(税込)

丹念に仕込んだ特別純米酒に純金箔を加えました。飲みやすく安定感のある味わい。商売繁盛の象徴とされる「熊手」のアートラベルでお届けします。

Art label / Illustrator
吉田カヅ



元日の乾杯に
ふさわしい
初々しさ

11月10日発売

2027年の干支「丁未」を
ユーモラスなラベルに

福正宗 吟醸新酒
干支ラベル
720ml 3,300円(税込)

来年の干支「丁未(ひのと・ひつじ)」をモチーフに、獅子舞ならぬ架空の羊舞が描かれたラベル。振る舞い酒を飲んだ羊？がウメ〜ウメ〜と喜んでくれるかもしれません。山田錦100%の初々しい純米大吟醸です。昨年までの500mlから720mlに容量をアップいたしました。

Art label / 上出恵悟(上出瓷藝)

軽快、辛口タイプのに
ごり酒です

11月17日発売

すっきり辛口、
純米大吟醸

加賀鳶 純米大吟醸
にごり酒・生

720ml 2,860円(税込)
[要冷蔵](#)

山田錦を100%使用した「加賀鳶」らしい辛口のにごり酒です。すっきり軽やかな味わいは、さまざまな料理と幅広いペアリングが可能です。



壽蔵杜氏 板谷 和彦 Kazuhiko Itaya

1990年福光屋に入社、2012年壽蔵杜氏に就任。契約栽培米の田んぼに通い、生産者と顔の見えるお付き合いを続ける。酒造技能士1級、清酒専門評価者。趣味はフライフィッシングと写真。福光屋公式Instagramに酒造りなどの写真も提供している。 @ fukumitsuya_sake

福光屋 New Face for New Year!

The Pinnacle KAGATOBI



加賀
最高峰
純米大吟醸
ライン
いかづち

1. 加賀 蔭 いかづち 化粧箱入
720ml 11,000円(税込)

福光屋の最先端の山廃仕込みで醸された純米大吟醸です。山田錦を40%にまで磨き上げ、華やかで厚みのある香りと非常にやわらかで繊細な旨味。新しい味わいを伝えるボトルデザインで。

2. 加賀 蔭 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上げた契約栽培米の山田錦の中からさらに大粒で質の高い「穂先米」だけを選抜して醸した純米大吟醸です。穏やかな香りに有機米らしいおらかな旨味とふくらみが特長。



3. 加賀 蔭 いかづち 一閃 化粧箱入
720ml 33,000円(税込)

契約栽培・特別栽培した山田錦を精米歩合35%にまで磨き上げた最高位の「加賀 蔭」です。繊細で優美な香り、スムーズでなめらかな口当たり、ピュアで初々しい味わいをお楽しみいただけます。



Authentic KOMÉ-Shochu



1990年からの
仕次熟成による
香味の豊かさ

10月1日リニューアル新発売

えじやのん おんぼらあと 桐箱入
720ml 5,500円(税込)

日本酒醸造と独自の蒸留技術をいかし、仕次熟成によって味わいを深めた米焼酎です。香味のすぐれた「中留」部分をとりわけ、熟成させました。



With Fun — KAGATOBI

“今”の気分で。
新しい日本酒との出会い



10月3日新発売

SHUN
by KAGATOBI 2026

720ml 1,980円(税込)

「加賀 蔭」の新しい味わいへの挑戦を表現した有機純米酒です。軽やかでやさしい甘味と旨味、映えるラベルデザインで。



北陸エリア・福光屋直営限定 | 数量・期間限定 |
◎福光屋オンラインショップでは販売いたしません。ご了承ください。

2025年後半から2026年に誕生した日本酒、発酵飲料を一年の締めくくりにあらためてご紹介します！
よいものをさらによく、美しく。
人生の節目に、毎日の健康と美味しさに寄り添う10アイテムです。

Wellness Starts Within

酒蔵乳酸菌で
“溜めない”新・健康習慣！

10月8日発売

乳酸菌デト活飲料 TAMEN
150g 540円(税込)

乳酸菌FLBS-20でお米を発酵させたデト活ドリンクです。食生活の偏りや代謝の低下で体に溜まりがちな“悪いもの”の排出を目指しました。爽やかな酸味とお米の甘味。



乳酸菌FLBS-20

福光屋の山廃麹から分離し、培養した乳酸菌です。
特許出願番号:2026-046611

Fermentaion Fuels Life



ミトコンドリア
活躍飲料VATENに
食物繊維を+

10月8日発売 VATEN F 150g 432円(税込)

バテない体づくりをサポートするVATENの新アイテム。バテンエキスを圧搾・濾過せず、有用成分をそのままボトリング。水溶性・不溶性両方の食物繊維の摂取が可能です。

食物繊維
1,700mg
(製品1本 / 150g当たり)

Organic & Food Safety

調味料の質を
極限まで
追求しました



オーガニック純米料理酒 七年熟成
720ml 3,850円(税込)

契約栽培・有機栽培米で仕込んだ有機純米酒を蔵内で7年熟成。熟成によりさらに磨きがかかった力強い旨味が料理を引き立てます。



Vintage Sake MOMOTOSE



時に磨かれた
純米酒の芳醇な
香味を楽しむ

(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が調和した深みのある味わい。1992と比較してやや辛口です。

(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と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広がります。微かな酸が余韻を爽やかにまとめ後味に若々しさも。1990と比較してやや甘口です。



アミノリセの美容学

発酵の恵みと信頼をお肌へ

油分をやさしく補う

ナチュラル モイスト オイル

国産米から抽出した植物由来原料100%の美容オイルです。香りもほとんどなく、さらっとした使用感でどんなときにも安心してすぐにお使いいただけます。乾燥シーズンのスポット&ベースケアに。使い勝手のよさが魅力です。

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 オイル
10ml 3,850円(税込)



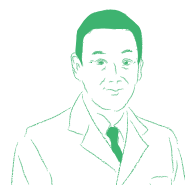
稲田 成美 (健康美事業部 研究員)

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。

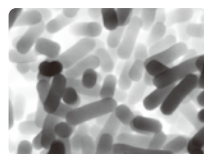
教える人

福光屋の 発酵ラボ トーク VOL.05

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！



FLBS-20 (Fukumitsuya Latilactobacillus sakei-20)
自社培養ノグラム陽性桿菌、非運動性(殺菌) 微生物寄託番号:NITE P-04523 特許出願番号:2026-046611

マクロファージの活性によって免疫力が高められることに加え、必要量以上の脂質や老廃物など、体にとって不要なものの蓄積をコントロールできれば、新しい視点の健康づくりが期待できるわけです。

酒蔵乳酸菌FLBS-20で米と米麴を発酵させました。爽やかな酸味とほのかな甘味、サラッとした飲み口。天然成分100%、保存料・香料・酸味料無添加。

乳酸菌デト活飲料 TAMEN
150g 540円(税込)



酒蔵乳酸菌のデト活パワー

Q. 乳酸菌によるマクロファージ活性とは？

A. 地上にはさまざまな乳酸菌が存在しますが、福光屋の山廃酒という昔ながらの醸造法に近い酒造りで活躍している乳酸菌FLBS-20は、私たちの体内に存在する食細胞・マクロファージを活性化させる力に非常にすぐれています。マクロファージは、さまざま病原菌やウイルス、体内に発生した老廃物を丸ごと飲み込んで分解・無毒化する力を持っています。その働きをさらに強める力がFLBS-20に存在することが細胞試験で明らかになりました。

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)



十一月

「香箱ごはん」

金沢の冬のご馳走。短い旬を味わい尽くします。



2026年の石川県の蟹漁解禁は11月6日。早ければ翌7日から店頭に初物が並びます。香箱蟹は小ぶりのもので600〜700円ほど。炊き込みご飯にする際は、蟹身から濃厚な出汁が出るため、鰹や昆布出汁は不要。力強い美味しさです。

【材 料】(4人分)

- 米…3合
- 香箱蟹…2杯
- 酒…大さじ1
- 薄口しょうゆ…大さじ2
- 塩…小さじ1

【作り方】

- ① 茹でた香箱蟹を剥き、身、内子、外子を取り出す。
- ② 研いだ米に調味料Aを加えて水で加減し、①の蟹を加えて炊く。器に盛って出来上がり。



◀合わせるならこの酒

(左) 加賀鳶 いかづち

720ml 11,000円(税込) 化粧箱入

蟹と純米大吟醸は好相性。繊細な旨味増幅効果が楽しめます。1年のしめくりに、少し贅沢な1本で祝杯を。

(右) 福正宗 しろき 純米吟醸
にごり酒・生

720ml 1,760円(税込) 要冷蔵

蟹とにごり酒は格別の組み合わせ。にごり酒の甘味と旨味は、蟹の力強い風味に負けることなく、それぞれが引き立ちます。

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の取締役を務める。



〈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



酒蔵の宝箱 2026-2027

お歳暮やお年賀、クリスマスからお正月のご自宅用に最適な日本酒の詰め合わせを謝恩価格でご用意いたします! 季節限定酒を含む、人気銘柄をバラエティ豊かに揃えました。

宝箱 1万円セット



人気銘柄8点セット

季節限定酒や人気の純米大吟醸、にがり酒など、お燗から冷やまで種類豊富に楽しめる日本酒をセットにいたしました。

11,000円(税込)

宝箱 2万円セット



人気銘柄8点セット

プレミアムブランドの純米大吟醸や一升瓶をセットにした質、量ともに大満足いただける贅沢なセットです。

22,000円(税込)

オンライン
ショップ限定

宝箱 10万円セット

プレミアム銘柄を含む
6点セット

稀少価値の高い限定酒やプレミアム純米大吟醸を中心に厳選。特別な日や自分へのご褒美にふさわしい極上セットです。

110,000円(税込)

◎画像はセット内容の一部です。

各セット
直営店舗、
オンラインショップで
販売!

直営店舗

- 予約開始日:12月1日(火)
- 発送開始:12月7日(月)~順次発送
- お支払方法:現金・クレジットカード等

オンライン
ショップ

- 発送開始:
11月末にオンライン上で公開
- 販売:直営オンラインショップ



※ご利用日より
5営業日以降
順次発送

玉川店

日本酒講座

「飲み比べ! 新酒の生酒と定番酒」

11月22日(日)

この時期だけのフレッシュな新酒と、火入れした定番酒を飲み比べます。同じお酒でも変わる味わいの違いを、解説付きでお楽しみください。

◎定員:8名様 ◎時間:14:00~14:45
◎料金:2,200円(税込)

ご予約は玉川店(お電話、店頭)にて承ります。



金沢店

期間限定「蔵内コース」が
11月よりスタート!

酒造期間中の酒蔵で日本酒醸造の各工程を間近で見学していただける「蔵内コース」を今年も2027年3月まで開催いたします。酒造りのライブ感、搾りたて新酒のきき酒をお楽しみください。ご予約は、見学希望日の1ヶ月前からオンラインのみで承ります。



詳細・ご予約はこちら▶



オンラインショップ

発送日限定!

かぶら寿しと大根寿し

×冬季限定酒

送料・クール代サービス

金沢の冬の味覚、郷土の発酵食品といえば「かぶら寿し」と「大根寿し」。手間と時間をかけた贅沢な味わいに「加賀」の搾りたての新酒とお燗もおすすめの「黒帯」の2本をセットにしてお届けいたします。

【Aセット】 8,690円(税込)

- ・加賀 純米大吟醸 にがり酒・生 720ml×1本
- ・黒帯 悠々 特別純米 720ml×1本
- ・かぶら寿し(個包装)×2個、大根寿し(個包装)×2個

【Bセット】 8,250円(税込)

- ・加賀 極寒純米 無濾過・生 720ml×1本
- ・黒帯 堂々 山廃純米 720ml×1本
- ・かぶら寿し(個包装)×2個、大根寿し(個包装)×2個



スペシャルサンクキャンペーン 2026-2027

11月12日(木)~2027年1月14日(木)

1年のご愛顧に感謝し、各セットを特別謝恩価格で販売いたします。
アイテム数の異なる5セットをご用意しております。

アミノリセ フルセット(6点セット)

- ・クレンジングミルク 150ml×1
- ・モイスト ソープ 100g×1
- ・ナチュラル モイスト ローション 120ml×1
- ・ナチュラル モイスト エッセンス 50ml×1
- ・ナチュラル モイスト エマルジョン 35g×1
- ・ナチュラル モイスト クリーム 30g×1

通常価格
38,060円(税込)→
28,500円(税込)

9,560円お得

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。