

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

K O M E K A R A Vol.02

3

2017 MAR



桃始笑 ももはじめてさく

にわかに暖くなり、春風がどこからか甘やかな香りをはこんできます。
うららかな光のなかで、野趣たっぷりの桃色が満面の笑みをたたえているかのようです。

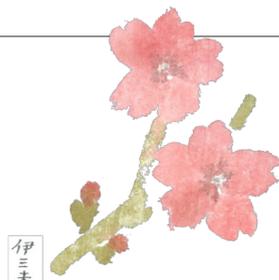
二十四節気／啓蟄 次候 桃始笑

寛永二年創業



金沢
福光屋

米と醗酵の400年へ



伊三夫

お花見に日本酒を添えて

軽やかな味わいと春ラベルでお届けする福光屋の季節酒。花見の宴や、旬の食材を愛でるシーンに。季節の贈り物にも喜ばれます。

軽やかで香り高い春のお酒 春の食材とも好相性

発売中!
福正宗 酒蔵時記 春吟醸 要冷蔵
500ml 1,500円 (税込 1,620円)

酒米の最高峰・山田錦を100%使用した純米大吟醸。春霞のような風合いと吟醸香が特長で、山菜や魚介など春の食材とも好相性。

発売中!
鏡花 GOLD 春ラベル 直営限定
370ml 1,500円 (税込 1,620円)

金沢の文豪・泉鏡花の世界観をイメージした山田錦100%の純米吟醸酒。軽やかで低アルコールタイプのため、女性にも喜ばれます。



酒造りの妙技を味わえる「加賀鳶」から 季節限定酒が蔵出し

発売中!
加賀鳶 純米吟醸 あらばしり 要冷蔵
720ml 1,600円 (税込 1,728円)
1,800ml 3,200円 (税込 3,456円)

醸す過程で、一番最初にほとぼしる「あらばしり」の部分を詰めました。若々しい鮮烈な味わいが印象的です。

3月14日 発売
加賀鳶 純米大吟醸 藍 しぼりたて 要冷蔵
720ml 2,150円 (税込 2,322円)
1,800ml 4,300円 (税込 4,644円)

契約栽培した「山田錦」のみを使用し、丹念に仕込んだ純米大吟醸。もともと旨味のある部分「中汲み」の豊かな風味をそのまま封じ込めたしぼりたての生・原酒です。

酒造りのことば

【山田錦】

YAMADANISHIKI

100種ほどある酒造り適米のなかで、最高峰といわれる「山田錦」。全国の酒蔵が競うように求めるのが、兵庫県産の山田錦です。福光屋は57年前から兵庫県多可町中區坂本の農家と協力し合い、山田錦の全量契約栽培を行っています。収穫後に粒の大きなものを選りすぐり、主として吟醸系の酒に用いています。



“おひねり”を思わせる和テイストの個包装も可愛い!

ほのかな甘みが人気 和風キャンディ

甘酒キャラメル

1袋 80g(個包装紙込・15粒)
343円 (税込 370円)

伝統の技で丹念に造った、香り豊かな純米酒粕を練り込んだソフトキャンディ。ノンアルコールで、お子さまから大人までお楽しみいただけます。



3月24日から
東京ミッドタウン店にて
初の個展を開催
詳細は4ページへ



九谷焼 赤地 径さんのだらかな色絵

金沢港からほど近くの赤地径さんの工房を訪ねました。鑑賞陶磁を主とする作家が多い九谷焼界において、お父様の赤地健さんの代から、使いやすい日常の器を作ることで知られています。「五彩」と呼ばれる赤、黄、緑、紫、紺青の上絵具と、土は「花坂陶石」を用いる九谷焼のルーツに忠実でありながら、「道具としての器を作っている面白さがあります」。好んで描くのは梅の花。シンプルな形、普遍的に楽しめる柄として、さまざまな梅文様を表現します。福光屋直営店で初めてとなる今回の企画展では、のびやかな絵付けが楽しい大鉢や平皿をはじめ、猪口や徳利などの酒器、飯碗や箸置きなど、普段使いの器たちも多数並びます。



PROFILE

赤地 径 (あかじ けい)
石川県金沢市生まれ。石川県九谷焼技術研究所、多治見意匠研究所を経て赤地陶房に、梅をはじめ、瓢箪や独楽など古典文様を軽快に描く作品が多い。



アレルゲンゼロで、おいしくヘルシー お米生まれのミルク 3月1日 新発売

石川県産契約栽培米を100%使用し、麩のチカラで糖化醗酵させたプレミアム ライスミルク。「おいしい」を第一に研究を重ね、自然の甘味とさらりとした食感を追求しました。酒蔵から生まれた日本の醗酵ドリンクが新発売です。

- 脂質は牛乳の10分の1
- コレステロール・乳糖 ゼロ
- カロリーは牛乳の4分の3
- 添加物・砂糖・食塩 フリー
- アレルゲンゼロ*
- 乳由来・大豆由来原料 フリー

NEW!



プレミアム ライスミルク 200ml 200円 (税込 216円)
1,000ml 500円 (税込 540円)

※食品表示法で表示が義務付けられた7品目アレルゲン(えび、かに、小麦、そば、乳、卵、落花生)と、表示が推奨されている20品目アレルゲン(あびし、いか、いくら、オレノジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン)の合計27品目アレルゲンを使用していないことを意味します。

福光屋のライスミルクは本格醗酵仕込み

米粉を溶かす製法ではなく、精米した契約栽培米を麩で丁寧に醗酵させています。醗酵により、お米本来の味はもちろん、ビタミンやミネラル、必須アミノ酸などの栄養価も得られるのです。

ARRANGE RECIPE

アスパラガスとサーモンの ライスミルクリゾット

レシピ協力: ひらみばん 平見高広シェフ
(石川県金沢市長町1-6-11 www.hiramipan.com)

材料(2人分)

- アスパラガス(太め) 1本
- サーモン(5mm厚) 3切れ
- お米 75g
- ライスミルク・水 各150ml
- 粉チーズ 適量
- EXバージンオリーブオイル
- ピュアオリーブオイル 各少々
- ミモレットチーズ 適量
- 塩・こしょう・粒こしょう 各少々

作り方

- 鍋にピュアオリーブオイルを入れてあたため、米を入れて軽く炒める。
- 別鍋にライスミルクと水を入れて沸騰させ、①に入れる。入れた瞬間吹きだしそうになるがそのまま弱火にして、適当な大きさに切った②も加え、約15分ほどことごと加熱する。
- 米に火が入ったら(アルデンテ)、仕上げにEXバージンオリーブオイル、粉チーズ、塩・こしょうで味を整える。
- 器に盛り、ミモレットチーズと粒こしょうを添える。

※食物アレルギーをお持ちの方は、レシピ内の材料をよくご確認ください。

いろいろ飲み比べてみましたが、福光屋のライスミルクは本当に美味しい



雛まつりによせて 春は甘酒、にごり酒

桃の節句にはかつて、清酒に桃の花を浮かべて桃花酒とする習わしがありました。また、宴の席には甘酒やにごり酒を添えて、女の子の成長を祝う風習もあります。日本の伝統行事のよさや風情を、今もう一度見直してみませんか。大人も子どもも、雛の集いに心あらためて一献。季節のお酒とともに、晴れの日を心豊かに過ごす提案です。

お子さまにも喜ばれる 桜の甘味

酒蔵仕込み 純米 桜甘酒
150g(パウチ) 230円 (税込 248円)
500ml(瓶入り) 848円 (税込 916円)

冷やしても温めてもおいしく飲める麩でつくった甘酒。ノンアルコールで砂糖、着色料、保存料、食塩不使用のためお米の旨味とやさしい甘味をそのまま味わっていただけます。



雛祭りの宴に 微発泡のにごり酒

純米 にごり酒 雛あそび
300ml 600円 (税込 648円) 直営限定

桃の花を愛らしくあしらったラベルの季節・数量限定のにごり酒。契約栽培米「フクノハナ」を100%使用したお米の旨味と、酵母によって生まれる炭酸ガスを含み、発泡性があります。

金沢の桃の節句は…

金沢では、雛祭りを旧暦の4月3日に行う家が多くあります。雛飾りも特別で、砂糖菓子の金花糖(右写真)や加賀手まりなど、郷土の菓子や工芸品を添えて女兒の健やかな成長を祝います。季節行事が自然とより深く結びつく旧暦の暮らし。この地に受け継がれた風習を大切にしたいものです。



漆器: きりゅう(金沢市)

直営限定 このマークの商品は、福光屋オンラインショップ、SAKE SHOP 福光屋 金沢店・玉川店・東京ミッドタウン店・丸の内店、福光屋 松屋銀座・ひがしでの限定販売品です。(一部店舗では取り扱いのない商品があります)

直営店からのお知らせ

丸の内店

額賀章夫 陶展

3月17日(金)～3月26日(日)

近年、海外での活躍も目覚ましく、作品が目目されている額賀章夫さん。新作とともに、造形美をたたえた錆粉引やブリーツワーク、美しいコバルトブルーの定番が揃います。



東京ミッドタウン店

赤地径 展 九谷の春

3月24日(金)～4月2日(日)

九谷五彩で描く素朴で明るい絵付けが魅力の赤地径さん。SAKE SHOP福光屋で初の個展となる今回は、大鉢や酒器などの新作と、飯碗や箸置きなどの定番が並びます。



福光屋 松屋銀座・丸の内店

蔵出し限定酒をたのしむ会(第5回)

福光屋 松屋銀座: 3月21日(火)・22日(水)

丸の内店: 3月23日(木)・24日(金)

開催時間: 16:00～L.O.19:00

◎ 開催時間内のお好きな時間にご利用ください。

加賀 純米大吟醸 藍しぼりたて
福正宗 酒蔵時記 春吟醸

蔵出ししたばかりの季節限定酒を店内で飲み比べていただける会を催します。加賀 純米大吟醸 藍しぼりたては、純米大吟醸のもっとも旨味の強い「中汲み」の芳醇な味わいを。福正宗 酒蔵時記 春吟醸は春らしいふくよかな風味を。季節の酒肴とともにご用意します。



会場 福光屋 松屋銀座店
SAKE SHOP 福光屋 丸の内店

会費 1,500円(税込) お酒に合わせた酒肴付き

定員 各店 20名様

ご予約は、参加希望の店舗へ直接お電話ください

03-6228-6113 (福光屋 松屋銀座)

03-5288-5015 (SAKE SHOP 福光屋 丸の内店)

BAR & SWEETS

季節限定飲み比べセット

春の飲み比べには、吟醸系の3種をセレクトしました。お猪口に一杯ずつ、酒肴とともにどうぞ。

・福正宗 酒蔵時記 春吟醸
・加賀 純米大吟醸 藍しぼりたて
・加賀 純米吟醸 あらばしり



甘酒アプリコットネクター

厳選されたお米を丁寧に醸酵させたノンアルコールの「糀甘酒」をほどよい酸味のアプリコットネクターで割りました。お米のやさしい甘味にアプリコットの爽やかな香りがよくマッチした冷たいドリンク。甘酒の苦手な方にもおすすめです。



福光屋 ひがし

一日限定の「いりこBAR」

4月15日(土)

香川のいりこ商店「やまくに」さんが、福光屋で一日限りのBARを開きます。上質な鰯をバリバリに煎って仕立てる酒肴と日本酒を楽しむ会です。

玉川店

酒には塩があればいい

S/S/A/W たかはしよしこ × 福光屋

4月20日(木)～5月7日(日)

フードアーティスト・料理家のたかはしよしこさんとともに提案する、お酒と塩の楽しい企画です。

オンラインショップからのお知らせ

ギフト

福光屋オンラインショップ

ギフト専用ページがニューオープン

ご結婚やお誕生、ご長寿やお引越しなど、人生の大切な節目にふさわしい選りすぐりの贈り物を集めたギフトページを3月1日より開設します。日本酒以外にも、みりんや酢などの酒蔵調味料セットやスイーツなどもご用意。包装マークの商品については、包装・熨斗がけをはじめ、オプションにて水引細工や和紙タグ、手ぬぐい包みなどのラッピングも可能です。



化粧品

期間限定:3月3日(金)～4月20日(木)

春のトラブル肌対策に ダブルローションキャンペーン

アミノリセ ナチュラル モイスト ローション 120ml×2本セット

11,200円(税込 12,096円)のところ 10,080円(税込 10,886円) 送料無料で

特典 アミノリセ ナチュラル モイスト エッセンス ミニボトルをプレゼント!

春の紫外線対策 UVケアキャンペーン

アミノリセ UVプロテクト 30g 1本

3,000円(税込 3,240円) 送料無料で

◎ オンラインショップ限定のキャンペーンです。



オンラインショップ限定商品のご購入はこちら → www.fukumitsuya.com TEL 0120-293-285 (通話料無料)

INFORMATION

世界の料理と
福正宗 旬生「春」のマリアージュ

2月17日(金)～4月30日(日)

金沢市内にある13の各国料理店(フレンチ、イタリアン、スパニッシュ)の人気メニューと日本酒のマリアージュを提案する企画。日本酒の多様な楽しみ方を発見していただけます。



イタリアンシェフが教える!
家庭のガスコンロで作れる
醗酵食品を使ったイタリアン教室
3月20日(月・祝)

①10:30～12:30 ②14:00～16:00 (要予約)

会場

金沢市企業局 ガスショールーム ガスぼーと

イタリア料理のシェフが、福光屋の醗酵食品を使った、パスタ、メインディッシュ、デザートを開発します。使うアイテムは、糀甘酒、ライスミルク、塩麹。和食のみならずイタリア料理にも展開できる活用術をお教えます。醗酵食品と料理のレクチャー、デモンストレーションから試食まで、しっかり学んでいただけます。

詳しくは福光屋公式サイトをご覧ください → www.fukumitsuya.co.jp

福正宗 氷温生貯蔵酒 辛口 DRY 3月14日デザイナー新!!

極寒の酒蔵で仕込んだ純米酒を、そのまま氷温貯蔵したベストセラー商品が約8年ぶりにニューデザインに。時代の空気を感じさせる上質でシャープなラベルは、ドライな旨さを追求した同商品のテイストを表現しています。

180ml 310円(税込 335円) 300ml 415円(税込 448円)



今月の表紙

日本のイラストレーション黎明期に活躍した、故・吉田カツ氏。福光屋は、2001年から約11年にわたって吉田氏に季節酒のためのラベルアートを依頼。今月を飾るのは、2003年の「福正宗 酒蔵時記 春吟醸」のために描き下ろしていただいた作品です。



直営店

金沢店 石川県金沢市石引2-8-3
TEL 076-223-1117 OPEN 10:00～19:00

福光屋 ひがし 石川県金沢市東山1-14-9
TEL 076-251-5205 OPEN 10:00～18:00

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 OPEN 10:00～21:00

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 OPEN 11:00～21:00

福光屋 松屋銀座 東京都中央区銀座3-6-1 松屋銀座7階
TEL 03-6228-6113 OPEN 10:00～20:00

丸の内店 東京都千代田区丸の内3-1-1 国際ビル1階
TEL 03-5288-5015 OPEN 11:00～20:00

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) 0120-293-285 (酒・食品専門ダイヤル)

0120-003-076 (化粧品専門ダイヤル)

平日9:00～17:00(土日祝は除く) 携帯電話、PHSからもご利用いただけます。

FAX(通話料無料) 0120-533-076 24時間受付

◎ 通信販売と直営店のポイントは別になります。

FOLLOW ME!

SNSで最新情報をお届けいたします。

