

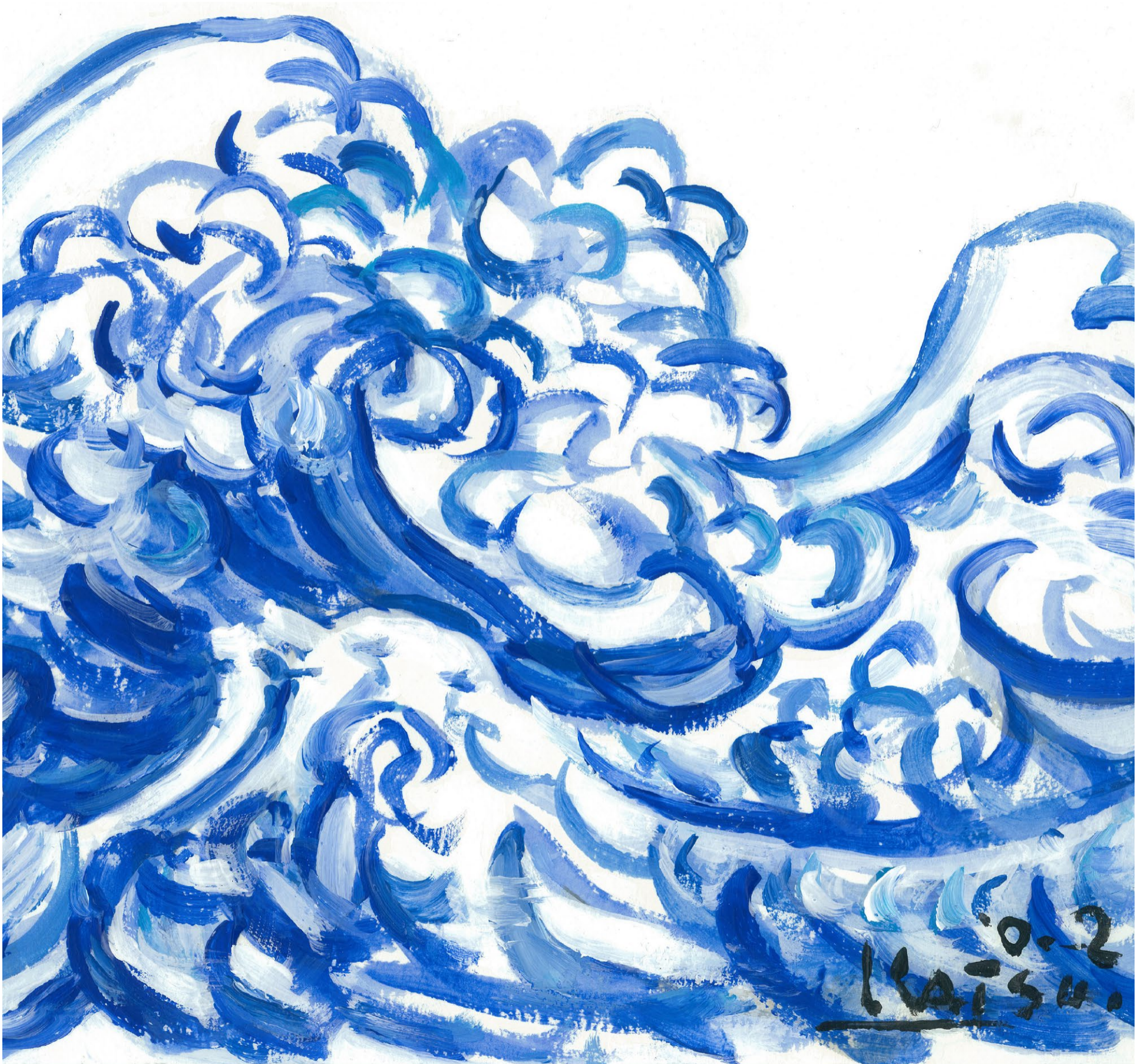
お米のチカラで豊かに、上質に。

# こめから

K O M E K A R A Vol.04

# 5

2017 MAY



## 蛙始鳴 かわずはじめてなく

青海に、野や里に、薫風なびく立夏のころ。風によって、瑞々しい生命の躍動が響き渡ります。耳をすませば、蛙の鳴き声がどこかから聞こえてくるようです。

二十四節気／立夏 初候 蛙始鳴

寛永二年創業



金沢  
福光屋

米と醗酵の400年へ



### 香り高い酒蔵のスイーツ

日本酒や酒粕の豊かな香りを楽しめるスイーツを、初夏のティータイムや手土産に。

酒粕とバターの相性のよさを活かした酒蔵の焼き菓子です。



4月末発売開始

**酒かすマドレーヌ** 直営限定  
1個 270円 (税込 292円)

福光屋のスイーツの定番・マドレーヌが、素材を厳選してさらに美味しくリニューアル。純米吟醸酒粕とバターの風味を楽しめる、しっとりした焼き上がりの一品です。

**酒蔵のジュレ** 直営限定  
(うめ紫蘇/グレープフルーツ/カクテルオレンジ)  
各 1個 450円 (税込 486円)

日本酒をカクテルのように楽しめる大人のジュレ。酒米の最高峰・山田錦で仕込んだ、芳醇な香りの純米大吟醸酒を贅沢に使用し、天然果汁と果実もそのまま詰めました。爽やかな酸味と口当たりのよさが特長の数量限定品です。  
◎アルコールを含みます。

## 冷酒が美味しい初夏に 季節限定酒

フレッシュで爽やかな味わいの日本酒を、きりっと冷やして飲みたくなる季節。酸味や苦味のある料理とも好相性です。

4月21日 発売

**福正宗 金沢涼風 純米吟醸 生貯蔵酒**  
720ml 1,250円 (税込 1,350円)

石川県産の酒米「五百万石」と金沢生まれの「金沢酵母」、白山より百年の時をかけて福光屋に辿り着く「百年水」を使った、すべてが石川生まれの純米吟醸酒。

5月16日 発売

**加賀 夏純米生** 要冷蔵  
720ml 1,230円 (税込 1,328円)  
1,800ml 2,450円 (税込 2,646円)

低温醸造でじっくり仕上げた搾りたての純米酒を、一切の火入れをせずに瓶詰めしました。清涼感のあるキレのよい辛口が楽しめる夏季限定酒です。

酒造りのことば  
【甑倒し】 KOSHIKIDAOSHI

こしあがきとは酒米を蒸す際に用いる大型の蒸籠のことで、甑倒しとはこの蒸籠を横に倒して洗うこと。すなわち、その年の最後の醪を仕込み終えたことを表す言葉です。福光屋の今年の甑倒しは5月14日。一年の仕込みが満了したことを杜氏と蔵人らで祝います。



デザインリニューアル



5月14日(日)は母の日です。

香味たっぷりの高知県産生姜で、美味しく健康促進を。

母の日の贈り物にオススメ!

**アミノリセ プラス ジンジャードリンク 三温生姜**  
360g 2,000円 (税込 2,160円)

国産生姜と独自開発した「米発酵エキス」、三温糖をバランスよく配合したジンジャーベース。炭酸水で希釈したり、紅茶やヨーグルトに。



## 母の元気な笑顔のために

福光屋の酒造りの技と米醗酵のチカラによって生まれた美容アイテム。健康と美容を気遣って、大切な方へのギフトに。

母の日の贈り物にオススメ!

**アミノリセ プラス 醗酵美ドリンク**  
50ml 350円 (税込 378円)  
50ml×10本 3,500円 (税込 3,780円)

「米発酵エキスFRE-01」100%の飲む美容液。米由来の美容成分を100以上含み、体の内側から美容と健康をサポートします。



質の高い純米本味餅が味の決め手! ロックや炭酸割りで。

福光屋レシピで 仕込む、集う、贈る

# 「自家製」のある暮らし

果実酒の仕込みの季節がやってきました。本味餅で漬ける梅酒をはじめ、日本酒や醗酵食品を使った「自家仕込み」のオリジナルレシピをご紹介します。「ひと手間」の楽しさ、美味しさは格別です。

### RECIPE 1 純米酒の旨味を感じるノンアルコール! 日本酒フルーツポンチ

【材料】  
福正宗 銀ラベル:400ml  
きび砂糖:90g  
レモン果汁:大さじ1  
いちご:1パック  
オレンジ:2個  
ブルーベリー:適宜  
ミント:適宜



【作り方】  
① 小鍋で日本酒(福正宗 銀ラベル)を半量(200ml)になるまで煮詰める。  
② ①にきび砂糖を加えてとかす。レモン果汁も加えて冷まし、シロップとする。  
③ いちごは洗って、丸のまま、大きければ半分か四等分に切る。  
④ オレンジの皮をそぎ落として、食べやすい大きさに切る。  
⑤ 密閉容器に、果物とシロップを合わせて冷蔵庫で6時間ほど冷やす。  
⑥ 器にシロップごと盛り付け、ミントを飾る。

### RECIPE 2 香りと食感を楽しめるリッチテイスト 酒かすクリームディップ

【材料】  
クリームチーズ:200g  
福正宗 純米吟醸酒粕:160g  
三年熟成 純米本味餅 福みりん:大さじ3  
レーズン:30g  
ドライ白いちじく(大):3個  
ドライマンゴー:20g  
くるみ:50g  
はちみつ:適量



【作り方】  
① レーズンを本味餅(三年熟成 純米本味餅 福みりん)に一晩以上漬けておく。いちじくとマンゴーは1cm角に刻んでおく。  
② くるみをフッ素樹脂加工のフライパンで、焦げないように弱火で炒る。カラッとしてきたら火を止め、荒く刻む。  
③ クリームチーズを室温に戻して柔らかく練り、酒粕(福正宗 純米吟醸酒粕)を加えてよく混ぜ合わせる。  
④ 刻んだくるみとドライフルーツを加えてよく混ぜ合わせる。  
⑤ 本味餅に漬けたレーズンと漬け汁の半量をよく混ぜる。  
⑥ 器に盛り付け、はちみつをかける。

使った商品はコレ!



福光屋の代表銘柄であり、石川県でもナンバーワンのシェアをもつ地酒「福正宗」。口当たりの柔らかい特別純米酒で、1.8ℓパックは、2017年モンドセレクションのスピリッツ・リキュール部門において5年連続金賞を受賞。

**福正宗 銀ラベル**  
720ml(瓶) 880円 (税込 950円)  
1,800ml(パック) 1,980円 (税込 2,138円)  
純米酒に純米吟醸酒を混和した、口当たりのよい辛口。日常酒として地元・石川でもっとも親しまれています。

一晩寝かせると、味が馴染んでさらに美味。手作りのお土産に!



煮立てを軽くすると、アルコール入りの大人のフルーツポンチに!

日本酒や、お米の醗酵から生まれる食品、調味料の活用レシピをクックパッドで紹介しています。

福光屋 クックパッド 検索



### RECIPE 3 砂糖不使用。みりんの自然な甘味で みりん梅酒

【材料】  
純米本味餅 福みりん:600ml  
本格米焼酎 えじゃのんおんぼらあと:720ml  
青梅:1kg

【作り方】  
① 青梅をよく水洗いして水気を取り、ホシ(軸)を取り除く。  
② 殺菌した保存瓶に青梅を入れて焼酎(本格米焼酎 えじゃのんおんぼらあと)と本味餅(福みりん)を注ぎ入れる。  
③ 瓶に蓋をして冷蔵所で保存し、時々揺り動かして混ぜる。3ヶ月であっさりとした味わいに、1年以上おくと円熟味のある味わいに仕上がる。



使った商品はコレ!



**純米本味餅 福みりん**  
720ml 800円 (税込 864円)  
1,800ml 1,600円 (税込 1,728円)  
石川県産のもち米と契約栽培の酒米「フクノハナ」のみを原料にした本味餅。一切の糖類を添加しない、自然の甘味とコクが特長です。

**本格米焼酎 えじゃのん おんぼらあと** [化粧箱入]  
720ml 2,667円 (税込 2,880円)  
山田錦のみを使用した福光屋の本格米焼酎。1990年より「積年仕込熟成」させた、豊かな吟醸香と深くまろやかな飲み口です。

## 直営店からのお知らせ

## 玉川店

## 若葉 一爽酒と硝子

le trot x foodremedies x fukumitsuya

5月13日(土)~5月21日(日)

福光屋の純米吟醸「鏡花」を美味しく、涼やかに楽しむシーンを、「le trot(ルトロ)」の千國奈々さんがセレクトしたフランスの硝子や器でご提案いたします。期間中「foodremedies」の長田佳子さんによる1日限定のBARイベントも開催。福光屋のお酒を使ったお菓子や、日本酒とハーブの新しい組み合わせをお楽しみいただけます。

※お菓子の販売は20日、21日のみ

## foodremediesのBARイベント「SAKE STAND」

5月20日(土)12:00~18:00 (予約不要)

お菓子やハーブと日本酒の爽やかなメニューをご用意。



## 丸の内店

## 福光屋の日本酒講座 ~入門編~

5月18日(木)・25日(木)

18:30~19:30

日本酒をこれから楽しみたい方、今改めて学びたい方、好みを知りたい方への入門講座。4月開催の全3回が満員御礼となったため、第2弾を開催します。酒蔵の直営店で、日本酒の新しい世界を広げてみませんか。

会費 各回 2,000円(税込) お土産付き

定員 各日 6名様 (要予約)

ご予約はメール・お電話にて受付しております。

TEL 03-5288-5015

E-mail marunouchi@fukumitsuya.co.jp



## 玉川店

## 酒には塩があればいい

S/S/A/W たかはしよこ x 福光屋

4月20日(木)~5月7日(日)

日本酒と塩の深くで新しい関係を、料理家・たかはしよこさんと福光屋が美味しく提案します。“つまみ塩”をはじめ、オリジナル調味料や酒と塩のための器、たかはしさんセレクトのお菓子やパンも並びます。



## BAR &amp; SWEETS

## 丸の内店・期間限定

## 酒かす

## クリームあんみつ

650円 (税込 702円)

人気の酒かすみるくソフトに、加賀棒茶の寒天を添え、長期熟成酒「百々登勢」のシロップに漬けたあんずをトッピング。本味餅「福みりん」を煮詰めた蜜をかけてお召し上がりいただけます。“福光屋の味”を凝縮させた、贅沢なデザートです。



FUKUMITSUYA  
HEALTH & BEAUTY  
醱酵美  
デー

5月19日(金) 玉川店・東京ミッドタウン店

5月20日(土) 松屋銀座店・丸の内店

5月27日(土) 金沢店

日本酒に含まれる美容成分や米醱酵の研究を長年重ねてきた福光屋。米醱酵が生み出す天然の美容液「コメ発酵液FRS」の開発に成功しました。月1回開催する「醱酵美デー」では、コメ発酵液をベースにした高保湿基礎化粧品「アミノリセ」を、カウンセリングを通して体験していただけます。

## オンラインショップからのお知らせ

## 日本酒

## 福光屋の人気銘柄5本セットが新登場!

## 福光屋ミニボトル飲み比べ5本セット

3,500円 (税込 3,780円) **送料無料**

福光屋の代表銘柄、「加賀鷹」「黒帯」「風よ水よ人よ」「福正宗」をバラエティ豊かに取り揃えた300ml入りミニボトルの5本セットが新登場。“加賀鷹 純米大吟醸 藍”が入った贅沢なラインナップで、お晩酌にぴったりな飲み切りサイズ。飲み比べにも最適です。

【セット内容】黒帯 悠々、加賀鷹 純米大吟醸 藍、加賀鷹 極寒純米 辛口、風よ水よ人よ 純米、福正宗 黒麹仕込 純米 完熟辛口 各300ml 1本



## 化粧品

期間限定:5月24日(水)まで

旅行に最適な季節に。携帯に便利なミニサイズセットがおすすめ

## トラベルセットキャンペーン

基礎化粧品のミニサイズボトルをポーチに詰めたコスメセットのお得なキャンペーンです。福光屋の高保湿自然派化粧品「アミノリセ」のトラベルセットと、ベーシックスキンケアシリーズの「すっぴんエッセンシャルズ」のトライアルセットの2種がポイント10%還元! 旅行シーズンに合わせ、この機会を是非ご活用ください。

・アミノリセ トラベルセット(写真:左)

3,500円 (税込 3,780円) **ポイント10%還元**

・すっぴんエッセンシャルズ トライアルセット(写真:右)

1,300円 (税込 1,404円) **ポイント10%還元**

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

## INFORMATION

## 世界の料理と福正宗 旬生「夏」のマリアージュ

5月20日(土)~8月31日(木)

季節の日本酒シリーズとして人気の「福正宗 旬生」の“夏”が今年も発売となります。フレンチ、イタリアンからチェコ料理など、金沢市内13の飲食店でのマリアージュ企画も同時開催。各国の夏の味覚に合う、爽やかな香味とさらりとした後味をお楽しみください。

5月19日 発売 北陸3県限定

福正宗 旬生 夏 爽涼純米 生 **要冷蔵**

720ml 1,000円 (税込 1,080円)

詳しくはこちら → [www.fukumitsuya.co.jp](http://www.fukumitsuya.co.jp) (近日公開予定)

写真はイメージです

## 全国日本酒フェスタ in 福岡 2017

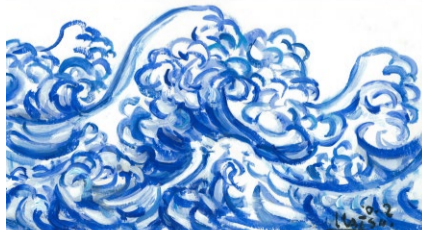
5月17日(水)~5月21日(日)

東北から九州にある、選ばれた23の酒蔵が福岡に集結。この日本酒イベントに、福光屋も参加します。大吟醸から純米酒、スパークリング、梅酒や柚子酒までジャンルを超えた日本酒が勢ぞろい。受賞酒や稀少な銘酒とともに蔵元との交流も楽しめます。

会場 福岡市役所前ふれあい広場 (福岡市中央区天神1丁目8番1号)

## 今月の表紙

大胆な群青で描き上げた潮騒。荒々しくありながら、無邪気に戯れる波のようにも見えるこの作品は、日本イラストレーション界の先駆け・吉田カツ氏によるものです。2002年の「福正宗 酒蔵時記 夏やすみ」のアートラベルのために描かれました。



**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

## 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](http://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しています。

