

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.23

12

2018 DEC



閉塞成冬 そらさむくふゆとなる

時雨に時おり曇りが混じり、さらに雪に変わってついに本格的な冬がはじまりました。
南天の実が赤く染まるといよいよ年の瀬。正月迎えの支度に忙しくなります。

二十四節気／大雪 初候 閉塞成冬

寛永二年創業



金沢
福光屋

米と醗酵の400年へ

PICK UP

一期一会の季節限定酒

搾りたての新酒が飲みたい!

FUKUMITSUYA
Fresh SAKE

今期の仕込みによる、搾りたての新酒が
いよいよ蔵出しのときをむかえました。
日本酒シーズンの幕開け、大いにお楽しみください。



正司 和利
福光屋の生産本部副本部長。
酒造技能士1級、J.S.A. SAKE
DIPLOMAの資格ももつ。

SAKE DIPLOMA・正司和利に聞く! 新酒の魅力・楽しみ方

1 新酒ならではの
香りと味を堪能する

新酒の多くは生酒です。生酒とは、一切の火入れをせず、搾りたてをそのまま瓶詰めしたお酒のこと。瑞々しい香りとフレッシュで洗剤とした味わいが最大の特長です。

2 時間とともに
変化する風味を楽しむ

生酒はお酒の酵素が生きています。搾りたて直後の風味を味わったら、冷蔵庫で2~3週間寝かせてみてください。酵母による熟成がすすみ、新たな味に出会えます。

3 味わいによって酒器を
変えてみる

瓶内熟成させたにごり酒など、甘味と口当たりで特長のある新酒は、飲み口の広い酒器で。香りが豊かな辛口の新酒は、小ぶりの白ワイングラスで楽しむとよいでしょう。

11月13日発売
加賀 極寒純米 無濾過・生 要冷蔵
720ml 1,360円(税込 1,469円)
1800ml 2,700円(税込 2,916円)
加賀の冬の季節限定酒のなかで、一番最初に蔵出しされる一本。加賀ならではの力強く爽やかな味わいをお楽しみいただける生酒です。待望の新酒搾りたてです。

11月2日発売
福正宗 旬生 冬 芳醇純米 生酒 要冷蔵
720ml 1,200円(税込 1,296円)
搾りたてのフレッシュな香りとお米の芳醇な旨味、ふくらみが一体となった旬のお酒。カニや牡蠣、赤身のお刺身などとよく合います。*

11月9日発売
福正宗 新酒しぼりたて 純米無濾過原酒
720ml 1,080円(税込 1,166円)
完全熟成させた醪を濾過せず、一度火入れしてから瓶詰しました。芯のある力強い味わいとフレッシュな旨味があります。*

11月24日発売
加賀 純米大吟醸 にごり酒・生 要冷蔵
720ml 2,370円(税込 2,560円)
1800ml 4,730円(税込 5,108円)
酒米の最高峰・山田錦のみで仕込んだ、福光屋唯一の純米大吟醸のにごり酒です。心地よい吟醸香と醱酵ガスを含んだフレッシュな口当たり、芳醇な旨味が楽しめます。

11月16日発売
福正宗 しろき 純米吟醸 にごり酒・生 要冷蔵
720ml 1,320円(税込 1,426円)
契約栽培米のフクノハナのみで仕込んだ吟醸酒。火入れをせず、酵母によって瓶内熟成がすすんだ軽やかな味わい。コクのある旨味が楽しめます。



PICK UP

冬のギフト・お歳暮に
搾りたて「初あげ」
2本セット



化粧箱入 **送料・クール代サービス**
5,000円(税込 5,400円)
<セット内容>
・初あげ 純米大吟醸 720ml 1本
・初あげ 純米 720ml 1本

※の新酒は店舗によってお取り扱いのない場合がございます



お雑煮や
お煮ぐめにも。
出汁の風味を引き立てる
極上の料理酒です。
五年熟成 純米料理酒 あじ満
300ml 820円(税込 886円)
720ml 1,610円(税込 1,739円) 化粧箱入
酒米の最高峰・山田錦のみを使った、料理のための純米酒です。酒造り同様に丹念に仕込み、5年間熟成させています。まろやかでコクがあり、どんなお料理にも活用いただけます。



紅白なます、
ちらしずしに。
鮮やかな色味を生かした
ピクルスにも。
さしすせそ 純米 赤酢
370ml 1,300円(税込 1,404円)
古代米で仕込んだ福光屋の清酒を、昔ながらの静置醱酵により天然醸造した純米酢。古代米による鮮やかな色味と旨味のある酸味が特長。酢の物や酢飯など幅広くお使いいただけます。

年末年始のご馳走づくりに 酒蔵の調味料

醸造技術と上質な素材から生まれた、
福光屋の醱酵調味料の数々。
料理の格を上げてくれます。



酒蔵仕込み 生 塩糀 要冷蔵 **直営店・通販**
300g 530円(税込 572円)
酒蔵の米麹に塩を加えてじっくりと醱酵させた伝統調味料。加熱殺菌しておらず、生きた酵素が食材をやわらかくし、旨味を引き出します。容量50gアップし、取り出しやすいパウチタイプに。



酒蔵の麹 乾燥こうじ 要冷蔵
500g 648円(税込 700円)
国産米のみでつくられた酒蔵の麹です。醱酵食品の源であり、食材の旨味を引き出して独特の味わいを生み出します。甘酒、麹漬、しょうゆ麹などの材料としてお使いください。



加賀 純米大吟醸 酒粕 要冷蔵
450g 648円(税込 700円)
淡い色味、品のよい香りが特長の山田錦100%の純米大吟醸酒粕。味噌や出汁とも合わせやすいペースト状で、酒粕漬や粕汁に重宝します。お雑煮の酒粕アレンジもおすすめ。



田作り、伊達巻き、筑前煮
お節料理全般に。
お屠蘇にしてもよし。
三年熟成 純米本味 福みりん
300ml 750円(税込 810円)
720ml 1,500円(税込 1,620円) 化粧箱入
原材料名は、石川県産もち米、酒米・フクノハナ、自家製米麹のみ。蔵人が丹念に仕込み、蔵内で3年間熟成させた高級本味酒です。お節料理に欠かせない逸品。贈答にも最適です。



金沢のお正月料理にも
醱酵食品が
欠かせません
【かぶらすし】
かぶらと脂ののった鰯をそれぞれ塩で下漬け、かぶらに鰯を挟んで麹漬にしたなれずし。雪国に受け継がれた、ハレの日の伝統食です。

NEWS
日本野菜ソムリエ協会主催
「調味料選手権2018年」にて
**三年熟成 純米本味 福みりんが
みりん部門 最優秀賞 に選ばれました!!**

全国のご当地調味料やメーカーイチオシの調味料140品(17部門)の中から厳正な一次審査を経て有力調味料の最終審査が、11/3(いい味覚の日)に行われました。福光屋の「三年熟成福みりん」が、栄えある最優秀賞(部門賞)を獲得。純米酒の酒粕をパウダーにした「UMAMI SALT PLAIN」もスパイス・ハーブ部門に入賞!

醱酵食品を使ったレシピをクックパッドで公開!
福光屋 クックパッド **検索**

ステークや天ぷらのつけ塩がわりに。
新感覚の酒粕パウダー。 **入賞**



UMAMI SALT PLAIN/HERB 直営店・通販
各50g 1,100円(税込 1,188円)
福光屋で醸造した純米酒の酒粕を低温乾燥させて、能登の塩をブレンドした酒粕パウダーです。料理のアクセントに酒粕の旨味をプラス。ハーブには、石川県産ハーブをブレンドしました。

直営店・通販 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)

大切な方へのお歳暮、ご挨拶に。

純米蔵・冬の贈り物

季節の贈り物にふさわしい最高峰の純米大吟醸をはじめ、稀少な搾りたて新酒や干支ラベルの季節酒、どなたにも喜ばれる酒蔵仕込みの靴甘酒などをご用意しました。

ご配送先1件につき税込5,400円以上のご注文で、送料・クール代金をサービスいたします。

直営店 2018年11月1日(木)～12月31日(月)受注分

オンラインショップ 通年 年内配送のご注文は、12月26日(水)まで

詳しくはこちら



丸の内店

福光屋の日本酒講座

番外編「瑞秀 限定試飲会」

12月10日(月)・11日(火)
18:30～(約1時間)

福光屋の最高峰ブランド「瑞秀」から、2015年醸造の1種と2014年醸造の1種の飲み比べがついに実現します。蔵人が技の限りを尽くして醸した、究極の純米大吟醸を贅沢に味わっていただけます。

会費 3,000円(税込) 定員 10名様(要予約)

◎スタンディングでの開催となる場合がございます

福光屋の醗酵食講座

醗酵食品で冬支度編

12月18日(火)
①14:30～ ②18:30～(約1時間)

心も身体もほっこり温まる醗酵食レシピをご紹介します。福光屋・酒蔵生まれの塩糀、味噌、酒粕などの醗酵調味料を詳しく解説しながら、手軽な料理を実演。試食をしながら楽しく学んでいただけます。

会費 2,000円(税込) 定員 10名様(要予約)

ご予約はお電話・メールにて受付けております
<SAKE SHOP 福光屋 丸の内店> TEL 03-5288-5015 marunouchi@fukumitsuya.co.jp

直営店各店

◎福光屋 ひがしでは開催していません

毎月25日は醗酵美デー

酒蔵から生まれた基礎化粧品や醗酵美容食品を、実際にお手にとって体験いただける特別な1日。スタッフが、福光屋独自のコメ発酵液「FRS-01」や日本酒の科学から生まれた基礎化粧品を解説します。毎月のおすすめアイテムをご用意し、お求めいただきやすい特典付き。酒蔵の内外美容、醗酵の力を体験していただけます。

特典:対象商品10%OFF <対象商品> ・アミノリセ・アミノリセプラス・コメラボ

※福光屋ポイントカードをお持ちの方に限ります(当日発行可能)

聞いて見て味わう! 日本酒体験セミナー

12月15日(土)13:30～16:00

蔵内見学後に、日本酒と料理のペアリングを体験していただくセミナーを開催。今回のテーマは「新酒」。搾りたての純米酒と金沢・主計町にあるフレンチ流寓(LUGU)のオードブルをお楽しみいただけます。

蔵内見学あり

会場 福光屋 ホール 石川県金沢市石引2丁目8番3号

会費 2,000円(税込、プティオードブル、お土産付) 定員 16名様(要予約)

ご予約・お問い合わせ TEL 076-231-2191(代) 営業企画部(担当:松前)

NEWS 11月27日(火) 新発売

ANP71 プレーン&シナジー

100年時代を生きるために。天才植物性乳酸菌ドリンク

奥能登に伝わるANP7-1株を1本あたり1,000億個含んだ乳酸菌ドリンクが発売。日ごろ感じる「何となく不調」の改善効果が期待できる機能成分配合の3タイプとプレーンタイプの4種を揃えます。

KOJI POWER DRINK・さわやか靴甘酒

ゴクゴク飲める、進化した靴甘酒ウォーター

靴甘酒のパワーをミネラルウォーター感覚で飲める、新テイストドリンクを発売。スポーツ・フィットネス、デスクワーク、熱中症対策にも有効な「KOJI POWER DRINK」2種と、「さわやか靴甘酒」を同時発売。

今月の表紙

金泥を模した絵具の重厚な質感に、愛らしい真っ白な雪うさぎ。イラストレーターの故・吉田カツさんならではの、無邪気な童心と達観した簡素さが同居した作品です。2007年「福正宗 酒蔵時記 吟醸新酒」のために描き下ろされた一作です。

公式ウェブマガジン www.komekara.jp

こめから 検索

公式SNS



年末年始恒例企画! 福光屋・人気銘柄の特選箱

福光屋の人気銘柄を選びすぎり、詰め合わせにしました。福箱・宝箱だけの感謝価格にてご提供します。忘年会や年越し、年始の集いにご活用ください。

直営店限定 福箱 販売開始 1月2日(水)～

- 福箱A 人気銘柄 6種、6本 **10,000円** (税込 10,800円) ▶送料サービス
- 福箱B 人気銘柄 10種、10本 **5,000円** (税込 5,400円)

◎金沢店は、福箱Aのみ販売します ◎丸の内店、福光屋ひがしでは販売していません

オンラインショップ限定 宝箱 予約開始:11月30日(金)～ 発送開始:12月6日(木)～

- 宝箱 2万円セット (税込 21,600円)
 - 人気銘柄 9点と木枡のセット
 - 特典①:スペシャル感謝価格
 - 特典②:送料無料
 - 特典③:2,000円分のお買い物ポイント進呈
- 宝箱 1万円セット (税込 10,800円)
 - 人気銘柄 7点と木枡のセット
 - 特典①:スペシャル感謝価格
 - 特典②:送料無料
 - 特典③:1,000円分のお買い物ポイント進呈



福箱Aの一部



宝箱 2万円セットの一部

「花楽」謹製酒肴おせち 菰冠付き ご予約受付開始しました

贅を尽くした酒肴づくしと福光屋の菰冠をセットにした、特製おせちを数量限定でご用意しました。

要冷蔵 送料・クール代込

- 酒肴おせち二段【花】 2～3名様分 **42,000円** (税込45,360円) (お重のサイズ 18.5×18.5×13.5cm)
- 酒肴おせち二段【楽】 特選素材 3～4名様分 **63,000円** (税込68,040円) (お重のサイズ 20×20×14.3cm)

いずれも福光屋 福正宗 菰冠 1800ml 1本付き ※鏡開きはできません



◎予約締切:2018年12月18日(火)→お渡し日:2018年12月31日(月)必着で発送(一部地域を除く)

オンラインショップ

スペシャルサクスキャンペン

2018年12月4日(火)～2019年1月15日(火)

1年間のご愛顧に感謝し、1年に1度のお買い得キャンペーンを開催。福光屋独自のコメ発酵液「FRS-01」を高配合した「アミノリセ」フルラインの6点をセットにし、特別価格にて販売。

通常セット価格34,600円(税込37,368円) → **特別価格 28,700円(税込30,996円)** **6,372円お得!!**

◎スタンダード4点セット、オイルセットもご用意しています

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 OPEN 10:00～18:00 水曜日定休
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 木曜日定休
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 OPEN 10:00～21:00
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 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
SAKE SHOP 福光屋 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

◎営業時間は店舗によって変更となる場合がございます

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

◎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



こちらからオンラインショップにアクセスできます。