

お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

3/4月号

K O M E K A R A Vol.67

2024 MAR-APR



春、来たる

石川県にも春が訪れます。冷たい空気が和らいで、少しずつ歩みを前へ。
今年の桜は、そんな気持ちを後押ししてくれる力に満ちていることでしょう。
春の美しさ、小さな生き物の息吹が描かれた、上出恵悟さんのラベル画でお届けします。

上出恵悟(かみでけいご) / 上出瓷藝代表。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。

季節数量限定「加賀鳶」、春を呼ぶ「福正宗」が蔵出し 初春の搾りたて、生酒が大集合!

いよいよ寒仕込みの吟醸酒が蔵出しを迎えました! 冬季限定酒も最終盤。
愛らしいラベルで春を呼ぶ、うすにごり酒も登場します。
今期の美味しさをお楽しみください!



3月5日発売

「中汲み」だけを詰めた
純米大吟醸の搾りたて!

加賀鳶 純米大吟醸 藍
しぼりたて・生 **要冷蔵**

720ml 2,599円(税込)

11月から蔵出しされ、「加賀鳶」冬季限定酒全5本の締めくくりとなる純米大吟醸酒。兵庫県産山田錦を100%使用し、フィナーレにふさわしく搾りの一番よい「中汲み」部分だけを取り分けた風味豊かな搾りたての生酒です。

ショップスタッフの
楽しみ方を
P5に掲載!

牡蠣、白子、チーズ…
洋食とも好相性です!



発売中

熟したパインナップルのような吟醸香と
ジュワッと広がる旨味

加賀鳶 純米吟醸 あらばしり・生 **要冷蔵**

720ml 1,928円(税込)

完熟発酵させた醪(もろみ)を時間をかけ、わずかな圧で搾った「あらばしり」部分だけを詰めた純米吟醸の生酒です。熟したフルーツを思わせるたっぷりとした吟醸香と旨味が特長。生き生きとした美味しさが詰まった1本です。

ベアリングの
ポイントは、
「塩+レモン」!
鯛カマの塩焼き、
焼き鳥も◎

発売中

超すっきり軽快タイプの
辛口生酒です

加賀鳶 山廃純米 超辛口
無濾過・生 **要冷蔵**

720ml 1,807円(税込)

「加賀鳶」冬季限定酒唯一の山廃純米酒。ごく軽い味わいで、辛さの奥に旨味が感じられる1本。日本酒度+13の辛口ですが、さらさらとした口当たりのよさで気軽に楽しめる美味しさ。



発売中

満開の桜を楽しむ春ラベル
上出恵悟さんの描き下ろしでお届け!

福正宗 酒歳時記 春吟醸 うすにごり酒 **要冷蔵**

500ml 1,870円(税込)

日に日に暖かくなり、晴れやかな心持ちの季節にぴったりの純米大吟醸のうすにごり酒。華やかな吟醸香、微かに含んだ澱(おり)によるシルキーな食感が楽しめます。お花見、春の会食の乾杯酒にもぴったりの味わい。新生活のお祝いや季節のご挨拶にも喜ばれる、軽やかなラベルも目を惹きます。



オンラインショップ限定企画

加賀鳶 純米大吟醸 藍 しぼりたて・生 新酒 & 1年熟成 飲み比べセット



酒蔵ならではのこだわり企画!
醸造年違いの美味しさをたっぷり堪能

加賀鳶季節限定酒の最高位酒となる「藍 しぼりたて・生」。酒蔵内で冷蔵保管した2023年3月搾りのお酒と、2024年3月搾りのお酒をセットにしてお届けいたします。稀少で贅沢な飲み比べセットです。

3月7日(木) 発送開始!

送料・クール代無料

加賀鳶 純米大吟醸 藍 しぼりたて・生
新酒&1年熟成 飲み比べセット **要冷蔵** 5,423円(税込)

・加賀鳶 純米大吟醸 藍 しぼりたて・生(令和4酒造年度) 720ml×1本
・加賀鳶 純米大吟醸 藍 しぼりたて・生(令和5酒造年度) 720ml×1本



春の季節限定酒 3種 飲み比べセット 搾りたての吟醸系だけをセットにしました!



代表銘柄「加賀鳶」、「福正宗」の季節限定酒から、寒仕込みの純米吟醸酒、純米大吟醸酒の贅沢な飲み比べがお楽しみいただけます。花見酒のセットとしてもおすすめです!

3月5日(火) 発送開始!

送料・クール代無料

春の季節限定酒 3種 飲み比べセット **要冷蔵** 6,398円(税込)

・加賀鳶 純米吟醸 あらばしり・生 720ml×1本
・加賀鳶 純米大吟醸 藍 しぼりたて・生 720ml×1本
・福正宗 酒歳時記 春吟醸 うすにごり酒 500ml×1本



金沢の名料理人が教えるとおき

こんな肴で、美味しいお酒じかん



教える人 天ぷら 小泉 小泉清二郎さん
ふきのとうのおろし和え

山菜の季節が始まりました。とくに春の山菜、秋のきのこは、旬を楽しむ日本人の贅沢さがよくあらわれる食材です。今回は、最もポピュラーな「ふきのとう」を使った酒肴をご紹介します。お酒を飲もう!と思ってからすぐ作れる手軽な1品です。



〈ふきのとうのおろし和え〉

ふき味噌が天ぷらで味わうことが多いふきのとう。今回の肴は、生のふきのとうを粗く刻み、さっと素揚げをします。「ふきのとうが大量にあるとき、すぐに食べたいときに最適な料理法です。アク抜きや衣の準備も要らず手軽。油のコクがふきのとうの苦味によく合います」。

【材料と作り方】

- ① ふきのとうはさっと洗い、水気をよく拭き取ってざく切りにする。
- ② 揚げ油でさっと素揚げする。
- ③ ②のふきのとうに大根おろしをのせ、ポン酢で和える。

合わせるお酒



「加賀鳶」のロゴ、雲に雷を大胆にあしらったラベルが目印!

加賀鳶 SHUN
720ml 1,980円(税込) **要冷蔵**

搾りたての味わいを瞬間瓶詰めし、いつでもフレッシュさを楽しむ純米吟醸酒。加賀鳶誕生30周年を迎えた2023年に発売された最新の定番酒です。やわらかな旨味をともなった軽い飲み心地。「よく冷やすと白ワインのような感覚で楽しめ、春から初夏の前菜や軽い揚げ物とも相性がよいと思います」と小泉さん。

info 天ぷら 小泉

料亭天ぷらの老舗として知られる大阪の「一宝 本店」、「一宝 東京店」で修業を積み、2010年に開店。「ミシュランガイド北陸2021 特別版」にて2つ星を獲得。凛とした白木のカウンターでは、四季折々の料理と繊細な天ぷらが楽しめます。

金沢市池田町4番丁34
TEL 076-223-0023
昼/12:00~
夜/18:00~(最終入店20:00)
定休日/日曜、その他



FUKUMITSUYA's SPRING

福光屋の春

カラダ想いの

手土産

旅立ちや新しい出会い、ご挨拶や久しぶりの再会が増えるこの時期。手土産にぴったりのアイテムを選びました。もっと元気でいてね！カラダを労ってね！の想いを込めた、酒蔵の自然派プチギフトたち。米発酵の恵みでカラダの内側、外側をケアできるので、新生活のお守り、発酵生活のスターターとしてもおすすめですよ。



美味しい

お花見

今年の桜はきれいでしょか？お花見の計画を立てるだけでワクワクするのが日本人。お花見散歩やピクニックに持って行きたい、日本酒や気分を盛り上げる小物を集めました。飲みきりサイズの小瓶や宴の主役になる菰樽、春の限定酒まで。さら、お気に入りの酒肴を用意して素敵な春を楽しみましょう！

#01

腸活のマストアイテムに！

お米の発酵飲料 ANP71 要冷蔵

150g 324円(税込)
石川県産の米と米麹を植物性乳酸菌ANP7-1株で発酵させた乳酸菌ドリンク。善玉菌の活性に効果的です。

#06

バテない身体づくりに必須！

天然成分100%の エナジードリンク VATEN

100ml 432円(税込)
継続摂取で疲れにくい、疲れから早く立ち直る身体づくりをサポート。米蜜のような甘さで炭酸割りも◎

#02

待望の新フレーバーが登場

お米の発酵飲料 ANP71 ゆずはちみつ 要冷蔵

150g 356円(税込)
金沢大学の学生と共同開発した新フレーバー・ゆずはちみつ。爽やかな風味にほどよい甘さ。数量限定商品です！

#07

飲みやすいプラントミルク

発酵 ライスミルク

1000ml 540円(税込)
石川県産ゆめみづほを原料に酒蔵の発酵技術で生み出した植物性のミルク。料理や製菓、製パンに使用します。

#03

稀少性抜群！酒蔵のシリアル

酒蔵のグラノーラ 味醂粕&フルーツ

200g 1,242円(税込)
味醂粕と有機オーツ麦を香ばしく焼き上げたオリジナルグラノーラ。ナッツ、ドライフルーツたっぷりでお食べください。

#08

肌荒れシーズンの強い味方

フレナバ LPS プロテクトバーム

25g 3,740円(税込)
肌修復力を高めるLPSを配合し、顔、唇、手指、爪、ヘアなどに使えるマルチバーム。クロムジとスキのアロマト効果も。

#04

甘酒はパウチが重宝！

酒蔵仕込み 純米 糀甘酒

150g 248円(税込)
パウチのまま冷凍／湯煎ができて、保存性も高い優れモノ。ブドウ糖、アミノ酸が疲れた体を労ります。

#09

新生活の緊張を酒風呂でケア

すっぴん酒風呂 SIO

300ml 1,320円(税込)
お風呂のためだけに造った天然成分100%の純米酒に能登の塩をプラス。今日はハードだった！という日のお風呂に。

#05

パーティタイプの味醂風味羊羹

三年熟成 純米本味醂 使用 果実の味醂羹 化粧箱入

5本 2,084円(税込)
純米本味醂「福みりん」を餡に加え、ドライフルーツをぎゅぎゅ詰めた特製羊羹。食べ切りサイズで便利です。

#10

スポッと使える原液美容液

コメラボ 日本酒酵母エキス

20ml 3,300円(税込)
福光屋独自の日本酒酵母から美容成分だけを抽出しました。1回5滴の使用で実感できる、浸透保湿力！

#01

お花見気分を上げる桜ラベル！

福正宗 酒蔵時記 春吟醸 うすにごり酒 要冷蔵

500ml 1,870円(税込)
春霞を思わせる純米大吟醸のうすにごり酒。華やかな吟醸香とシルキーでなめらかな口当たりが特長です。3〜4人で楽しむのにちょうどよい500ml入り。乳白色のお酒を愛でながらお楽しみください。

#05

木升で情緒たっぷりの花見酒

福光屋 木升(こづち/フクちゃん)

各1合 418円(税込)
お酒を注ぐと檜の芳香が立ち上がり、清々しい味わいが楽しめます。福光屋のロゴである小楯と「福正宗」のアドキャラクターをつとめたフクちゃんの焼印入り。「増す」「益す」に通じる縁起のよい柑酒で乾杯！

#02

一面の春色に藍一点の存在感

加賀鶯 純米大吟醸 藍

300ml 1,207円(税込)
ボトルの色だけでなく、香り、味わいのよさもインパクト大。山田錦を100%使用したフルボディタイプの純米大吟醸酒です。ボリュームのある風味は、白身魚の昆布締めや山菜のかき揚げなどと好相性。

#06

チーズのような濃厚な旨味

とうふみそ漬 要冷蔵

80g 737円(税込)
石川県の白峰地区に伝わる伝統食品・堅豆腐を味噌に漬けて熟成させた酒肴。濃厚な旨味とまったりした質感がチーズのよう。お酒を加えて練り、ディップ状にして温野菜や鶏ハムに添えても美味です。

#03

屋外で楽しみたい梅酒のよい香り

加賀鶯 吟醸梅酒

300ml 814円(税込)
紀州産の梅を使用した梅酒に辛口の純米吟醸酒をブレンドしました。濃厚な香りにとろけりとしたドライな味わいは、お酒好きにも喜ばれる美味しさ。ロック、炭酸水割り、お湯割りなどお好みでアレンジを。

#07

今年のお花見の主役は豆樽で！

加賀鶯 豆樽 クリアケース入

300ml 2,970円(税込)
代表銘柄「加賀鶯」の定番酒、極寒純米を詰めた300ml入りの豆樽。お酒は背面に取り付けられたスクリューキャップから注ぐことが可能です。加賀鶯の頭・梅吉のイラストが配されたジャパニーズデザイン！

#04

花見散歩のポケットに「加賀鶯」！

加賀鶯 極寒純米 辛口 アルミ缶

180ml 395円(税込)
1合サイズの缶入り「加賀鶯 極寒純米」は、ポケットサイズでとても便利。いつでもどこでも、加賀鶯の一番人気酒が楽しめます。そのまま湯煎にもかけられるので、花冷え時のお燗酒にも大活躍します。

#08

一升瓶がすっぽり入る横型トート

一升瓶帆布トートバッグ

3,080円(税込)
レアでお洒落、使い勝手バツグンの浅底大型の帆布トート。高さ約40cmの一升瓶が横に入るサイズなので、小瓶や酒肴、グラス、取り皿なども収納できて便利です。楕円形の鍋の持ち運びに使う方も！

Hacco drink!

カラダに嬉しい ドリンクアレンジ

福光屋の発酵飲料を美味しく楽しむための
アレンジレシピをご紹介します。
毎日の健康習慣のアクセントにお役立てください!

#02 乳酸菌強化スムージー

乳酸菌(生菌)をダイレクトに腸に届ける=プロバイオ
ティクス、善玉菌のエサになる乳酸菌(死菌)を腸に届
ける=プレバイオティクス。その2つを掛け合わせるシン
バイオティクスという考えを元に、動物性由来、植物性
由来の乳酸菌をミックスしたフルーツスムージーです。

【材料と作り方】

- ✓ いちご150g/キウイとバナナ合わせて150g
- ✓ ANP71...150g(1本)
- ✓ プレーンヨーグルト...100g(キウイバナナのときは50g)
- ✓ ハチミツ...大さじ1

材料すべてをミキサーまたはハンドブレンダー
にかける。



Lactic acid bacteria
SMOOTHIE



お米の醗酵飲料 ANP71
150g 324円(税込) **要冷蔵**

石川県産の米と米麹を使用し、奥能
登地方に伝わる伝統的発酵食品
「アジのなれずし」から採取したパワ
フルな植物性乳酸菌を使用。フルー
ツとも相性のよい爽やかな酸味とお
米のやさしい甘さが特長です。

アレンジ考案
発酵食品ソムリエ
迫田 麻由美



福光屋の食品や直営店バーメニューを開発
し、数多くの美味を生み出してきた発酵食コ
ーディネーター。「福光屋 クックパッド」では270
以上のレシピを公開し、人気を集めています。

福光屋 クックパッド



発酵 Well-Being

脳神経外科医・
道下将太郎先生に
聞きました!



道下 将太郎 先生

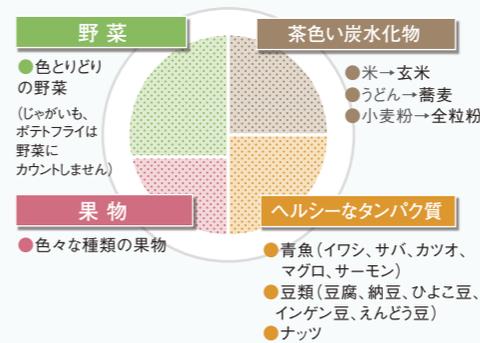
脳神経外科医 アフロドクリニック代表
2015年 東京慈恵会医科大学卒業、2017年
東京慈恵会医科大学大学院勤務/脳神経
外科医局所属、2019年 株式会社Re.habili
tation創業、2021年 東京慈恵会医科大学
大学院退局、2021年 AFRODE CLINIC
監修 @afrode_clinic

Vol.2 1回分の見直しから始める、食事の黄金バランス

ここ30~40年の間に日本人の腸内環境は著し
く悪化しました。食生活の欧米化、清潔環境の追
求、抗生物質の摂取、加工食品やそれらに含ま
れる食品添加物の摂取が主な原因です。アメリ
カでも食事の質が目下、「死亡率を下げる薬
はないが、死亡率を下げる食事習慣はある」とい
う観点から、医師が処方箋ならぬ食事箋というも
のを出すことがあります。
その一例として、食事バランスを見直す指針にな
るのが下の図です。1回分の食事をワンプレート

に見立て、野菜と果物で全体の1/2を占めるよう
に。炭水化物を1/4、タンパク質を1/4におさめ
るのが理想。炭水化物は精製されていない全粒
穀物(玄米、全粒の小麦、オーツ麦など)を選ぶ
のがポイントです。たんぱく質は青魚や豆類、ナツ
ツを。外食が多いときなど毎回の食事をコント
ロールできなくても、10回の食事のうち3回はこ
の分量バランスを意識する、小鉢で納豆や冷奴
をプラスするなど、少しずつ取り入れることで腸内
環境を改善することが期待できると考えます。

▼1回の食事をワンプレートで示す“食事箋”



ビタミン、ミネラル、
食物繊維も豊富!

酒蔵のグラノーラ 味酥粕&フルーツ

200g 1,242円(税込)

純米本味酥の搾り粕と有機オーツ麦、アーモンド
やくみを香ばしく焼き上げたグラノーラ。ザク
ザクとした食感と本味酥やきび砂糖の甘味が特
長です。茶色い炭水化物の代表格でもあるオー
ツ麦は、GI値(食後血糖値の上昇度を示す値)
が低く、ビタミンやミネラル、食物繊維が豊富。



ショップスタッフの
偏愛リコメンド12か月

今月の 推し酒

3&4月

日本酒マニア、お猪口2杯で
ほろ酔い、日本酒関連の資格
アリ…。個性豊かなショップ
スタッフたちが忖度なし、独断
と偏見に満ちた視点でお気に
入りの日本酒をご紹介します。

👍 3月
March



季節限定酒の中で
1番好きなお酒です!

加賀 純米大吟醸 藍
しぼりたて・生 **要冷蔵**

720ml 2,599円(税込)

ペアリングのイチオシはお安め
の生ハム。お酒が素晴らしいの
で、あえてお手頃価格のおつま
みを合わせてクオリティが格段に
上がるのを楽しみます。地元のホ
ンピノス貝の酒蒸しは最高のア
テですが、ハマグリ酒蒸しとの
相性もヨシ! タッパーで冷凍さ
せ、「みぞれ酒」として楽しんだり、
夏まで熟成させて旨味がアップ
した変化を味わうなど、このお酒
のポテンシャルをアレコレ存分に
楽しんでいます。

👍 4月
April



初めてのの方はよく冷やし、
まずはストレートで

本格米焼酎
えじやのんおんぼらあと **化粧箱入**

720ml 3,300円(税込)

焼酎のよいところは季節関係なく一つのお酒で
いろいろな飲み方ができるところ。春はよく冷やし
て飲むのがいいと思っています。甘い吟醸香が立
ち、旨味や甘味も感じられます。ぜひ試していただ
きたいのが焼き菓子とのペアリング! パウンド
ケーキやカヌレと合わせると素晴らしい相性のよ
さ。米焼酎にはぜひ甘いものを組み合わせてみて
ください! もう一つのおすすめは、ハイボールにし
て塩気の強い梅干しを一つ。すっぱい、しょっぱい、
ほのかに甘い三拍子にため息が出ます(笑)。

東(東京ミッドタウン店)

お酒の販売に約12年携わる甘辛両党。気軽なツマミ
で飲むのが好き。最近のお気に入りには韓国海苔。実は
蒸留酒が好きで、焼酎酒師の資格をもつ。

推し人



季節の肌悩みに寄り添う

Frenava

natural & organic

フレナビ +α のスポットケア

レギュラーユースはもちろんのこと、成分研究やエビデンスをもとにしたさ
まざまな使い方ができるスキンケアシリーズ「フレナビ」。開発研究員が
季節の肌トラブルやお悩みの軽減に
役立つスポットケアをご紹介します!



フレナビ開発研究員
稲田 成美

大学で食品成分を学び、
2018年福光屋入社。米発
酵による生成成分の研究
や臨床試験をはじめ「フレ
ナビ」では新商品の開発
を担当。

教えるヒト

使うアイテムはコレ!



balancingローション(左)

100ml 4,840円(税込)
主原料のクロモジ蒸留水にコメ発酵液、酵母エキ
ス、酒粕エキスを加えたシャバシャバ系の化粧水。

エモリエントオイル(右)

25ml 6,600円(税込)
軽い使用感と保湿力を両立したオイル。クロモジに
柑橘類、ハーブのアロマを加えた香りも特長。

3&4月のお悩み

春の敏感肌、肌荒れ

化粧水×オイルの乳化ケア

春は肌にとって芽吹き季節。空気の汚れや乾燥、強くなり
始めた紫外線の影響から、この季節はとくに敏感になりがちです。
肌荒れが気になるときは、化粧水とオイルを肌上で乳化させるやさ
しいケアがおすすめ。とろりとしたテクスチャがヴェールになります。

STEP 1



化粧水を丁寧に重ねづけ

化粧水を手にとり、両手で軽く揉んで肌に押
し込むように重ねづけを。一気にパシャパシャ
せず、しっとりなじませる要領で。最後は少し多
めにつけ、肌上に水分が残るようにしておく。

STEP 2

水気の残る肌上で
オイルを乳化

摩擦を抑えるため、
化粧水は多めに!



手のひらにオイルを5滴ほどたらし、反対の手の
指ですくい、頬などの気になる部分にのせる。肌
に残った化粧水の水分とやさしくなじませ、肌
上で乳化させる。オイルが軽くなり、すべりがよ
くなったら乳化完了のサインです。

東京ミッドタウン店

赤地 健・赤地 径 二人展

3月20日(水・祝)~4月7日(日)

独自の金沢九谷を継承する赤地陶房の父子二人展を開催します。斬新な造形美に伝統的な九谷五彩を継がせた健氏(1938年生)の作品と、デザイン画のような大胆で艶やかな色絵が魅力の径氏(1972年生)の作品、それぞれをご覧くださいませ。



玉川店

人気講座 発酵ワークショップ

酒蔵の発酵調味料や飲料を使い、講師と参加者が一緒にオリジナルレシピをもとに料理やドリンクを作ります。お作りいただいたものはお持ち帰りいただけます。

3月12日(火)

アンチエイジングレシピの会

伝統製法で醸造された赤酢を使い、抗酸化作用をテーマにした漬物を作ります。簡単にできる浅漬けレシピは毎日の食事に負担無く取り入れられます。



4月9日(火)

免疫力向上レシピの会

腸内をきれいにする事で免疫を正常に保つことができます。植物性乳酸菌と発酵の力で腸から健康に。おすすめレシピもご紹介します。



◎参加費:2,200円(税込) ◎人数:8名様

◎開催時間:11時~11時40分

お問い合わせ、お申し込みは玉川店、福光屋STORESにて承ります。

金沢店

3月30日まで開催! 蔵内コース

酒造最盛期に福光屋の醸造蔵内
をご案内する人気コースは3月30日
で終了いたします。酒造りのライブ
感を体験したい方はぜひお早めに!

◎開催:月、金、土(祝日は除く)
◎開催時間:15時~(所要1時間30分)
◎参加費:3,300円(税込)
◎定員:10名様

4月1日~毎日開催! 酎き酒コース

ご希望、内容に合わせてお選びいただける3つの
酎き酒コースをご用意。ベーシックコース(11時~)、
一番人気のプレミアムコース(15時~)、高級酒
限定のグランプレミアムコース(ご希望日時)と充
実したラインナップです。



ご予約・お問合せはこちらから▶



オンラインショップ

4月25日(木)までの登録でもらえる!

メールマガジン登録特典キャンペーン

10%OFFクーポンプレゼント



新規会員登録いただいた方、既に会員登録されている方でメールマガジンご購読
チェックがオンの方に、福光屋オンラインショップ全商品にお使いいただける
10%OFFクーポンをプレゼント! 新商品や季節のお知らせをお届けするメールマガ
ジンでは、登録者様限定のキャンペーンやお得なクーポンもご案内しております。

◎既に会員登録がお済みの方で、メールマガジンの受け取りをされていない方はぜひ、マイアカウントから「購読」にチェックをお入れください。◎今回の10%OFFクーポンは4月26日に配信します。

◎会員登録および
メールマガジン登録
(受信)は無料です。



金沢 福光屋 ONLINE SHOP

NEWS

令和6年 能登半島地震 復興支援についてのお知らせ

この度の地震に際し、被災された能登・北陸エリアの皆様にご心よりお見舞い申し上げます。
石川県酒造組合連合会および福光屋では被災酒蔵の復興支援に取り組んでいます。

石川県酒造組合発

3月中旬 一斉発売!

石川県 オリジナルラベル復興支援酒

被災を免れた県内の酒蔵が一丸となり、オリジナル共
通ラベルの支援酒を発売!福光屋からは「加賀蔵」をお
届けいたします。売上の一部を石川県酒造組合連合
会を通じて被災酒蔵に義援金として寄付いたします。

◎いずれも詳細はホームページ、SNS、オンラインショップにてお知らせします。

福光屋発

3月1日(金) 発売! 復興応援酒 2種

福光屋独自の支援企画として、2種
類の特別酒を発売いたします。売上
の一部を石川県酒造組合連合会を
通じて被災酒蔵に義援金としてお
渡しいたします。

(公式)石川県酒造組合による
被災酒蔵への義援金受付はこちら

石川県酒造組合連合会の加盟酒蔵は33蔵ありますが、そのうち15蔵は
能登エリアにあります。その15蔵すべてが全壊、半壊、タンクや醸造・瓶詰
め機器の破損、清酒流出などの甚大な被害を受けました。数年単位に及
ぶとされる、被災酒蔵の再建のための支援を心よりお願い申し上げます。

- 北國(ホッコク)銀行 金沢城北(カナザワジョウホク)支店
- 普通預金 0036977
- 口座名義 石川県酒造組合連合会
(イシカワケンシュウクミアイレンゴウカイ)

※寄付金控除の対象とはなりませんのでご了承ください。

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

SAKE SHOP 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

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

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

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。