

お米のチカラで豊かに、上質に。

# こめから

7/8月号

K O M E K A R A Vol.69

2024 JUL-AUG



## 夏を元気に！

遅い梅雨入りから酷暑の予報まで、今年の夏もまた厳しい暑さに見舞われそうです。

上出瓷藝代表の上出恵悟さんが大胆に描いた大玉すいかで暑中見舞い。

すいかの模様に仕掛けがありますよ？ 石川県から元気とユーモアをお届けします！



### 令和5酒造年度 金沢国税局酒類鑑評会

# 祝! 優等賞ダブル受賞 〈金沢酵母吟醸の部〉 〈吟醸の部〉

富山、石川、福井の北陸3県の清酒業者を対象に開かれる酒類鑑評会にて、  
福光屋が栄えある優等賞を受賞! 受賞記念酒を限定発売いたしました。

#### 金沢酵母吟醸の部 優等賞受賞酒

#### 優等賞

加賀鳶 純米大吟醸46  
百万石乃白

700本  
限定

720ml 5,500円(税込) 化粧箱入

酒米、酵母、仕込み水すべてが  
金沢生まれの純米大吟醸酒

金沢国税局鑑評会特有の部門として設けられた「金沢酵母吟醸の部」にて、栄えある優等賞を受賞した1本。金沢市北部の田んぼで栽培された酒米・百万石乃白を100%使用し、酒蔵の「百年水」で仕込んだオール金沢の純米大吟醸の原酒です。甘さを感じさせるたっぷりとした吟醸香、その香りに寄り添うやわらかな旨味が特長です。



#### 吟醸の部 優等賞受賞酒

#### 優等賞

加賀鳶 純米大吟醸

500本  
限定

720ml 11,000円(税込) 桐箱入

杜氏・板谷和彦が渾身の技で醸した  
今期の最高傑作です

「令和5酒造年度 金沢国税局 酒類鑑評会」[吟醸の部]にて優等賞を受賞したお酒をボトルリングしました。非常に豊かで上品な香り、繊細な口当たり、軽快な旨味、心地よいキレがきれいにまとまった純米大吟醸の原酒。今期(令和5年7月～令和6年6月)の酒造りにおける最高レベルを追求した究極の1本です。



#### 令和5酒造年度 金沢国税局 酒類鑑評会とは

富山、石川、福井の北陸3県の清酒製造者を対象に、令和5酒造年度(令和5年7月～令和6年6月)の清酒の出来栄を評価する鑑評会。令和6年3月下旬に製造者名(酒蔵名)、銘柄を伏せたブラインドスタイルによる予審、結審を経て優れた品質の日本酒に優等賞が授与されます。

今年度の鑑評会では、「金沢酵母吟醸の部」には28製造者から66点が出品され、10製造者が優等賞を受賞。「吟醸の部」には33製造者から96点が出品され、13製造者が優等賞を受賞。福光屋は昨年度に引き続き、両部門にて優等賞を受賞いたしました。

#### TOPICS

## 夏の宴、贈り物、帰省土産に 飲み頃の夏酒、揃っています

夏に美味しく味わえる、3タイプの吟醸酒をお届けします。

香りや味わいの違いだけでなく、目を引く個性的なラベルにもご注目ください!



福正宗 酒蔵時記 爽涼微発泡  
夏やすみ 2024

要冷蔵

500ml 1,870円(税込)

大玉のすいかを大胆にあしらった、元気いっぱいのラベルが目を引きま。石川は知る人ぞ知る、すいかの名産地。地震にも暑さにも負けない元気を! そんなメッセージを込めて上出資代表の上出恵悟さんが描き下ろしてくれました。メロンを連想させる甘い吟醸香、すっきりとした軽さ旨味が調和した繊細な味わい。



福正宗 氷温貯蔵 生酒  
氷室献上 純米大吟醸

要冷蔵

720ml 3,300円(税込)

夏に醸し出される季節限定酒の中で最も格のあるお酒として贈答酒に選ばれていることの多い1本。山田錦を100%使用した純米大吟醸を氷温で貯蔵しました。加賀藩前田家代々が江戸の将軍家に氷室の氷を暑中見舞いの品として献上した故事にちなんだ風流な銘。氷温熟成による非常になめらかで香味の整った味わいです。



7月5日新発売

福光屋 × HERALBONY  
純米吟醸 ドロップス

720ml 3,300円(税込)

主に知的障害のある方々とライセンス契約を結び、唯一無二のアート作品を世界に届けるアートエージェンシー「ヘラルボニー」とのコラボレーションが実現。アートラベルを配した数量限定の純米吟醸酒です。搾りたてのフレッシュな美味しさを気軽に楽しみたいだけです。

◎冷蔵庫で保管し、お早めにお飲み下さい。

For NOTO

令和6年  
能登半島地震に  
寄せて

## 鶴野酒造店さんとの共同醸造 完成報告 3種のお酒が無事に仕上がりました!

「令和6年能登半島地震」で酒蔵全壊の被害を受けた奥能登・鶴野酒造店さんの救出米を使用した酒造りを福光屋がサポート。共同醸造酒が搾り上がりました!



発売準備中

谷泉 特別純米 生原酒

要冷蔵

720ml 1,815円(税込)  
1800ml 3,520円(税込)

「谷泉」の味わい  
お届けします!

能登町鶴川地区の全壊した酒蔵から救出した酒米を100%使用し、「谷泉」オレンジラベル本来の仕込み配合をベースに醸造した1本。鶴野晋太郎さんをはじめ薫子杜氏と福光屋の蔵人が全力で醸造しました。



◎福光屋直営各店、オンラインショップでは販売しません。鶴野酒造店さんのHPに記載のある全国の酒販店で販売。



6月25日発売

共同醸造  
鶴と福 純米大吟醸

720ml 5,500円(税込)

両蔵の酵母を使用した  
2杜氏の挑戦

鶴野酒造店さんが好んで使用する酵母K1401と福光屋の自社酵母FG1の2種類の酵母を使用した純米大吟醸です。鶴野酒造店の鶴野薫子杜氏と福光屋の杜氏・板谷和彦の両杜氏が、香り高く華やかで上質な食中酒を目指し、福光屋の醸造蔵・壽蔵で共に醸しました。

◎福光屋直営各店およびオンラインショップでも販売いたします。



7月2日発売

谷泉×加賀鳶  
純米吟醸

720ml 2,750円(税込)

両蔵の代表銘柄を  
大胆にブレンド!

鶴野酒造店さんの代表銘柄「谷泉」と福光屋の代表銘柄「加賀鳶」を1対1でブレンドした特別酒。「谷泉 特別純米生原酒」(写真左)に最も相性のよい加賀鳶を厳選し、それぞれの個性が一つに調和した味わい。各銘柄を左右に配した力強いラベルにもご注目!

◎福光屋直営各店およびオンラインショップでも販売いたします。

## 「石川の地酒を守り抜く!」 約120日間の共同醸造を終えて

「令和6年能登半島地震」では能登エリアの酒蔵が壊滅的な被害を受けました。地震直後から全壊、半壊、津波による浸水などの深刻な情報が伝わり、見舞いの連絡すら憚られる状況でした。そんな中、奥能登の鶴野酒造店さんが全壊した酒蔵から酒米だけは救出したと聞き、福光屋専務取締役・福光太郎の働きで共同醸造が始まりました。

福光屋の寒仕込みの醸造と平行しながら急ピッチで鶴野酒造店さんとの仕込み計画を共に作成。3月下旬から救出米2000kg超を福光屋に運び込み、蔵元の鶴野晋太郎さん、鶴野薫子杜氏、福光屋の蔵人とともに4月初旬に福光屋の醸造蔵・壽蔵で酀立てを行いました。「個性豊かな石川の地酒、酒蔵が一つでも多く存続できるよう、一蔵人として最善を尽くす思い」という福光屋杜氏・板谷和彦。醸造期間中は薫子杜氏が2～3日に1度のペースで壽蔵を訪れて手入れや分析結果の確認を行いながら、福光屋の通常の仕事にも意欲的に参加。「復興を思い描く以前に、大事なお米を絶対に無駄にできないという思いから始まった。背中を押していただきながら酒蔵再建へと気持ちに向いてきた」と鶴野晋太郎さん。復興への手がかりとなる3つのお酒を全国の地酒ファンの皆さまにお届けします。



福光屋で醸造した鶴野酒造店さんの代表銘柄「谷泉」を瓶詰め。醸造から瓶詰め、出荷まで福光屋がサポート。



福光屋の蔵人と共に、水麴の作業を行う鶴野薫子杜氏。他蔵での酒造りに関わることで新たな発見につながるといいます。



搾り上がった共同醸造酒を手には福光屋の醸造蔵・壽蔵前で、鶴野酒造店の蔵元・鶴野晋太郎さんと女性杜氏である鶴野薫子さんと共に。前列左から福光屋専務取締役・福光太郎、鶴野晋太郎さん、鶴野薫子さん、福光屋杜氏・板谷和彦。後列は壽蔵の三役である頭、代司、酀屋と酀担当の4名。鶴野兄妹と福光屋の蔵人たちは、石川県酒造組合連合会が主宰する石川県清酒学校の同期でもあり仲間の困難に万全の態勢で酒造りに挑みました。「こんなときだからこそ、こんなときしかできない他蔵との技術交流になればいい」という、それぞれの前向きな気持ちがお酒の仕上がりに結びつきました。

#### 鶴野酒造店さんとは?

石川県鳳珠郡能登町鶴川に1789～1804年間に創業。代表銘柄「谷泉」、「登雷」を14代目蔵元で蔵人の鶴野晋太郎さんと石川県内唯一の女性杜氏・鶴野薫子さんの兄妹が醸す。震災により全壊した酒蔵、店舗、住居の再建を目指している。

@tsuruno\_sake\_brewery



使用のお酒・糯甘酒



(左) 福正宗 純米にがり酒 しろぎ 720ml 1,202円(税込)

にがり酒特有の濃度と甘さ、心地よいガス感が楽しめる1本。炭酸割りが好きな方も。

◎パッケージ変更にとまない、在庫がなくなる場合があります。

(右) 酒蔵仕込み 純米 糯甘酒 150g 248円(税込)

グラス1杯分をパウチにしたことで、そのまま冷凍や湯煎、長期保存もできる糯甘酒。夏のデザートに冷凍庫常備がおすすめです!

Enjoy!

にがり酒 × 甘酒 シャーベット



日本酒シェイク? スイーツ感覚で楽しめるにがり酒

パウチのまま冷凍庫で凍らせた糯甘酒のシャーベットをグラスに入れ、よく冷やしたにがり酒を注いで完成。甘酒を溶かしながら混ぜると食感がよりマッチします。デザート感覚の甘いSAKEドリンクが夏の疲れを癒やしてくれます!

# 夏の日本酒遊び

## ひんやり

Enjoy!

夏酒 × 和の酸味 × 炭酸水



スダチ、青柚子の果汁で 爽やかな香りと酸味をプラス

日本酒の炭酸割り(地元・金沢では、通称カナザワハイボール!)に和の香りと酸味を添えて一層すっきり&爽やかな飲み口に。味のバランスが崩れにくい原酒や純米酒がおすすめ。果汁の量は好みで!

使用のお酒

(左) 加賀 夏純米・生 要冷蔵

720ml 1,400円(税込) 1800ml 2,785円(税込)

搾りたてのフレッシュな味わいの中に、酸味、旨味、甘味、苦味のコンテンツをたっぷり含みながら軽さも感じられる夏の加賀酒です。

(右) 加賀 純米吟醸 生原酒 要冷蔵

720ml 1,422円(税込) 1800ml 2,840円(税込)

石川県産の酒米・五百万石を100%使用し、金沢酵母で醸した「加賀」唯一の通年販売する「生原酒」。ほどよい吟醸香と飲みごたえが楽しめる1本。



夏酒を楽しむキーワード

### 氷を上手に活用する

涼を得ながらアルコール度数を下げる効果もある「氷」は使い次第。あえて薄めて飲みたいときはクラッシュアイス、薄めずに飲みたいときは大きめのロックアイスを使いましょう!

### 酸の効果でよりスッキリ

夏酒には、酸を感じられるように造られています。さらさらの柑橘類をプラスしてもよし。スダチや青柚子、カボスなどの酸は日本酒と好相性。爽やかな香りも添えられます。

### テイストを揃えたミックス

カクテル風のアレンジには相性の良さも大切。にがり酒×甘酒、梅酒×フルーツなど、甘さや食感、濃度を揃えるのも方法の一つ。テイストを揃えることで、体感が増し、美味しさアップに。

暑さと高湿度の夏。この季節に日本酒を飲むには、ひと工夫やアレンジがあってもいい。そんな視点で、夏の日本酒のためのアイデアを集めました。気軽にお楽しみください!

Enjoy!

純米酒 × クラッシュアイス



### ゴクゴク飲みたいときにはクラッシュアイス!

あえてアルコール度数を下げながら、キンキンに冷えた日本酒を飲みたいときはこの方法を。味の要素が豊富でバランスのよい純米酒を選ぶと、物足りなさを感ぜず楽しく楽しめます。BBQなどの屋外飲みにも!

使用のお酒

加賀 夏純米・生 要冷蔵

720ml 1,400円(税込) 1800ml 2,785円(税込)

搾りたてのフレッシュ感、さっぱりとした酸と旨味のバランスにキレのよさ。気取らず、カジュアルに飲みたいときのイチオシ夏季限定酒です。

Enjoy!

梅酒 × フローズンフルーツ

### 香り豊かな吟醸梅酒にフローズンフルーツ

フルーツを合わせる場合は香りのよい梅酒ベースの日本酒が好相性。ライチやマンゴーなど、酸味が少なく食感のやわらかなフルーツを添えてカクテル風に。フルーツを凍らせても美味しいです。

使用のお酒

加賀 吟醸梅酒

720ml 1,628円(税込) 高級国産梅・南高梅を使用した梅酒にキレのよい辛口の吟醸酒をブレンドした吟醸梅酒。甘すぎず、ドライな味わいが特長。炭酸割りにも◎



Enjoy!

本味酎 × 本格米焼酎

### 江戸時代から愛される和製カクテル「柳陰」

江戸時代、暑気払いに飲まれていた米焼酎と味酎のカクテル「柳陰」。深いコクのある甘味を米焼酎で加減します。芳醇な香りとアルコール度数が高いため、少量を口に含んで気付けのような効果を得たのかもしれない。



Enjoy!

みぞれ酒 (氷結酒)



### シャリシャリの日本酒氷を自宅を楽しむ!

冷凍庫にボトルを立て、2~3時間水温下におき、グラスに勢よく注ぐとその衝撃で日本酒の中の水分が凍ります(過冷却の原理)。庫内での扱いが便利な小瓶タイプがおすすめです!

使用のお酒

風よ水よ人よ 純米9 300ml 549円(税込)

福光屋の日本酒の中で最も低いアルコール度数9%。さらさらっと気軽に飲むことができ、ほろ酔い気分が楽しめます。



使用のお酒

(右) 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)

酒米・山田錦を100%使用した本格米焼酎です。たっぷりとした吟醸香が立ち、非常に端正で綺麗な味わい。ロック、ハイボールなどマルチに楽しめます。



(左) 純米本味酎 福みりん 三年熟成 720ml 2,200円(税込)

福光屋の醸造蔵で蔵人たちが丹念に仕込む本味酎。時間をかけてもち米を糖化させ、豊かな香りと甘味、コクを引き出します。ミルク割りもおすすめ! ◎7月下旬頃より販売再開を予定しております。



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



## 夏野菜の香りマリネ

教える人 Installation Table ENSO L'asymetrie du calme 土井誠さん

夏に日本酒を楽しむなら、暑さと湿度を忘れるような酒肴を添えて。お好みの夏野菜をさっと素揚げし、アンチョビーとハーブを隠し味にしたマリネ液に一晩漬け込みます。酸味を効かせ、よく冷やしていただきます。

### 〈夏野菜の香りマリネ〉



ピクルスの感覚で酸味と香りが生きるマリネ液を。「日本酒に合わせる場合は、アンチョビーの旨味とコクで味に深みをつけるとよいと思います。酸で味全体を引き締めて、ハーブや山椒、クミンなど和洋の香辛料を小さなアクセントに」。マリネ液は多めに作っておくと重宝します。焼いたイカ、ホタテなどを漬け込むこともできます。

### 【材料と作り方】

- ① マリネ液を作る  
エクストラバージンオリーブオイル350ml、んにく(すりおろし) 5g、レモン汁65ml、アンチョビーペースト23g、塩、こしょう、フレッシュバジルをよく混ぜ合わせてマリネ液を作る。お好みで山椒、タイム、クミンなどのスパイスを加える。
- ② お好みの夏野菜(パプリカ、ナス、ズッキーニ、コリンキー、ヤングコーンなど)を素揚げし  
①のマリネ液に漬ける。  
一晩以上漬けるとよい。よく冷やしていただく。



7月5日新発売

◀合わせるお酒  
福光屋 × HERALBONY 純米吟醸 ドロップス 720ml 3,300円(税込)

搾りたてのフレッシュな美味しさをボトリングし、アートラベルを配した爽やかな純米吟醸酒です。やや甘さを感じさせる、軽くやわらかな味わいのライトタイプ。やや低めのアルコール度数(14度)も飲みやすさのポイントです。「気軽な白ワインのように軽く飲めるタイプですので、カジュアルな前菜に自由に合わせられます」と土井シェフ。



info Installation Table ENSO L'asymetrie du calme 和食から料理の道を歩み、フランス料理へ転向。欧州での修業を経て帰国し、食文化の高さ、町の規模、食材の豊富さ、工芸作家との距離に魅力を感じて金沢で開店。美しく独創的な料理と自ら集めた工芸作家の器、空間が楽しめます。 石川県金沢市池田町四番丁33 Tel. 076-208-4052 ランチ/11:30~12:30(最終入店) デイナー/18:00~19:30(最終入店) 定休日/月曜、その他

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

7&8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付度なし、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。

推す人



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。実は蒸留酒も好きで、焼酎剛酒師の資格をもつ。

7月 July

加賀鳶 純米大吟醸 夏にごり・生 要冷蔵

720ml 2,599円(税込)

夏に飲む「にごり酒」として推します。約半年間熟成させたにごり酒で、非常に品質がよくすっきり感とマイルド感が共存した飲み心地。夏のお楽しみとして、香辛料を効かせた料理(例えば麻婆豆腐など)に合わせると、にごり酒の効果で口の中がまろやかになり丁度よい感じに。製氷皿でにごり酒を凍らせて、その氷をにごり酒に入れて飲むのが好きです。酒飲みにとって薄まらない氷は魅力的です!



8月 August

禱と稔 金紋錦 2016酒造年度

720ml 4,180円(税込)

化粧箱入

有機純米酒の「禱と稔」は常温で飲むととても美味しいお酒です。ですが、夏に限っては金紋錦をよくよく冷やして。シャープで洗練された飲み口で白ワインに似た味わいが楽しめる気がします(熟成している点もワインに近いのでそう感じるのかもしれませんが)。合わせるなら鶏肉料理を。棒々鶏やササミのフライもおすすですが、カオマンガイに合わせたら美味しかったです。比較的淡白な味わいの食材がよく合います。私は日本酒よりワインの方が酔いやすいので、このお酒で少しだけワイン気分を味わっています。



USA Organic Certified Organic by ICEA NP1369 JP-BIO-145 Japan Agriculture

季節の肌悩みに寄り添う

Frenava natural & organic

## フレナバ +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「フレナバ」。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!

教える人



フレナバ開発研究員 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「フレナバ」では新商品の開発を担当。

使うアイテムはコレ!



フレナバ クレンジングクリーム 135g 4,180円(税込)

オリジナル原料である「有機酒粕パウダー」にメイクや皮脂などの汚れを落とすコメヌカ油とマカデミア種子油を配合。酒粕パウダーによる角層ケア効果、高い抗酸化力で皮脂や老廃物が詰まりがちな毛穴にもアプローチ。

7&8月のお悩み

## 夏のメイクオフにひと手間プラス

### クレンジングの乳化で角層ケア

紫外線対策のために、日焼け止めに厚めに塗りがちな季節。丁寧なクレンジングを心がけたいときにより効果的なメイクオフ、角層ケアを実践してみませんか。UVケア成分、メイクや皮脂残りをすっきり洗い流してゴワゴワのもと、「角層肥厚」を防ぎましょう!

STEP 1



蒸しタオルで顔を温める

熱いお湯をかけたフェイスタオルを軽く絞って蒸しタオルを作り、クレンジング前の肌をやさしく包んで温める。UVケア成分やメイクのオイル成分をなじませ、毛穴を開かせてクレンジングの事前準備を。タオルでの拭き取りはNGです!

STEP 2

クレンジングを顔に馴染ませ、最後に水を2~3滴追加して乳化させる

クレンジングクリームを多めに手にとり、握るようにして温め(擦り合わせない)、顔全体に塗ってやさしくなじませる。クリームが残る手に水を2~3滴垂らし乳化させて肌になじませ、ぬるま湯で洗い流す。首の後ろのケアもおすすめ。



## オンラインショップ

美味しい夏酒を存分に! 人気商品&amp;特別企画!

夏の季節限定酒  
3種飲み比べセット

贈り物にもご自宅用にも大活躍する3本セット。純米酒の生酒や、水溫熟成酒と炭酸ガス入りの2タイプの純米大吟醸酒。楽しい飲み比べを!

6,490円(税込) **送料・クール代サービス**

[セット内容]

- ・加賀鷹 夏純米・生 720ml×1 **要冷蔵**
- ・福正宗 酒蔵時記 爽涼微発泡 夏やすみ 2024 500ml×1 **要冷蔵**
- ・福正宗 水溫貯蔵 生酒 氷室献上 純米大吟醸 720ml×1 **要冷蔵**

## 真夏のじわもん酒者便 宿漬けと夏酒セット2024

有機質肥料で育ててお米が人気の「ぶった農産」の米ぬかを使った野菜の宿漬け(ぬか漬け)と、夏に飲みたい季節限定の生酒セットをご用意。食べ終えた後もお好きな野菜を漬けて楽しめるよう、足しぬかの特典付きです。

【Aセット】6,985円(税込) **送料・クール代サービス**

夏やすみと夏純米! 野菜の宿漬けセット

【Bセット】6,765円(税込) **送料・クール代サービス**

金沢涼風と夏純米! 野菜の宿漬けセット



2回の発送日からお選び頂けます(完全予約制・発送日指定)

- 1回目/ご予約締切:7月2日(火) ▶発送:7月10日(水) ▶お届け
- 2回目/ご予約締切:7月23日(火) ▶発送:7月31日(水) ▶お届け

## 玉川店

## Tamagawa Special Days

7月12日(金)~7月15日(月・祝)

日頃のご愛顧に感謝し、玉川店の人気商品を特別価格でご用意いたします。純甘酒や発酵調味料をはじめ、日本酒、基礎化粧品まで多数揃えました。

◎お電話での商品の取り置きなどは受け付けておりません。

TAMAGAWA  
Special Days

## オトメの金沢展 WE LOVE NOTO

7月25日(木)~8月11日(日)

石川生まれのいいもの&amp;美味しいものが玉川店に大集合する人気企画“オトメ展”。今回は能登生まれのとおきをおきと思う存分楽しんでいただけるよう、いつもの品、はじめましての品をたっぷり揃えます。お酒を楽しむアコレもたくさん! ご来場をお待ちしております。



## 福光屋で学ぶ&amp;体験する!

## 玉川店

発酵ワークショップ  
夏バテ防止レシピの会

7月16日(火)、17日(水)



発酵食品を活用して、暑さや湿度による食欲不振・消化不良を改善! 夏のレシピとともに麴の力をご紹介します。

- 参加費:2,200円(税込)
- 人数:11名様
- 開催時間:11:00~11:40
- 持ち物:筆記用具

◎ご予約は玉川店まで  
電話、メール、店頭にて承ります。

## 金沢店

発酵美セミナー vol.2  
「夏に効く発酵のチカラ」

7月25日(木)



米発酵のチカラを美容と健康へ! 福光屋の開発研究員が、夏のお肌や体に有効な発酵のミニ知識をわかりやすくお教えいたします。

- 参加費:1,000円  
(税込、発酵ドリンク付き)
- 開催時間:10:30~
- 人数:10名様

◎ご予約は金沢店まで  
電話、メール、店頭にて承ります。

## NEWS

## 6月10日 新発売 フレナバ「クールミントミスト 冷冷霧水」

ひえひえきりみず

コスメキッチンと共同開発したオーガニックスキンケアシリーズ「フレナバ」に、初の夏季限定アイテムが加わります。夏のレジャーやスポーツ、湯上がり時にワンプッシュで冷涼感を楽しめるミスト。和種ハッカやクロモジ、ゆずの香りをブレンドしたクールな香りはフレッシュに最適です。

◎夏季数量限定商品につき、完売となる場合がございます。

30ml 1,980円(税込)

SAKE SHOP 福光屋の  
LINEアプリポイントカードをご活用ください!

お買い物ごとにポイントを貯めることができるほか、企画展のお知らせやショップからのお得な情報もチェックいただけます。

◎旧磁気カードをお持ちのお客様はご来店の際にショップにて保有ポイントの移行が可能です。◎ポイントのご使用には「友だち追加」と「本会員登録」が必要です(仮会員ではポイントをご利用いただけません)。◎ポイントは100ポイント単位でご利用いただけます。

スマホ版  
LINEアプリの  
ご登録酒蔵の最新情報&  
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

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。