

お米のチカラで豊かに、上質に。

冬のギフト
特別号

こめから

K O M E K A R A Vol.71

2024-2025 FUKUMITSUYA
WINTER GIFT



2024年の締めくくりを美味しい日本酒で!

1年の終わり、次の年の幕開けを明るく幸せに。そんな思いが交わる場所、時間に日本酒を。
2025年の干支・乙巳を描いた「吟醸新酒」のアートラベルでお届けいたします。

上出恵悟(かみでけいご) / 上出瓷藝代表。九谷焼・窯元上出長右衛門家の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。

“令和6酒造年度”
待ちに待った搾りたて、生酒の美味しさ!

冬季限定酒の蔵出しがいよいよ始まります!

新しい酒造年度が始まり、今期の新酒が次々と蔵出しされる季節です。
純米酒から純米大吟醸、にごり酒まで。搾りたての季節限定酒を存分にお楽しみください!



10月29日発売

新酒第1号となる純米酒!
壽蔵の心意気を存分に

福正宗 祝 初揚
300ml 580円(税込)

要冷蔵

今期の初仕込み、初搾りとなる1本。純米蔵・福光屋の“今年の味”をストレートにお伝えする純米酒です。新酒シーズンの幕開けを共に喜ぶ祝い酒として、少量を瓶詰めしました。



11月8日発売

純米酒、純米大吟醸酒の搾りたてをセットで

福正宗 初あげ 純米(左)
720ml 2,200円(税込) 要冷蔵

純米酒の新酒として、魅力や味わいを存分に引き出した今期の搾りたて。フレッシュな風味をお楽しみください。

福正宗 初あげ 純米大吟醸(右)

720ml 3,300円(税込) 要冷蔵

今期、最初に蔵出しされる純米大吟醸です。華やかさ、洗練された旨味は年末年始の贈答酒にもおすすめです。



初あげ純米・純米大吟醸セット
5,500円(税込) 化粧箱入 要冷蔵

送料・クール代サービス



11月19日発売

すっきり辛口、
純米大吟醸のにごり酒

加賀鳶 純米大吟醸
にごり酒・生

720ml 2,599円(税込)

要冷蔵

やわらかな飲み口ながら、「加賀鳶」らしいシャープな軽さ、キレのよい後味が楽しめるにごり酒。蟹料理、鍋ものに合わせて。

冬の贈り物、
元日の乾杯酒に
おすすめ



11月12日発売

「加賀鳶」
冬季限定酒の
一番手!

加賀鳶
極寒純米 無濾過・生

1800ml 2,950円(税込)

720ml 1,488円(税込)

要冷蔵

「加賀鳶」冬季限定酒の不動の1本。旨さと軽さの両立を目指し、造りに磨きかけた純米酒です。冬の魚介料理はもちろん、肉系の鍋料理にも。



11月19日発売

2025年の干支「乙巳」をユーモラスなラベルで

福正宗 酒歳時記 吟醸新酒 干支ラベル
福正宗 酒歳時記 吟醸新酒 西暦ラベル

各500ml 1,870円(税込)

上出恵悟さんが描き下ろした2025年、巳年のラベル(左)。鏡開きのための菰樽の縄が蛇となり、自ら木槌を振り下ろして樽のお酒を飲むという様子が描かれています。華やかで初々しい香りが特長の純米大吟醸の搾りたてをボトルングしました。



吟醸新酒セット
4,290円(税込)

化粧箱入



11月12日発売

まったり濃厚、リッチな甘口。
大人気のごり酒です!

福正宗 しろき 純米吟醸 にごり酒・生

720ml 1,540円(税込) 要冷蔵

完熟した醪をたっぷり含み、とろりとしたクリーミーな口当たり。甘口の濃厚なにごり酒です。蟹料理、かぶら寿司などと好相性。チゲ鍋などのピリ辛系の料理に合わせるのもよし!



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



能登しいたけの温玉チーズ

教える人

Installation Table ENSO
L'asymetrie du calme

土井誠さん

今回の一皿はグラタンがアイデアの出発点。「卵×チーズ」のコクと旨味、焼いたしいたけの香ばしさは、日本酒の風味を引き立てます。日本酒とチーズとともに発酵食品。旨味の相乗効果も楽しめます。

〈能登しいたけの温玉チーズ〉



しいたけに含まれる旨味成分は、日本酒の旨味成分の一種と同一であることはご存知ですか? 筥に塗ったオイルでしいたけのエキスを閉じ込め、卵の黄身とチーズの旨味をプラス。「今回のお酒は、繊細でやわらかなタッチと丸みのある旨味が特長。それに合わせ、食感がやわらかく、複雑な旨味をもつ食材を組み合わせず肴をつくってみました」と土井シェフ。

【材料と作り方】

- ① ほうれん草適量はソテーする。
- ② しいたけは石づきを取り、筥の部分の外側にオリーブオイルを塗る。アルミホイルを揉んで広げ、しいたけのをせる。オーブントースターで軽く焼く。
- ③ ②を一度取り出し、筥の部分に温泉玉子をのせて塩をふる。シュレッドチーズをかけて再び焼き、チーズが溶けたら取り出す。
- ④ 器に①のほうれん草を盛り、③のしいたけのをせる。

合わせるお酒

加賀鳶 いかづち

720ml 11,000円(税込)

化粧箱入



醸造蔵・壽蔵の最新の山廃仕込みで造られた、「加賀鳶」の最高位となる純米大吟醸です。繊細で複雑な旨味と豊かなふくらみを持ち、山廃酒ならではの風格を感じさせつつ、軽やかなまとまりが特長。チーズやしいたけのように、旨味のある和洋の食材をシンプルに調理した料理とよく合います。ブラック色のボトルが目を引きまします。



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に開店。「ミシュランガイド北陸2021特別版」にて二つ星を獲得。

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)
ディナー/18:00~19:30(最終入店)
定休日/月曜、その他

福光屋 純米大吟醸の極み 瑞秀 プレミアムヴァンテージ 誕生

「瑞秀」誕生から30年。長く穏やかな時を重ね、その熟成効果によって
香りと味わいが著しく秀でたヴァンテージを専門家とともに選定いたしました。
この度、「瑞秀」プレミアムヴァンテージとしてお披露目します。



中汲み囲い

瑞秀

MIZUHO

福光屋「瑞秀」とは

福光屋の純米大吟醸の頂点となるブランドとして1994年11月に誕生。1960年に契約栽培を始めた兵庫県多可町中区坂本の栽培農家が育て上げた最上質の山田錦のみを使用し、蔵人の職人技を結集させて醸した後、瓶内熟成を経て完成させる特別なシリーズです。栽培年ごとの酒米の個性を重んじ、熟成によって酒質が高まる造りを追求。適切な貯蔵管理のもとでこの個性はさらに磨かれるものと考えます。毎秋、全ヴァンテージを抜栓し、外部の専門家を交えた「ヴァンテージ委員会」にて厳正な官能評価を実施。熟成により、風味が昇華したものは価格を改訂しています。

中汲み囲い

完熟発酵した醪を搾る際、搾り始めのフレッシュで勢いのある部分を「荒走り」、終盤にやや圧をかけて搾る部分を「責め」と呼びます。その中間に存在し、絹のようななめらかな舌触りと最も優れた香味を有する部分を「中汲み」といいます。「囲い」とは、貯蔵するという意で「瑞秀」の貯蔵に最も相応しい温度と環境で一定期間囲った後に発売します。

穂先米 粒撰

稲株の中で最も早く開花し、一番長く熟し、大地の栄養をたっぷり吸収したものが穂先米です。刈り取った酒米の中で格別に粒張りがよく、精米や原料処理においても歩留まりがよいことで知られます。とくに優れた穂先米だけを選別して使用したものを「粒撰」と記しています。

光蔵での特別仕込み

最も優れた酒米に相応しく、「瑞秀」だけの特別な醸造工程で仕込まれます。蔵人の手で素早く慎重に洗米し、在来室にて杜氏と代司の2人だけで行う蒸麴法による製麴。高級酒の仕込みのために、寒の時期にのみ開かれる当社の「光蔵」で完熟発酵させています。

MIZUHO PREMIUM VINTAGE



特別契約栽培米
山田錦 純米大吟醸

瑞秀 中汲み囲い
特別契約栽培米 山田錦
純米大吟醸 2005酒造年度
720ml 55,000円(税込) [化粧箱入](#) [要冷蔵](#)
熟成期間19年。華やかな吟醸香が落ち着いた雰囲気となりました。味わいは穏やかな丸みを帯び、上品で厚みのあるまとまりをみせています。繊細かつ軽さを感じさせるファーストタッチでありながら、飲んだ後に広がる深い余韻、格別な満足感があります。



特別契約栽培 穂先米 粒撰
山麩仕込 山田錦 純米大吟醸

オンラインショップ 限定商品
瑞秀 中汲み囲い 粒撰 特別契約栽培
穂先米 粒撰 山麩仕込 山田錦
純米大吟醸 2009酒造年度
720ml 55,000円(税込) [化粧箱入](#) [要冷蔵](#)
熟成期間15年。山麩酒特有のミルクーな香りと華やかな吟醸香が絶妙に調和。心地よい苦味のキレとともに味わいに厚みが生じ、力強さも感じさせます。つるりとした滑らかな舌触りが個性の一つでもあり、主張の強さを印象づける1本です。

瑞秀 中汲み囲い 粒撰
特別契約栽培 穂先米 粒撰
山麩仕込 山田錦 純米大吟醸
2005酒造年度
720ml 77,000円(税込) [化粧箱入](#) [要冷蔵](#)
熟成期間19年。華やかな吟醸香が熟成により落ち着き、おおらかにまとまりました。軽やかさの中に、甘さ、辛さ、酸味、苦味、渋味のすべての要素が好ましいバランスで調和し、たっぷりとした貴様を感じさせます。飲み終わりの満足感も特長です。

東京ミッドタウン店 限定商品
瑞秀 中汲み囲い 粒撰
特別契約栽培 穂先米 粒撰
山麩仕込 山田錦 純米大吟醸
1995酒造年度
720ml 110,000円(税込) [化粧箱入](#) [要冷蔵](#)
熟成期間29年。長く穏やかな時間という恩恵を授かり、熟した果実を連想させる個性的な香りと爽やかさを有した1本。美しい調和の中に堂々とした厚みを感じさせつつ、小気味のよい軽さと力強さをそなえた「瑞秀」の真骨頂。豊かな味わいを存分に堪能できます。



特別栽培米 契約栽培
山田錦 純米大吟醸
金沢国税局酒類鑑評会
優等賞受賞酒

瑞秀 中汲み囲い 秘蔵
特別栽培米 契約栽培 山田錦 純米大吟醸
2012酒造年度 金沢国税局酒類鑑評会
優等賞受賞酒
720ml 110,000円(税込) [化粧箱入](#) [要冷蔵](#)
熟成期間12年。香りと味わいの生き生きとした調和とコクが楽しめ、飲み手に問いかけ、寄り添うようなやさしい深みを感じられます。繊細さ、軽やかさを残しながら熟成が進み、丸みのあるふくらみが特長です。気候、風土、人知が結実したグレートヴァンテージです。

美味しくお飲みいただくために

「瑞秀」プレミアムシリーズは、低温度帯の貯蔵環境で瓶貯蔵した純米大吟醸です。配送の場合はクール便にてお送りいたします。お飲みいただくまで、極力温度変化の少ない冷蔵環境で保管いただきますようお願いいたします。

飲み頃の温度帯

優れた熟成香と吟醸香、豊かな風味が最もお楽しみいただけるのは12～15℃前後です。冷蔵庫保管(5℃前後)の場合は、ボトルを出した後、室温において調整ください。

おすすめのグラス

ボウル部分が大きなワイングラスは複雑な香りと旨味が強調され、スワリングによる効果も得られます。リムがやや狭いグラスは鮮烈な吟醸香が引き立ちます。グラスを替えてお楽しみいただくのも一興です。

《保管について》商品到着時から開栓後もボトルを立てて冷蔵保管をお願いします。開栓後は2週間以内に飲み切ることをおすすめします。



1 「吉祥」の名をもつ
加賀鳶の上位酒

加賀鳶 吉祥
純米大吟醸
720ml
5,500円(税込) 化粧箱入
祝宴の乾杯酒としておすすめする、非常に軽やかで、洗練された味わいの純米大吟醸です。和紙ラベルに金の箔押しで「加賀鳶」のロゴ、雲に雷が配されています。



3 時間に磨かれた
唯一無二の味わい

百々登勢 十年
長期熟成 純米酒 化粧箱入
720ml 11,000円(税込)
幾年もの繁栄、永劫の幸を謳う、美しい銘をもつ純米酒の長期熟成酒です。金沢の四季の温度変化に委ね、ゆっくりと熟成をすすめた芳醇な味わい。日本酒の奥深さ、新しい世界を堪能できます。



5 福光屋・純米大吟醸の
最高峰「瑞秀」から

瑞秀 中汲み囲い
特別栽培米 契約栽培米
山田錦 純米大吟醸 2018酒造年度
720ml 11,000円(税込) 化粧箱入
福光屋が契約栽培する兵庫県産の山田錦のみを使用し、丹念に仕込んだ純米大吟醸の最新ヴァンテージです。豊かな香りと味わいをそなえ、深刺とした軽やかな印象。

年末年始に
贈りたい・飲みたい
日本酒6選

節目のお祝いに相応しく、めでたい銘をもつ高級酒を厳選しました。純米酒から、山廃酒、長期熟成酒まで福光屋が自信をもってお届けするお酒です。贈る楽しさ、味わう喜びを。

2 新しい門出に
相応しい銘と装い

初心 光蔵 淡熟三年
秘伝山廃仕込 純米大吟醸
720ml
11,000円(税込) 化粧箱入
山廃仕込みの純米大吟醸を3年間低温で熟成させた1本。福光屋の山廃仕込みを象徴する繊細な味わい。品のよいやわらかな旨味と奥行きが特長です。



4 慶事や宴席に。
純米大吟醸「鶴と福」

共同醸造
鶴と福 純米大吟醸
720ml 5,500円(税込)
奥能登・鶴野酒造店との共同醸造で誕生した数量限定酒です。両蔵の頭文字を1文字ずつとった銘は、新年の祝い酒のほか長寿祝いにも最適。ミルクィーでやわらかな旨味が持ち味です。



6 豊穡の喜びを
新しいデザインで楽しむ

禱と稔 山田錦 2016酒造年度
720ml 4,180円(税込) 化粧箱入
福光屋初のオーガニック純米酒シリーズ「禱と稔」。デザイナー・皆川明さんが手がけたラベルは、愛情のこもったお米の顔がモチーフ。自然派のお酒がお好きな方へ。



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

11 & 12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。蒸留酒も好み、焼酎酒師の資格をもつ。「冬は“こたつでアイス”を楽しみますが、このアイスに“福みりん”が欠かせません」。

11月
November

味よし! コスパよし!
のお晩酌酒です!

12月
December



加賀鳶 純米吟醸

720ml 1,485円(税込)

今年リニューアルし、味わいがよりクリアにキレがよくなり、個人的には隠れた? 銘酒というほどのお気に入りです。さまざまな食材や料理に寄り添ってくれる懐の深さ! レモンを入れて炭酸水で割ったハイボールにしても美味しいです。これからの季節には鍋料理と合わせます。とくに醤油ベースの“もつ鍋”。このお酒のほどよいコクと格別に合います。熱々のお鍋を食べながら、キンキンに冷やした一杯! 最高の時間です。

純米本味 福みりん 三年熟成

720ml 2,200円(税込)

旨味、深み、甘味の三拍子そろった本みりん。料理はもちろん、お節料理に使うと抜群の美味しさですが、飲み物としてもイケます。寒い季節はお湯割りがおすすめ。柚子を香らせると風味が増します。焼酎のお湯割りにほんの少し垂らすと甘さが加わり、ほわっと広がるみりんの香りに癒されます。店舗で販売する屠蘇散を加えてお屠蘇としてお正月にお楽しみいただくなど、これからのシーズンに大活躍してくれる“お酒”です。



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ペシャル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!



エモリエントクリーム(左) 50g 5,720円(税込)
有機酒粕パウダーから抽出した水溶性のエキスと油溶性のオイルをW配合。細胞間脂質にアプローチし、肌のゆらぎをケアしてくれる軽いテクスチャーのクリームです。

エモリエントオイル(右) 25ml 6,600円(税込)
有機酒粕オイルにクロモジ精油をブレンドした贅沢な美容オイル。リッチなクロモジのアロマと伸びがよくさっぱりとした質感が特長。乾燥シーズンにはヘア、ボディにも。

11 & 12月のお悩み

乾燥、硬化のお手入れに

クリーム + オイルで濃密保湿ケア

日々の保湿ケアでは物足りないときの集中乾燥ケアとして、保湿クリームにオイルをプラスするメソッドをおすすめします。濃密なテクスチャーでカバー力がアップ。アロマ効果も加わり、ボディの保湿ケアにも応用できます。

STEP 1



クリーム2プッシュに
オイル2滴

洗顔後、化粧水、美容液で肌を整えてクリームを塗る前にひと手間。クリームを多めに2プッシュ分手にとり、ここにオイルを2滴垂らす。指でよく混ぜ合わせ、濃密なホイップ状にする。

STEP 2

乾燥が気になる
部分に重点的に

指先でクリームをとり、乾燥が気になる部分において全体に伸ばす。デコルテ、バスト周りなど下着擦れが気になる部分のボディクリームとして。お風呂上がりの温まった肌につけるとオイルの香りがよく立ち、アロマ効果もアップ。



酒蔵の宝箱 2024-2025

お歳暮やお年賀、お正月のご自宅用、帰省土産に最適な日本酒の詰め合わせを
謝恩価格でご用意。季節限定酒を含む人気銘柄をバラエティ豊かに揃えました。

宝箱 1万円セット 11,000円(税込)



人気銘柄8点と木升のセット

季節限定酒や人気の純米大吟醸、豆樽など、お燗から冷や
まで種類豊富に楽しめる日本酒をセットにいたしました。

◎画像はセット内容の一部です。

スペシャル
謝恩価格送料
サービスおみくじ
クーポン付き

宝箱 2万円セット 22,000円(税込)



人気銘柄9点と木升のセット

プレミアムブランドの純米大吟醸や一升瓶をセットに
した質、量ともに大満足いただける贅沢なセットです。

◎画像はセット内容の一部です。

スペシャル
謝恩価格送料
サービスおみくじ
クーポン付き各セット
オンラインショップ、
直営店舗で販売!オンライン
ショップ○予約開始日:11月1日(金)
○発送開始:11月27日(水)
○販売:直営オンラインショップ

直営店舗

○予約開始日:12月1日(日)
○発送開始:12月16日(月)
○お支払方法:店頭にて現金・カード等※ご不明点は
各店舗まで
お問合せください

東京ミッドタウン店

金沢の骨董 10月24日(木)~11月4日(月・振休)

工芸の町、金沢には代々受け継がれてきた器や道具など、多くの
骨董品が今に残されています。茶道具からアートまで幅広く蒐集さ
れている「古美術 遠田」が選定した江戸から昭和までの品々。機
能美と伝統技を兼ね備え、日常に使われていながら上質な、そんな
金沢らしい骨董が揃います。福正宗とうるしの器 其の五
すはらゆう子展

11月13日(水)~11月24日(日)

秋の恒例となりました企画展「福正宗とうるしの
器」。今回は、すはらゆう子さんの器はもちろん、
工房を据える石川県の山中をクローズアップし、
すはらさんおすすめの美味しい品々も取り揃えま
す。お椀の画は、すはらさんの娘さん・もっちゃん
(12歳)が本展のために描き下ろしてくれました。福正宗とうるしの器
~山中めぐり系編~山中温泉は石川県加賀市にある、開湯1300年の伝統文化と豊かな自然が楽しめる渓谷の温泉地です。加賀温泉郷
(かがおんせんきょう)の一つに挙げられ、小松市の粟津温泉、加賀市の片山津温泉、山代温泉とともに「加賀四湯」とも
呼ばれています。古き良き温泉街の情緒と文化が根付いています。

オンラインショップ

冬のじわもん酒肴便
かぶら寿しと大根寿し
×冬季限定酒金沢の冬の味覚、郷土の発酵食品といえば「かぶら寿し」と
「大根寿し」。贅沢で滋味豊かなこの酒肴に「加賀鷹」の搾
りたて季節限定酒とお燗もおすすめの「黒帯」の2本セッ
トを2種類ご用意いたしました。年末年始のご贈答、お正月
用、お晩酌におすすめのセットです。

【Aセット】7,920円(税込) 送料・クール代サービス

・加賀鷹 純米大吟醸 にごり酒・生 720ml×1本
・黒帯 悠々 特別純米 720ml×1本
・かぶら寿し(個包装)×2個、大根寿し(個包装)×2個

【Bセット】7,590円(税込) 送料・クール代サービス

・加賀鷹 極寒純米 無濾過・生 720ml×1本
・黒帯 堂々 山廃純米 720ml×1本
・かぶら寿し(個包装)×2個、大根寿し(個包装)×2個

NEWS

料理家・内山ゆきさんのオリジナルブレンド 純米本みりん「iRo MIRIN」新発売

世界各国を旅し、和洋を問わず多くの料理に親しみ、家庭料理レストラン「iRo」を営む料理家・内山ゆきさん。
さまざまな食材、調味料と深く向き合う日々から、「本みりん」へのこだわりと情熱をもとに理想を追求した
「iRo MIRIN」をつくりました。どんなシーン、食材ともマッチする使い方イロイロな本みりんです。

720ml 3,850円(税込)

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。