お米のチカラで豊かに、上質に。

こめから

KOMEKARA Vol.73

3/4月号

2025 MAR-APR

福正宗

野山芽吹く

残雪の野山にも春の訪れを感じられる季節になりました。
大地の恵みを赤絵の大鉢に大胆に盛った、上出惠悟さんの春のラベル画でお届けします。

上出惠悟（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。

福光屋創業 400周年記念 ｜ 次代に伝える酒物語（ブランド） ｜ 第2回 加賀鳶

FUKUMITSUYA Brand Story #02_KAGATOBI

誕生から33年目を迎える福光屋の代表銘柄「加賀鳶」。〝粋なキレ味〟をキャッチコピーに定番酒16種、季節限定酒7種、純米酒から山廃酒、大吟醸酒、熟成酒、オーガニック酒と多様なバリエーションをもつ点で福光屋一のシリーズでもある。

加賀藩前田家の江戸上屋敷専属の大名火消し集団＝加賀鳶が銘の由来。江戸の町に頻繁に起こる火事の消火を担いながら、辻々の諍いなどを仲裁する自警集団として活躍。勇ましく粋で鯔背、百万石の風格に揃いの革半纏を纏った鳶衆は、市井のヒーローのような存在だったのだろう。その活躍や人気ぶりが歌舞伎作家・河竹黙阿弥による世話物『盲長屋梅加賀鳶』に描かれるほどと伝わる。

この加賀鳶衆のもつ様式をお酒の表現に重ねたのが「加賀鳶」だ。粋で切れ味鋭く軽妙、力強く明快。お酒の世界観や味わいの拠り所であり、多様な酒米を使い分け、20種以上の個性豊かな味わいを打ち出しながら、そのどれもに「加賀鳶」らしさがある。

ラベルの文字は河竹黙阿弥の曾孫で演劇文学博士の河竹登志夫氏によるもの。その文字の背景は加賀鳶衆が羽織った長半纏に染め抜かれた雲に雷である。銘柄に込めたこだわりを楽しんでいただきたい。

ゆかりの人：河竹登志夫／１９２４年東京生まれ。河竹黙阿弥の曾孫。東京大学物理学科・早稲田大学芸術科卒。早大教授、東大・東京芸大ほか講師歴任。愛酒家で、自ら包丁をもつ食通としても知られる。著書に『歌舞伎のいのち』『比較演劇学』『歌舞伎美論』などがある。２０１３年逝去。

加賀鳶 純米大吟醸 藍　720㎖ 2,412円（税込）

最旬！ 日本酒トピックス

加賀鳶の冬季限定酒から福正宗の春酒まで

寒仕込みの純米大吟醸、搾りたてが蔵出し

寒の時期に仕込まれた吟醸系のお酒の蔵出しが始まりました。
豊かな香り、やわらかな旨味と口当たり。
冬から春先の海の幸、和洋のお料理とともに今年の味わいをお楽しみください。

発売中

季節酒一の辛口酒 山廃のフレッシュな旨味を

加賀鳶 山廃純米 超辛口 無濾過・生 要冷蔵

720㎖ 1,807円（税込）

蔵付きの乳酸菌を使い、丹念に醸した山廃仕込みの純米酒です。福光屋きっての超辛口として今年は昨年よりさらに辛さが増した日本酒度＋15。山廃ならではの複雑なニュアンスやすっきりした酸味が印象的な仕上がりです。

発売中

フレッシュな果実感！ 若々しい香りと味わいです

加賀鳶 純米吟醸 あらばしり・生 要冷蔵

720㎖　1,650円（税込）
1800㎖ 3,080円（税込）

甘さのある穏やかな吟醸香に、青いメロン、りんごの蜜のような甘味。フレッシュで軽快ですが、原酒らしいしっかりとした飲み応えあり。後半にかけて心地よい苦味も楽しめます。生ハムとフルーツのサラダ、カプレーゼ、牡蠣フライなど旨味のある食材や料理と。炭酸水で割る日本酒ハイボールもおすすめです。

超低圧でゆっくり搾った、“あらばしり”部分だけを瓶詰め

豊かな吟醸香と繊細な旨味

3月4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

720㎖ 2,599円（税込）

昨年11月から順に蔵出しを続けた加賀鳶の冬季限定酒（全5本）の最後となる純米大吟醸。山田錦を100%使用し、香りと旨味のもっともすぐれた“中汲み”部分だけをボトリングした搾りたての生酒です。今年の仕上がりにご期待ください！

発売中

山菜や筍に合わせて乾杯 上出惠悟さんの描き下ろしでお届け！

福正宗 酒蔵時記 春吟醸 うすにごり酒 要冷蔵

500㎖ 1,870円（税込）

澱をわずかに含む香り高い純米大吟醸です。春霞みのようにやわらかく白濁したお酒が美しく、口当たりもまろやか。貝類や山菜、筍などの香りのよい春の食材に合わせてお楽しみください。採ってきたばかりの春の幸を赤絵大鉢に盛り込んだ上出惠悟さんによる描き下ろしのラベル画。ラベルに描かれた日本画のようにも見えます。

加賀鳶飲み比べ2本セット

加賀鳶 純米大吟醸 生 原酒 飲み比べセット

加賀鳶の冬季限定酒の中から、純米大吟醸のにごり酒とフルボディの中汲み酒の2本をセットにしてお届けいたします。

［セット内容］
・加賀鳶 純米大吟醸 にごり酒・生 720㎖×1本
・加賀鳶 純米大吟醸 藍 しぼりたて・生 720㎖×1本

3月4日発送開始

5,203円（税込） 要冷蔵

送料・クール代無料

加賀鳶飲み比べ3本セット

春の季節限定酒 3種飲み比べセット

代表銘柄の「加賀鳶」と「福正宗」の季節酒のうち寒仕込みの吟醸酒3本をセットにしてお届けいたします。春の食材に合わせてお楽しみください。

［セット内容］
・福正宗 酒蔵時記 春吟醸 うすにごり酒 500㎖×1本
・加賀鳶 純米吟醸 あらばしり・生 720㎖×1本
・加賀鳶 純米大吟醸 藍 しぼりたて・生 720㎖×1本

3月4日発送開始

6,119円（税込） 要冷蔵

送料・クール代無料

2025年保存版!

FUKUMITSUYA HACCO DRINK GUIDE

福光屋 発酵飲料8種 成分&特性ガイド

春の新生活スタートに合わせて発酵習慣をはじめませんか?
福光屋の発酵飲料選びにお役立ていただけるよう、
全8種の成分の違いや特長を一覧にしました。
米と麹のチカラ、発酵の美味しさで健康維持を応援します!
◎五角形のチャートは、掲載8商品の各項目の平均値を元に算出しています

#1 酒蔵仕込み 純米 糀甘酒

発売から22年、福光屋のノンアルコール発酵飲料の第一号となる商品です。江戸時代から愛される滋養飲料でもあり、自然な甘味と豊富でバランスのよい栄養成分が特長。ブドウ糖は即エネルギーになるため疲れたときの1杯、朝食がわりにもおすすめです。

▶150g 248円（税込）

#2 酒蔵仕込み 純米 シルキー糀甘酒

糀甘酒の美味しさをそのままに、粒感を抑えてなめらかな口当たりに仕上げました。ほどよい濃度と甘さが飲みやすく、糀甘酒ビギナーやお子さまにもおすすめ。どこでも気軽に飲める200mlストロー付き紙パックも人気の理由です。

※自社「酒蔵仕込み 純米 糀甘酒」比

▶1000mℓ 702円（税込）／200mℓ 216円（税込）

#3 発酵ライスミルク

乳などのアレルゲンとなる成分を一切含まず、米と米麹だけを原料にした第三のミルク。牛乳のような感覚でご活用いただけるように甘さや濃度を極力抑えました。飲用だけでなくグラタンやスープなどの料理やパン作りにもおすすめです。

▶1000mℓ 540円（税込）

#4 KOJI POWER DRINK

水分補給に最適な成分と発酵によるナチュラルな美味しさを両立。サウナや運動トレーニングなど、汗をかくシーンにふさわしい飲料として開発しました。非常に軽快な飲み心地で、ほどよい塩味と酸味が特長。活動や発汗で失いがちなミネラルや糖質の補給にも。

▶350g 324円（税込）

#5 お米の醗酵飲料 ANP71

奥能登地方の郷土料理・アジのなれずしから見つけた最も機能性の高い植物性乳酸菌「ANP7-1株」でお米を発酵させました。腸内環境の改善、善玉菌の活性による免疫機能の向上などさまざまな健康効果が期待できます。爽やかなヨーグルト風味。

▶150g 324円（税込） 要冷蔵

#6 お米の醗酵飲料 ANP71 ブルーベリー

「ANP71」の機能にブルーベリー由来のポリフェノールの一種・アントシアニンをプラス。腸活に加えてショボショボ・ぼやぼやの改善サポートが期待できます。フルーティーな香りと味わいで、毎日の腸活のアクセントにも。

▶150g 346円（税込） 要冷蔵

#7 VATEN

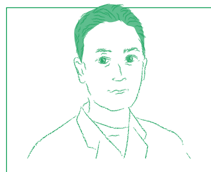
運動時の持久力や運動後の疲労回復能力をサポートするアミノ酸、ブドウ糖、糖質、ポリフェノールの含有量を高めたドリンクです。トレーニングや仕事・家事・育児で肉体的な疲労を感じる方のバテない身体づくりにお役立ていただけます。

▶100mℓ 432円（税込）

#8 VATEN R

最新の米発酵技術により、若々しさを保つために欠かせない特定アミノ酸（シスチン、メチオニン、トリプトファンなど）を強化。これらのアミノ酸が発酵によるポリフェノールやクエン酸と相互に関与し、サビない日々をサポート。米蜜のような甘さも特長です。

▶100mℓ 756円（税込）



上松 昇
福光屋 生産本部本部長
醗酵研究所所長

Q 米と麹だけでなぜいろいろなタイプの発酵飲料ができるの?

A 福光屋のノンアルコール発酵飲料の原材料は、すべて石川県産の米と米麹を使用しています。色や味わい、質感だけでなく成分にも大きな違いがありますが、これは同じ原材料を使いながら麹の種類や量、製造期間、糖化発酵の経過、すり潰す加減や濾過の仕方など非常に細かく商品ごとに変えているから。例えば、清酒と同じ黄麹菌や焼酎用の麹ともいわれる白麹を使い分け、それぞれの麹の量を加減することで甘さやアミノ酸量を変えることができます。日本酒の醸造技術をもとに、約30年に及ぶ発酵飲料の研究とノウハウによって進化させています。

黄麹菌	糀甘酒 シルキー糀甘酒 発酵ライスミルク ANP71、ANP71 ブルーベリー
白麹菌	KOJI POWER DRINK VATEN、VATEN R

福光屋の製品における安心ポリシー

お客さまが安心して健康維持に取り組み、その習慣を継続していただけるよう以下の点にこだわりをもち、商品を開発しています。

- 無添加（甘味料・酸味料・保存料・着色料・香料）
- ノンアルコール
- 国産米100%使用（石川県産・ゆめみづほ使用）
- ノンカフェイン
- ノンアレルゲン※

※食品表示法で表示が義務付けられた8品目アレルゲン（えび、かに、くるみ、小麦、そば、乳、卵、落花生（ピーナッツ））と、表示が推奨されている20品目アレルゲン（アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン）の合計28品目アレルゲンを使用していないことを意味します。

乳児用規格適用食品

地酒と合わせたい

金沢の台所 風土記

KANAZAWA FUDOKI

〈教える人〉
谷口直子
（料理研究家）

三・四月

「蓮蒸し（はす）」

▶加賀蓮根は江戸時代から栽培されていた歴史があります。一本一本手作業で収穫する"鍬掘り"の泥付きが谷口さんの好み。銀杏、百合根、きくらげで食感のアクセントに。「純米本味醂 福みりん」は、おろした蓮根と銀餡の両方の風味づけに使います。

加賀蓮根の蒸し物、家庭料理のご馳走です。

加賀野菜の筆頭格でもある加賀蓮根（小坂蓮根）は、秋から春にかけて金沢の人々を楽しませる食材。天ぷらやきんぴら、地かつお煮などさまざまに親しまれますが、金沢ならではの蓮根料理といえば「蓮蒸し」です。「蓮根だけはどうしても金沢のものでないとね。この粘り、もちもちーっとした質感が本当に独特ですので」と谷口直子さん。今回の蓮蒸しもこの粘りがあるからこそ成り立つ料理です。「秋から春先にかけて毎日収穫される加賀蓮根は、冷たい泥の中で、でんぷんをたっぷり蓄えます。秋口のシャキシャキとした食感から季節を追うごとに変化します。この粘りがあることで片栗粉を入れなくてもふわっとまとまりますから、蓮蒸しや蓮根団子汁を作ることができるのです」。蒸し上がりに熱々の銀餡をたっぷりとかけていただく蓮蒸しは、花冷えの日の家庭料理。鰻を忍ばせるとご馳走感も増します。仕上がりにわさびを添えてどうぞ。

【材 料】（4人分）

- 蓮根…250g
- 【A】塩小さじ1/4、みりん大さじ1、卵白1個分（溶いておく）
- うなぎ…1切れ
- 百合根、きくらげ、銀杏…各適宜
- 紅葉麩…1枚
- 【B】出汁200㎖、みりん大さじ2、薄口醤油大さじ1/2、水溶き片栗粉大さじ1
- わさび

【作り方】

① 蓮根をすりおろし、【A】を混ぜ合わせる。
② 百合根を一片ずつほぐしてさっと茹でる。きくらげは水で戻してから茹で、千切りにする。すべてを①の蓮根と混ぜ合わせておく。
③ 銀杏は塩茹でし、皮をむく。
④ 陶製の蓋付きの器にうなぎを入れて②をのせ、③の銀杏をのせる。蒸し器で10分蒸す。
⑤ 銀餡をつくる。小鍋に【B】の材料を入れて煮立たせ、片栗粉でとろみをつける。蒸し上がった④にたっぷりとかける。お好みでわさびを添える。

◀合わせるならこのお酒

（左）加賀鳶 純米大吟醸46 百万石乃白 化粧箱入
720㎖ 2,200円（税込）
蓮蒸しのやわらかな食感、穏やかな旨味に寄り添いながらほどよいキレを楽しめます。

（右）福正宗 酒蔵時記 春吟醸 うすにごり酒 要冷蔵
500㎖ 1,870円（税込）
香り高く、澱をわずかに含んだうすにごり酒。蓮蒸しの食感や味わいと同調し増幅効果も。

Profile 谷口直子さん
金沢市出身 幼い頃から母で料理家の谷口雅子や親族のもとで食にまつわる知識を育む。現在は金沢・東京で料理教室を主宰。料理監修や食のプロジェクト参画など、活動は多岐にわたる。イチバのハコ、IN KANAZAWA HOUSEの取締役も務める。

〈イチバのハコ〉
金沢・近江町市場の24の専門店から食のプロフェッショナルが厳選した旬の幸のカタログギフトを販売。加賀・能登の鮮魚や加賀野菜、調味料などの詰め合わせが揃います。今回ご紹介した加賀蓮根なども取り扱っております。
https://www.ichibanohako.com/
ichibanohako

Info IN KANAZAWA HOUSE

国内外のツーリストを対象に、金沢ならではの本物の文化体験や食の学び、工芸体験からプライベートツアーまでオンリーワンの質の高い体験を提供している。近江町体験ツアーも人気。
株式会社こはく https://www.in-kanazawa.com/ja
inkanazawahouse

こだわりが"味"をつくります

本物印の発酵調味料

毎号、季節にぴったりの酒蔵調味料をピックアップ。
食品添加物を一切使わない発酵調味料のこだわりのポイントと美味しさの秘密をご紹介します。

| 第2回 |

酒蔵仕込み 生 塩糀

塩、醤油、味噌、砂糖に次ぐ調味料として欠かせない存在の「塩糀」。お米の甘味に発酵による旨味とコクがあり、スプーン1杯でも存在感を発揮。手軽で味が決まりやすく、食材の保存性も高めることから、忙しい毎日を助けてくれる万能調味料です。福光屋では食品専用の醸造蔵でこの塩糀をつくっています。

CHECK!
発酵ワークショップのお知らせ

◎日時：3月11日（火）11:00〜11:40
◎テーマ：春の時短 発酵食レシピの会
◎会場：SAKE SHOP 福光屋 玉川店
◎講師：迫田麻由美（発酵コーディネーター）
詳細はP7をご覧ください！

コクと旨味の万能調味料

POINT 1
非加熱の「生」だから酵素のチカラが強い！
麹の酵素が生きた"生タイプ"のため、肉や魚のタンパク質を分解して柔らかくします。発酵由来のアミノ酸、ビタミンB群も含まれます。

POINT 2
塩のおきかえにおすすめ！
ひき肉料理や唐揚げの下味付け、魚介と野菜のマリネ、オリーブオイルと混ぜてドレッシング、製パンにもおすすめ。

POINT 3
石川県産米・ゆめみづほを使用
地元産のお米を米麹にし、食品専用蔵でじっくりと糖化発酵させました。すっきりとした塩味です。

酒蔵仕込み 生 塩糀
要冷蔵
300g 572円（税込）

Amino Rice

アミノリセの美容学

発酵の恵みと信頼をお肌へ

ホコリや花粉、乾燥から肌を守りながら、強くなりはじめた紫外線をブロック。保湿成分をたっぷり含み、天然由来成分100%を実現した自然派のUVケアミルクをご紹介します。

#02: UV Care Milk

紫外線対策に
UVケアミルク

こだわり抜いた自然派処方によってつくられた、肌にやさしいUVケアアイテム。安心して長くお使いいただけるようナノ化成分も不使用としました。のびがよく白浮きしにくいこと、洗顔石鹸で落とすことができるため、お子さまにもおすすめです。

紫外線吸収剤フリー＆ノンシリコン
肌への刺激や負担になりやすく、専用のクレンジングで落とす必要のある石油原料由来の紫外線吸収剤やシリコン不使用。代わりに紫外線散乱剤（天然の酸化亜鉛由来）を採用。紫外線ケア機能と肌負担低減を両立しました。

天然由来成分100%のライトウォータープルーフ
UVケアアイテムとしては非常に難易度の高い天然由来成分100%を実現。のびのよさは、水分をオイルの膜で包んだウォーターインオイル処方によるものです。

保湿成分をたっぷり含んだSPF30・PA＋＋＋
コメ発酵液「FRS-01」をはじめ、植物性由来のスクワランなど8種類の保湿成分を配合。日常生活では十分な紫外線予防効果を発揮するSPF30 PA+++としました。紫外線から肌を守りながら保湿させる機能をもちます。

FUKUMITSUYA HEALTH & BEAUTY
醗酵美デー

毎月25日は醗酵美デー 特典
化粧品10%OFF
〈対象商品〉アミノリセ・コメラボ・フレナバ
3月はアミノリセUVケアミルク20%OFF

◎直営店舗（福光屋ひがし除く）のみで実施いたします。

アミノリセ
UVケアミルク
30g 3,300円（税込）

教える人

稲田 成美（健康美事業部 研究員）
大学で食品成分を学び、2018年に福光屋に入社。米発酵による生成成分の研究や臨床試験を主導。講座での講義やデモンストレーションも行う。

東京ミッドタウン店

九谷の春 其の九 赤地 健・赤地 径 二人展

3月20日（木・祝）～4月6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。伝統の九谷五彩を守りながら、おおらかな器のフォルムに鮮やかな色絵の作品たち。おだやかな春のような、温かみのある器が揃います。ぜひお立ち寄りください。

金沢店

3月31日まで開催！ 蔵内見学コース

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31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、土曜（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

毎日開催！ 唎き酒コース

ご希望内容に合わせてお選びいただける3つの唎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・お問い合わせはこちらから ▶

玉川店

たかはしよしこ×福光屋 酒には塩があればいい 9

4月23日（水）～5月7日（水）

フードデザイナー・料理家のたかはしよしこさんと毎年恒例の企画展。第9回目はさらにパワーアップ！ 新作調味料の発売、エジプト塩やアルル塩などのオリジナル調味料や、アートディレクター・前田景さんによる特製ラベルの日本酒をはじめ、たかはしさんがセレクトした器や小物、美味しいものが勢揃いします！

福光屋の発酵ワークショップ

さまざまな発酵食品・調味料を使い、毎日の暮らしに役立つ&体をいたわるメニューをご紹介します。ワークショップスタイルで作ったものをお持ち帰りいただけます。

3月11日（火）

春の時短！ 発酵食レシピの会

◎使用商品：塩糀・乾燥麹

春の新生活、お弁当生活スタートに合わせ、春野菜を使った麹漬けやスープなど、時短にもなる手軽な麹メニューをご紹介します。

予告　5月13日（火）

夏に向けて！ 美腸レシピの会

◎使用商品：ANP71

猛暑に向けて早めに身体のコンディションを整えるための簡単美腸レシピをご紹介。ワークショップでは乳酸菌ドレッシングをお持ち帰りいただきます。

◎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にて承ります。

オンラインショップ

4月25日（金）までの登録でもらえる！
メールマガジンご登録特典キャンペーン

10％OFFクーポン プレゼント

◎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28日以降に配信します。◎会員登録およびメールマガジン登録（受信）は無料です。

福光屋オンラインショップでは、新商品や季節のお知らせ、メールマガジン会員様限定のキャンペーンやお得なクーポン等、旬な情報をお届けするメールマガジンを配信中。新規会員登録いただいた方、メールマガジンご購読チェックがオンの方に、全商品にお使いいただける10%OFFクーポンをプレゼントいたします。

金沢 福光屋 ONLINE SHOP

NEWS

オーガニックスキンケアシリーズ「フレナバ」から初の食品が登場！

「クロモジ生姜のど飴」が数量限定で新発売

白山麓のクロモジの香り・ポリフェノールと厳選した和漢植物のチカラでのどをやさしくうるおすのど飴を新発売。国産米を100%使用し、富山の老舗飴屋さんに特注した米飴のやさしい甘さが特長です。

クロモジ生姜のど飴
10粒入り
785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 玉川髙島屋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。

発行元：株式会社 福光屋　〒920-8638 石川県金沢市石引2丁目8番3号
TEL 076-223-1161（代）　www.fukumitsuya.co.jp

20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。