



こめから

父の日特別号

K O M E K A R A Vol. 74

FUKUMITSUYA
FATHER'S DAY GIFTS 2025



贈る日本酒

お父さんと食卓を囲んでお酒を味わう。
穏やかでいい景色ですね。

父の日に日本酒を贈りませんか？



福光屋創業 400周年記念

ブランド
次代に伝える酒物語

第3回 風よ水よ人よ

風
水
人
よ

福光屋



風よ水よ人よ 純米9 720ml 1,209円(税込)

FUKUMITSUYA Brand Story #03_KAZEYO MIZUYO HITOYO

ゆかりの人・能川富美子／1930年金沢市生まれ。1962年に金沢美大教授下村氏に日本画を師事した後、篆刻、書、陶芸を学ぶ。素描写、篆刻、書、染め、陶芸と幅広い創作の中に共通してプリミティブな充実感に満ちた独自の作風を生みだしている。「初心」「風よ水よ人よ」などの書を手掛ける。

時代は下って二〇二三年、独自酵母による新たな技術により、味わいをさらに軽く、心地よい甘味と酸味を両立させたリニューアルを実施。アルコール度数も12度から9度へと下げ、銘も「風よ水よ人よ 純米9」に。望まれる日本酒を模索し、時代の変化に柔軟に応じる福光屋の姿勢がストレートに表現されるブランドでもある。

30年前の一九九五年、バブル崩壊が実生活に忍び寄り、阪神淡路大震災や地下鉄サリン事件が続き、日本が混沌とした空気に包まれた年に「風よ水よ人よ」は誕生した。日本酒の消費が年々落ち込むなか、お酒にまったく馴染みのない20代から30代、軽快で爽やかな味わいを好む新世代へのアプローチを。中身のお酒やパッケージデザインを含め、従来の日本酒の延長線上にはない商品づくりを。そのような意図から試みた画期的なアイテムである。詩のようなリズムミカルなネーミング、金沢の書家でアーティストの能川富美子氏の力強くも現代的で自由な書の表情。「軽快なめらか 爽麗仕込み」のコピーとともに、淡い水色の透明ボトルにアルコール度数をぐっと下げた軽い味わいの純米酒。新しい日本酒の姿を徹底的に追求したエポックメイキングとして、軽やかで癒やしとなる日本酒が大いに注目を集めた。

最旬！日本酒トピックス

フレッシュ&爽快！旬の食材と味わいたい

初夏の搾りたて、季節限定酒蔵出し

ひと足はやく、初夏に味わいたい季節限定酒の蔵出しが始まります！
すっきり爽やかタイプ、季節の食材を引き立てる軽やかな味わいをお楽しみください。



発売中

さっぱり爽快！夏の「加賀鳶」といえばこれ！

加賀鳶 夏純米・生

要冷蔵

720ml 1,400円(税込)
1800ml 2,785円(税込)

酸や甘みをともなった軽快な搾りたて純米酒。アスパラガスや山菜、夏野菜や鶏肉のハーブグリルなど、シンプルで力強い食材と。

味わい&ボトルデザイン
リニューアル

発売中

石川県産のお米、
酵母で仕込んだ
夏のオール石川福正宗
純米吟醸 生貯蔵酒
金沢涼風

720ml 1,760円(税込)

石川県産・五百万石、金沢酵母で仕込みました。メロンのような香り、甘味をともなったやわらかな味わい。軽めのお晩酌酒にも。

5月30日発売

贈答用にも喜ばれる
夏の純米大吟醸の生酒福正宗 氷温貯蔵 生酒
氷室献上 純米大吟醸

要冷蔵

720ml 3,300円(税込)

丹念に仕込んだ山田錦100%の純米大吟醸を氷温貯蔵させました。氷温下での貯蔵効果により、なめらかでつるりとした酒質に。香味が調和した上質なお酒です。



6月6日発売

夏の大海原で気持ちよく泳ぐ
ザトウクジラの親子福正宗 酒蔵時記 夏やすみ
爽涼微発泡 2025 要冷蔵

500ml 1,870円(税込)

山田錦を100%使用し、軽やかで繊細な香りと上品な味わいの夏の純米大吟醸の生酒。微かな炭酸ガスの発泡感でいっそう軽やかな味わいが楽しめます。季節のギフトに。

上出恵悟さんの
2025年「夏やすみ」アートラベル

親子のザトウクジラが潮の流れに身をまかせ、夏の手で気持ちよく遊ぶ様子が描かれた今夏のラベル。母クジラにぴったりと寄り添う子どものあどけなさ、小ささ。泡を道具のように使いこなすクジラの生態にも着目して描かれました。



オンラインショップ限定

夏の季節限定酒 月セット

[セット内容]

- ・福正宗 純米吟醸
生貯蔵酒 金沢涼風
720ml×1本
- ・加賀鳶 夏純米・生
720ml×1本 要冷蔵
- ・加賀鳶 純米吟醸 生原酒
720ml×1本 要冷蔵

4,620円(税込)

送料・クール代サービス



速報

令和六酒造年度 金沢国税局酒類鑑評会
【金沢酵母吟醸の部】にて

優等賞を受賞いたしました

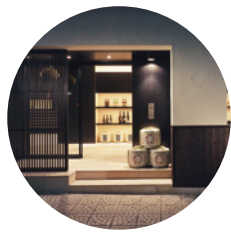
令和六酒造年度(令和6年7月～令和7年6月)金沢国税局酒類鑑評会において、福光屋の出品酒が「金沢酵母吟醸の部」において映えある優等賞を受賞いたしました。日々、伝統の技と新しい試みや分析を融合させ技術を高めてきた杜氏・板谷和彦と14名の蔵人の酒造りが高く評価されました。愛飲くださる皆さまに感謝申し上げます。



金沢酵母吟醸の部 優等賞受賞酒

受賞記念酒を
5月下旬に
発売いたします！

金沢店



酒蔵併設店として、蔵内見学(11～3月)、3種のきき酒コース(4～10月)をご用意しながら酒造りのライブ感を発信。蔵元限定酒や仕込み水「百年水」のご案内もしています！



上質を知るお父さんへ。
稀少な山鹿純米大吟醸の熟成酒

初心 光蔵 淡熟三年
秘伝山鹿仕込 純米大吟醸

720ml 11,000円(税込) 化粧箱入

山鹿仕込みの純米大吟醸を3年間熟成させました。スモーキーな熟成香が独特で肉料理とも好相性。お酒好きのお父さんへ、普段のお晩酌酒とは違う日本酒の世界を。

👉 Other Item

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)

30ml 1,980円(税込)

ミントとクロモジの爽やかな香りと冷涼感で汗ばむ季節のリフレッシュに。お酒に添えてプラスαの贈り物に◎

男性にも大好評の
強めのクールミスト！



黒帯 悠々
特別純米

720ml
1,367円(税込)

金沢で多くの食通に愛される究極の1本といえち。肴を選ばず、冷酒から熱燗まで多様な温度帯で楽しめます。日常の上質を重視するお父さんへ。

金沢の美味しさの
本質を突く1本。
食通の方へ。



PR / BREWERY TOUR

広報・見学担当



酒蔵や福光屋の酒造り、商品や企業の魅力を日々ダイレクトに発信するキーパーソン。お客さまの感想や好みを肌で感じるエピソードから父の日におすすめのオンリーワンをセレクト！

👉 Other Item

金沢・石川在住の作家の小物や酒器

金沢店ならではのオンリーワンの贈り物として、九谷焼の作品をおすすめします。お猪口や箸置き、小皿など、お父さんのお晩酌を楽しく豊かなひと時に。



日本酒時間を楽しく彩る
1点ものの杯や片口を

◎赤地径さんの箸置き 880円～(1点ものとなります)

百々登勢 十年
長期熟成 純米酒

720ml 11,000円(税込)

化粧箱入

10年という時間に思いを馳せて、お子さまの成長や人生を振り返るきっかけに。年々注目度が高まる日本酒の長期熟成酒、お酒の新しい領域へ誘って差し上げてください！



深く時間に磨かれた
唯一無二の味わいを。

本味酎で割ってカクテルにもできます

えじやのん おんぼらあと

720ml 3,300円(税込)

化粧箱入

Age unknown という名前が示す通り、積年仕次ぎ製法による醸造年の分からない熟成本格米焼酎。まろやかさが特長で焼酎好きも納得の味わいです。

6.15^{sun} FATHER'S DAY

FUKUMITSUYA SELECTION

贈る日本酒

日本酒選び

お父さんのための



大切なお父さん、ご家族が喜ぶ贈り物を探しませんか？
毎年、父の日の贈り物をお客さまと選ぶショップスタッフがリアルなおすすめをご紹介します！

ショップスタッフの
リアルリコメンド！

直営店 | 5月1日(木) 予約受付開始！

店頭販売開始：5月10日(土)
父の日配送受付の最終：6月11日(水)

オンラインショップ | ご予約受付中！

6月10日(火)までのご注文で、
父の日当日の6月15日(日)にお届け



◎6月11日(水)以降のご注文は、父の日当日にお届けできない場合がございます。
◎ご配送は日本国内に限らせていただきます。

送料

◎770円(税込)、北海道・沖縄県1,100円(税込)の送料でお届けします。
◎冷蔵・冷凍商品は送料と別に330円(税込)のクール代を申し受けます。
◎ご配送先1件につき7,700円(税込)以上のご購入で送料・クール代を無料サービスします。

玉川店



「発酵生活」をコンセプトに、上質な日常生活を提案。日本酒や発酵コスメのほか、発酵や石川にまつわる食品や調味料、小物などを多数揃えます。発酵ワークショップの開催も。



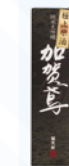
加賀鳶 純米大吟醸 極上原酒

720ml 2,750円(税込) 化粧箱入

華やかな香りと原酒特有の豊かな旨味がふくらむ、非常に味わい深く飲み応えのある純米大吟醸です。大吟醸は物足りないと思っているお父さまにおすすめしたい1本。

日本酒好きのお父さんへ。
燗し銀の美味しさを！

着要らずの銘酒。
クールなボトル
デザインも◎



黒帯 堂々 山鹿純米
720ml 2,137円(税込)

化粧箱入

玄人好みの味わいで、お酒好きを魅了する山鹿仕込みの純米酒。米の旨みに溢れ、キレのよい仕上がり。50～60代以上の男性、夏でもお燗酒が好きな方へ。



👉 Other Item

うすはりボルドー
2,200円(税込)

日本の食卓や和のお膳に合うステムのないデザイン。ワインだけでなく日本酒も楽しめ、お酒本来の口当たりや香りを堪能できますよ！

この薄さが
お酒の風味を
引き立てます！



ONLINE SHOP



福光屋オンラインショップ

オンライン限定酒や季節ごとの飲み比べ酒肴セット、お得なキャンペーンなどをご用意。配送、送料サービス、定期便などオンラインショップの特典を活用したお買い物をどうぞ！

父の日 ちよいボトル12本セット 木升付

180ml×12本 5,500円(税込) 化粧箱入

福光屋の代表銘柄が飲み切りサイズでいろいろお楽しみいただけます。

黒帯 悠々、加賀鳶 純米大吟醸、加賀鳶 純米吟醸、加賀鳶 極寒純米 辛口、福正宗 銀ラベル、福正宗 黒ラベル、福正宗 氷温生貯蔵酒 辛口ドライ ×2本、福正宗 純米辛口 生詰 ×2本、風よ水よ人よ 純米9 ×2本、父の日木升(一合)

1合(180ml)ボトルで
毎日のお晩酌を彩ります！



スタイリッシュなボトル、
洗練された味わい



新発売！
オンラインショップ限定

加賀鳶 純米大吟醸 吉風

720ml 4,950円(税込) 桐箱入

「加賀鳶」の純米大吟醸の中から厳選し、精米歩合40%のお酒をブレンドした飲みやすく旨味が軽やかにふくらむ現代的な味わい。「加賀鳶」の最新商品として新発売！

◎4月24日予約受付開始、
5月中旬発送開始予定

👉 Other Item

ANP71 ブルーベリー 1ケース 要冷蔵

150g×15本 5,184円(税込)

お酒をお飲みにならないお父さんへ。お米生まれの無添加、植物性乳酸菌飲料で健康をあと押し。しょぼしょぼ、ぼやぼやの体質改善にも役立ていただけます。



お米の発酵飲料で
腸活+αの
健康習慣を贈る

東京ミッドタウン店



「自然と発酵」をテーマに、高級酒をメインとした日本酒をラインナップするほか、発酵コスメ、スイーツ、酒肴などを展開。骨董や現代作家の作品展を開催し、日本酒文化の発信拠点を担います。

Other Item

大吟醸グラス
3,300円(税込)

中央の突起がふわりとお酒の香りを引き立て、一層リッチに。お酒と一緒にプレゼントすれば喜ばれること間違いなし。洋酒や焼酎の香りを楽しむのにも役立ちます。



お酒の香りを引き立てます！



年配の男性に大好評。
熟成させた純米大吟醸

加賀 純米大吟醸
千日囲い 錦絵ラベル
720ml 6,600円(税込) 化粧箱入

山田錦を100%使用した純米大吟醸を約1000日間熟成させた1本。ほどよい熟成香と旨味の厚み、余韻の長さも楽しめる満足感は、お酒をわずかに嗜むご年配のお父様のギフトにもおすすめ。純米大吟醸ですが、ぬる燗も可能です。

Other Item

コメラボ 日本酒酵母エキス
20ml 3,300円(税込)

出張の多いお父さんへ、力強い保湿力をもつ日本酒酵母エキスの原液美容液を。香料・保存料・着色料などを一切含まないサラッとした使い心地。



ジェンダーレスな
ボトルデザインが◎

ものづくりへのこだわりに
共感するお父さんへ



加賀 蔦の新しい味わいを
予感させるブラックボトル

加賀 蔦 いかづち
720ml 11,000円(税込)
化粧箱入

スタイリッシュなお父さんに、インパクト“大”なパッケージデザインが刺さる1本。「加賀 蔦」史上最高位の純米大吟醸の原酒です。薫り高く高級感のある洗練された味わいながら、非常に飲みやすいため相手を選ばないのもポイント。



普段はワイン派、
白ワイン好きのお父さんへ

瑞秀 中汲み囲い 特別栽培米
契約栽培 山田錦 純米大吟醸
2018醸造年度

720ml 11,000円(税込) 化粧箱入

本物志向のお父さんへ日頃の感謝を込めて、プレミアムな一杯を。香りから最後ののど越しまで、非常に風味よく味わえます。昨年、父の日用に購入してくださった青年が、「日本酒を味わいながら父親とじっくり話げできた」とうれしい一言をくださいました。

FUKUMITSUYA HIGASHI



福光屋 ひがし

2015年、地元金沢での2店目としてひがし茶屋街にオープン。広いバーコーナーを設け、金沢らしい酒肴と季節酒やプレミアム酒の飲み比べなどをご提供。観光途中に福光屋の日本酒を気軽に味わっていただけるお店です。

禰と稔 金紋錦
酒造年度2016年

720ml 4,180円(税込) 化粧箱入

福光屋が契約農家と長い年月をかけ、たどり着いた「有機純米酒」という境地。日本のお米、農業へのリスペクトを込めて選んでみては？ 稀少な酒米・金紋錦特有の洗練された苦味、複雑さが玄人向けの1本。お洒落なデザインも好印象です。

風土記 台所 金沢の



〈教える人〉
谷口直子
(料理研究家)

▼別名「白バイ貝」とも呼ばれ、殻がなめらかで美しいのも特長。ツブ貝と異なり、テトラミン(神経毒素)を含む唾液腺を除去する必要がなく、含め煮の場合は下茹でなど不要で簡単に調理できます。



【材料】(4人分)

- バイ貝・中(殻の長さ4cmくらい)…15個
- 生姜…1かけ
- 砂糖、みりん、酒、醤油…各大さじ3

【作り方】

- ① タワシでバイ貝の殻の汚れを落とし、よく洗う。
- ② 鍋に調味料をすべて合わせ煮立たせる。①のバイ貝と生姜を入れ、沸いたら弱火にして落し蓋をする。2〜3分炊き、火をとめてそのまましばらくおく。
- ③ 器に盛る。



五・六月

「バイ貝の旨煮」

肝と身を味わい尽くす初夏の貝料理。

地元では、バイ、エッチュウバイとも呼ばれる巻貝の一種・バイ貝。日本海側の深海で採れ、関東や太平洋側にはほとんど出回らない貝でもあります。コリコリした食感と淡白ながら滋味深い味わいで、金沢の寿司ネタや刺身、おでんネタにも欠かせない存在。殻の大きさも3cmから15cmほどと大小さまざまで、小ぶりのものは煮物に重宝します。貝の良し悪しは鮮度によるものが大きく、殻から身を出して動く生きたく擦って洗い流すことが下準備のポイント。「人が集まるときには、お鉢にたっぷり盛って食卓にいつもあるというのがこの料理。福が倍になつて縁起がよいという理由でお祝いの席にも欠かせません。煮え端の温かいものをいただくことも、前の日に炊いて味を含ませてからいただくこともあって、どちらも酒の肴にもなります」と谷口さん。お猪口を置き、両手を使って肝を切らず慎重に姿のまま抜き出すという所作もバイ貝をいっそう美味しく感じさせるものです。



◀合わせるならこのお酒

(左) 加賀 蔦 山廃純米 超辛口
720ml 1,642円(税込)

山廃酒に含まれる旨味成分・コハク酸は火を通した貝料理(含め煮、酒蒸しなど)と格別な相性のよさ。

(右) 加賀 蔦 夏純米・生
720ml 1,400円(税込) 要冷蔵

くっきりとした旨味が楽しめる純米酒の搾りたて。キレのよさが濃厚な肝の風味を引き締めてくれます。

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



〈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。

<https://www.ichibanohako.com/>
© ichibanohako



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企画など、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。

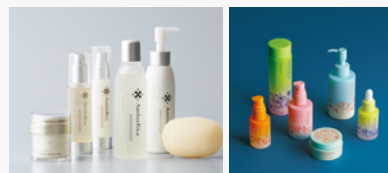




金沢店・玉川店・東京ミッドタウン店 開催 毎月25日は醗酵美デー

福光屋の基礎化粧品3ブランドの各アイテムをお得にご購入いただける特別な1日。
気になるスキンケアアイテムをぜひお手にとってお試しください。

20%OFF } 5月25日: アミノリセ ナチュラル モイスト ローション
6月25日: アミノリセ ナチュラル モイスト エマルジョン



金沢店

3タイプをご用意! 福光屋の「酎き酒コース」

福光屋の酒造りをダイジェストした「酒蔵物語」の映像鑑賞をはじめ、仕込み水「百年水」のご案内を盛り込んだ、3つの酎き酒コースをご用意しています。



ベーシックコース▼

毎日開催、11:00～(所要約45分)、
定員10名様、1,100円(税込)

プレミアムコース▼

毎日開催、15:00～(所要約45分)、
定員8名様、2,750円(税込)

グランプレミアムコース▼

ご希望日時、定員6名様、
11,000円(税込)

◎プレミアムコースの毎日開催は4月～10月の期間となります。



東京ミッドタウン店

雲に雷 虎に酒 / 原田直治展

5月21日(水)～6月1日(日)

福光屋の代表銘柄「加賀鷹」は、雲に雷のラベルの如く、粋で力強くキレる辛口の酒。加賀鷹の世界とともに九谷焼の伝統美と独創的な感性が詰まった原田直治さんの器をご紹介します。虎に酒とは、お酒に酔うことを虎になるという故事から。日本酒を楽しむ猪口や徳利、小物を中心に作品をお楽しみいただきます。



玉川店

福光屋の発酵ワークショップ

発酵の恵みを暮らしにとり入れ、美味しく健康な毎日をお過ごしいただくためのアイデアをご紹介します!

5月13日(火)

夏に向けての美腸レシピの会

ワークショップレシピ:
乳酸菌ドレッシング

猛暑に向けて腸をはじめとする身体のコンディションをサポートする、簡単美腸レシピをご紹介します。



初夏限定!

酒かすみるくソフト 赤酢あんず

酒粕のかすかな香りが楽しめるリッチなソフトクリームに、甘酸っぱいソースをトッピング! お買い物のひと休みにぜひお立ち寄りください。

550円(税込)



◎ご提供は5～6月末頃までを予定しております。

オンラインショップ

アミノリセ ナチュラル モイスト ローション ダブル・トリプルキャンペーン

～6月30日(月)

肌トラブルの多くの原因となる「乾燥」を集中ケアするために、たっぷりの水分・栄養補給にこだわった保湿ローションだけのシンプルでスペシャルなセットです。

2,750円お得
送料無料

アミノリセ ナチュラル モイスト ローション ×3本セット
通常価格 18,480円(税込) ▶ **15,730円(税込)**

1,430円お得
送料無料

アミノリセ ナチュラル モイスト ローション ×2本セット
通常価格 12,320円(税込) ▶ **10,890円(税込)**



NEWS

5月15日新発売! オーガニックスキンケア「フレナビ」から夏季限定新アイテム 「クールミントボディミルク 冷冷柔液(ひえひえにゆうえき)」が登場!

ミント由来のメントールと樹木・柑橘のアロマでリフレッシュ! クールな使用感で夏の肌をさっぱりととのえるボディミルクを発売いたします。肌にうるおいを与える酵母エキスを配合し、夏の乾燥も涼しくケアしてくれます。



クールミントボディミルク
冷冷柔液
100g
2,200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。