

代表銘柄

# 加賀鳶

Kagatobi

蔵元名

# 福光屋

Fukumitsuya Sake Brewery

1625年創業、金沢で有数の長い歴史を持つ酒蔵。  
良質な契約栽培米と、霊峰白山より辿り着く清冽な仕込み水、先端の裏づけを得ながら進化し続ける蔵人たちの伝統技術により、2001年に純米蔵を実現。  
現在では米発酵技術を生かし、化粧品や食品開発にも取り組み、日本文化としての日本酒を発信するために直営店や輸出も展開する。  
事前に予約を行えば、蔵元見学ができる酒蔵。



☎ 076-231-2191

URL <https://www.fukumitsuya.co.jp/>

Contact <https://www.fukumitsuya.co.jp/contact/>



## 自慢の日本酒



### 紹介者

杜氏  
板谷 和彦 氏  
Toji(chief sake brewer)  
Kazuhiko Itaya

### 加賀鳶 純米大吟醸 藍 Kagatobi Junmai Daiginjo Ai

単に辛いだけではなく、日本酒の生命線である旨味を大切にしながらキレのある辛口。  
契約栽培の「山田錦」のみを使用し、伝統の技で丹念に仕込んだ純米大吟醸。海外にも輸出する当社一押しの一品。



(おいしい飲み方)  
白身魚の薄造りや穴子の白焼き等の魚料理、海鮮グラタン等のクリーム系料理と好相性で、料理とともに常温、または冷やして飲むのがお勧め。

製品の特徴  
特定名称:  
純米大吟醸  
原材料: 山田錦  
精米歩合 50%  
日本酒度 +4



## 相性の良い料理・つまみ 鯛の昆布締め



華やかでフルーティーな吟醸香と柔らかで旨味のある味わいが、昆布の旨味と同調し、柔らかなマリアージュが楽しめる。



## 相性の良い器

### リーデル 大吟醸グラス



ワイングラスの老舗メーカーと福光屋の共同開発で誕生した日本酒グラス。普通のワイングラスより2周りほど大きく、大吟醸の香りや味わいを最大に引き出してくれる。



## 酒蔵生まれの発酵関連商品

### 米を発酵させる会社の多彩な商品展開



・契約栽培米を植物性乳酸菌と麹で醗酵させたノンアルコール乳酸菌飲料「ANP71」。(左写真)  
・保存料、香料、食塩無添加のノンアルコール甘酒「純米 糀甘酒」。(右写真)



複数コースで見学を受入、英語・仏語でも可能。有料・無料があり、いずれも予約が必要。  
【見学可能期間: コースにより受入期間が異なる】  
詳しくは、福光屋にお問い合わせください。  
<https://www.fukumitsuya.co.jp/guidedtour/>

## 石川で買える店

- ・SAKE SHOP 福光屋 金沢店 石川県金沢市石引2丁目8番3号
- ・福光屋 ひがし 石川県金沢市東山1丁目14番9号
- ・福光屋 オンラインショップ <https://www.fukumitsuya.com/> (国内のみ)

当蔵の日本酒が買える、または飲める国・地域(米国、香港、中国、カナダ、フランス、スペイン、タイ、シンガポール)