

報道関係者各位

PRESS RELEASE

2024.6

金沢

福光屋

奥能登・鶴野酒造店から救出された酒米を2種類の酵母で醸造 共同醸造 純米大吟醸「鶴と福」6月25日(火)新発売のお知らせ

株式会社福光屋(本社:石川県金沢市)は、令和6年能登半島地震で全壊の被害を受けた株式会社鶴野酒造店(石川県鳳珠郡能登町)と共に、救出された酒米と両蔵が大切に使用する2種類の酵母で純米大吟醸を共同醸造いたしました。能登の酒蔵の復興、再建への強い願いを込めて、6月25日(火)に数量限定発売いたします。

石川県酒造組合連合会の強い絆から実現。 両蔵の名頭から命名した「鶴と福」を2,300本限定販売。

令和6年能登半島地震で酒蔵と店舗の全壊被害を受けた鶴野酒造店の蔵元・鶴野晋太郎氏から酒米が救出されたことを聞き、当社専務取締役の福光太一郎の働きで3月から共同醸造プロジェクトを開始。当社の酒造りと平行しながら急ピッチで共に仕込み計画を策定し、3月下旬から鶴野晋太郎氏、鶴野薫子杜氏、当社の杜氏・板谷和彦、蔵人たちが一丸となって取り組みました。鶴野兄妹と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の蔵人もおり、仲間の困難に万全の体制で挑み、両蔵で大切に使用する酵母2種で初々しく爽やかな味わいに仕上げました。個性豊かな石川の地酒、酒蔵が存続できるようにと願う、強く前向きな気持ちが結実したのです。

ネーミング・デザイン

両蔵の名頭を取り「鶴と福」と命名。吉祥八角のラベルに両杜氏の氏名、落款と共に配しました。落ち着きのある墨色のフロストボトル(磨りガラス瓶)が艶やかで力強い書を引き立てます。

ターゲット

復興応援にご賛同・ご協力いただける方、日本酒ビギナーから愛好家まで幅広い層、料飲店、ギフト・お土産市場など



共同醸造 純米大吟醸「鶴と福」(720ml)

商品仕様・特徴

共同醸造 純米大吟醸 「鶴と福」

原材料名:米(国産)、米麴(国産米)

原料米:全量酒造好適米使用 五百万石88%(石川県産)、山田錦12%(兵庫県産)

精米歩合:50% 製造法:純米大吟醸・生貯蔵酒

酵母:協会1401号+福光屋自社酵母

杜氏:鶴野薫子(鶴野酒造店)、板谷和彦(福光屋)

アルコール分:15度 日本酒度:-2 酸度:1.5

飲み方:冷やす◎ 常温○

相性の良い料理:オムレツなどの卵料理、きんぴらなどの油と野菜をからめた料理、チーズなど



「鶴と福」を手にする板谷和彦杜氏と鶴野薫子杜氏

内容量・価格:720ml 5,500円(参考小売価格・税込)

販売数量:2,300本

発売日:2024年6月25日(火)

販売店:一部の酒類販売店・料飲店、福光屋直営各店・通販(福光屋 オンラインショップ)

鶴野酒造店

石川県能登町の東海岸・鶴川地区に1789～1804(寛政～享和)年間創業。能登の風土と食文化に寄り添う酒として知られる「谷泉」、「登雷」を蔵元兄妹で醸しています。

福光屋

1625(寛永2)年創業。金沢で最も長い歴史をもつ酒蔵です。霊峰白山の麓より百年の歳月をかけて辿り着く仕込み水「百年水」と契約栽培米を使用。「加賀鳶」、「黒帯」、「福正宗」などの代表銘柄を醸す純米蔵です。

本プレスリリースに関するご質問・お問合せ

TEL/076-223-1173(直通) FAX/076-223-1174(直通) E-MAIL/press@fukumitsuya.co.jp

株式会社 福光屋 企画広報室 担当/平木・岡本 〒920-8638 石川県金沢市石引二丁目8-3

福光屋 オフィシャルサイト www.fukumitsuya.co.jp 福光屋 オンラインショップ www.fukumitsuya.com
