

報道関係者各位

PRESS RELEASE

2024.7

金沢

福光屋

奥能登・鶴野酒造店と金沢・福光屋の代表銘柄を1対1でブレンド

純米吟醸 生貯蔵酒「谷泉 × 加賀鳶」7月2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、両蔵の代表銘柄である「谷泉」と「加賀鳶」を掛け合わせた特別限定酒「谷泉×加賀鳶」を共同開発いたしました。能登の酒蔵の復興、再建への強い願いを込めて、7月2日(火)に数量限定発売いたします。

個性豊かな石川の地酒2銘柄が一つに調和。 酒蔵同士の初挑戦、5,200本を限定販売。

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蔵元の鶴野晋太郎氏と、福光屋専務取締役の福光太一郎の発案によって誕生した、両蔵の代表銘柄を1対1でブレンドした純米吟醸生貯蔵酒です。

鶴野酒造店から救出された酒米を使用し、3月から共同醸造を開始。鶴野晋太郎氏、鶴野薫子杜氏、福光屋杜氏の板谷和彦、そして、石川県酒造組合連合会が主宰する石川県清酒学校で鶴野兄妹と同期の蔵人を含む全蔵人が一丸となって醸した鶴野酒造店の代表銘柄「谷泉」に相性のよい「加賀鳶」を厳選し1対1でブレンドしました。石川の酒蔵同士の初挑戦、復興への願いがみずみずしい味わいに仕上がりました。

ネーミング・デザイン

両蔵の代表銘柄から命名。「谷泉」のロゴカラーを左右反転したラベルデザインから着想を得て、ブレンド比率を1対1にこだわり、両銘柄を左右に配しました。フロストボトル(磨りガラス瓶)がみずみずしさを表現し、艶やかなロゴを引き立てます。

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



純米吟醸 生貯蔵酒「谷泉×加賀鳶」(720ml)

商品仕様・特徴

谷泉 × 加賀鳶

原材料名：米(国産)、米麴(国産米)

原料米：全量酒造好適米使用 フクノハナ(兵庫県産)50%、山田錦(兵庫県産)36%、五百万石(石川県産)14%

精米歩合：58% 製造法：純米吟醸・生貯蔵酒

酵母：KZ4、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：14度 日本酒度：+4 酸度：1.6

飲み方：冷やす◎ 常温○

相性の良い料理：甘海老の刺身、生牡蠣、白身魚の天ぷら、ハーブを使った魚料理、カプレーゼ、フレッシュチーズなど

内容量・価格：720ml 2,750円(参考小売価格・税込)

販売数量：5,200本

発売日：2024年7月2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。



「谷泉×加賀鳶」と6月25日に発売した共同醸造・純米大吟醸「鶴と福」を手にする両蔵元、両杜氏、福光屋の蔵人。前列左から、福光屋専務取締役・福光太郎、鶴野晋太郎氏、鶴野薫子杜氏、福光屋杜氏・板谷和彦。後列は福光屋の醸造蔵・壽蔵の三役(頭、代司、酏屋)と醸担当。共同醸造した壽蔵前にて

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