

報道関係者各位

PRESS RELEASE

2025.4
金沢
福光屋

百年水 × 五百万石 × 金沢酵母 「福正宗 金沢涼風」4月8日(火)リニューアル新発売のお知らせ

株式会社福光屋(本社:石川県金沢市)は、2009年の発売以来、ご好評をいただいている季節限定酒「福正宗 金沢涼風」の味わいとデザインを8年ぶりにリニューアルし、4月8日(火)に新発売いたします。

石川・金沢づくし。季節限定の純米吟醸・生貯蔵酒。

福光屋の代表銘柄「福正宗」は、加賀百万石の城下町として栄えた食の国・金沢で最も愛されている地酒です。時代とともに変化する人々の価値観や嗜好を敏感に感じとりながら、その時代に合った酒を世に送り出してきました。

「福正宗 金沢涼風」は2009年初夏に地元石川・金沢の風土を存分に味わっていただける商品として誕生。これまでに2010年と2017年の2度のリニューアルを重ね、季節限定の人気商品としてご好評をいただいております。この度8年ぶりに、より爽やかで洗練された味わい、デザインにリニューアルいたします。

金沢の名所に、^{つばめ}幸せを運ぶ燕。

製品特長

霊峰白山から100年以上の時をかけて酒蔵の地下150メートルに辿り着く天然水「百年水」と石川県産の酒造好適米「五百万石」、金沢生まれの「金沢酵母」で仕込んだ純米吟醸の生貯蔵酒。爽やかな吟醸香とフレッシュで軽快な飲み口は夏の食材を華やかに引き立てます。

デザイン

円形の和紙風ラベルは、浅野川に架かる木製高欄の「中の橋」と夏柳を背景に、町家の軒下に巣作りした燕が涼風に乗って飛び回る爽やかなデザイン。きらめくブルーの「金沢涼風」の文字と肩ラベル、新たに採用したフロストボトル(磨りガラス瓶)とともに、洗練された軽やかな味わいを表現しています。「福正宗」の書は1968年以来長年使用している女流書家・町春草(まちしゅんそう)氏によるものです。

ターゲット

日本酒ビギナーから酒通の方まで幅広い層、ギフト・お土産市場



福正宗 金沢涼風 (720ml)

商品仕様

商品名: 福正宗 かなざわりょうふう 金沢涼風 純米吟醸 生貯蔵酒



原材料名: 米(国産)、米麴(国産米)

原料米: 全量契約栽培米・酒造好適米使用
五百万石 100%(石川県産)

精米歩合: 60%

製造区分: 純米吟醸 生貯蔵酒

(生貯蔵酒とは、搾りたての新酒を生のまま貯蔵し、瓶詰め時に加熱処理している日本酒です)

酵母: 金沢酵母

アルコール分: 16度

日本酒度: +5

酸度: 1.1

味わい: 爽やかな吟醸香とフレッシュで軽快な飲み口

飲み方: 冷やす ◎ 常温 ○

相性の良い料理・食材: 山菜の天ぷら、野菜のかき揚げ、焼き筍、酢牡蠣、鮎の塩焼き、プレーンオムレツ、フレッシュチーズなど



容量: 720ml

価格: 1,760円 (参考小売価格・税込)

発売日: 2025年4月8日(火) [季節・数量限定]

販売店: 一部の酒類販売店・飲食店、自社直営店・通販

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
