

報道関係者各位

PRESS RELEASE

2025.6

金沢

福光屋

奥能登・鶴野酒造店と福光屋が新たな製法に挑んだ2期目の共同醸造 「鶴と福 2025 純米」6月24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)との2期目の共同醸造を無事に終えました。能登の酒蔵の復興、再建、未来への強い願いを込めて、6月24日(火)に数量限定発売いたします。

未来の酒蔵を描きながら新製法に挑戦した1,800本を限定販売。
鶴野酒造店と福光屋の固い絆で2期目の共同醸造が実現。

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との2期目となる2024酒造年度の共同醸造。酒蔵再建の未来を描きながら、鶴野薫子(ゆきこ)杜氏の希望である香りと甘さ、繊細さを感じさせる味わい造りに、当社の杜氏・板谷和彦、蔵人たちも一丸となって挑戦しました。扁平精米という特殊な精米法を新たに採用し、米を多く削らずとも吟醸酒のような香味を引き出す製法で醸造。華やかで上品な風味と軽やかさが特長です。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今年も結実しました。

ネーミング・デザイン

両蔵の名頭を取り「鶴と福」と命名。今期も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。品格のある黒色のボトルが、力強く艶やかな紅色の書を引き立てます。

ターゲット

能登の酒蔵の復興応援に賛同くださる方、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



「鶴と福 2025 純米」(720ml)

商品仕様・特徴

共同醸造「鶴と福 2025 純米」

原材料名：米(国産)、米麴(国産米)

原料米：全量酒造好適米使用 山田錦100%(兵庫県産)

精米歩合：70% 製造法：純米

酵母：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：+3.4 酸度：1.1

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 2025 純米」を手にする板谷和彦杜氏(左)と鶴野薫子杜氏

内容量・価格：720ml 1,870円(参考小売価格・税込)

販売数量：1,800本

発売日：2025年6月24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
