

# 報道関係者各位

PRESS RELEASE

2025.6

金沢

福光屋

奥能登・鶴野酒造店と金沢・福光屋の代表銘柄を1対1でブレンドする2年目の共同開発

「谷泉 × 加賀鳶 2025 純米」7月1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、両蔵の代表銘柄をブレンドした特別限定酒「谷泉×加賀鳶」を2年目も共同開発しました。能登の酒蔵の復興、再建、未来への強い願いを込めて、7月1日(火)に数量限定発売いたします。

能登と金沢の地酒2銘柄の豊かな個性が一つに調和。  
2年目は、気軽に楽しめる軽快な純米酒を数量限定販売。

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、福光屋蔵元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でブレンドする特別限定酒を2年目も共同開発しました。今期も鶴野晋太郎氏、鶴野薫子(ゆきこ)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共同醸造。鶴野酒造店の代表銘柄「谷泉」の純米酒と相乗効果が生まれる「加賀鳶」の純米酒を1対1でブレンドしました。石川の酒蔵同士の2年目の挑戦、未来への願いが、軽快で爽やかな旨さに仕上がりました。

## 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。グリーンとシルバーを基本としたカラーリングおよび透明のボトルで、軽快さと爽やかさを表現しています。

## 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



「谷泉×加賀鳶 2025 純米」(720ml・1,800ml)

## 商品仕様・特徴

### 谷泉 × 加賀鳶 2025 純米

原材料名:米(国産)、米麴(国産米)

精米歩合:70%

製造法:純米

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:+4.5

酸度:1.9

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



「谷泉×加賀鳶」と6月24日に発売した共同醸造「鶴と福 2025 純米」を手にする両蔵元と両杜氏。左から、福光屋杜氏・板谷和彦、鶴野酒造店杜氏・鶴野薫子氏、鶴野酒造店蔵元・鶴野晋太郎氏、福光屋蔵元・福光太郎

内容量・価格:720ml 1,540円、1,800ml 3,080円 (参考小売価格・税込)

販売数量:720ml 4,300本、1,800ml 650本

発売日:2025年7月1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(720mlのみ販売)

## 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](mailto: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](http://www.fukumitsuya.co.jp) 福光屋 オンラインショップ [www.fukumitsuya.com](http://www.fukumitsuya.com)

---