



福光屋

文：大和絵里加(AMD) 絵：笠間理夏子(AMD)



歴史に裏打ちされた 美食の街と老舗酒蔵の現在

北陸新幹線開業以降、国内外から熱い注目を浴び続ける街、金沢。今やその代名詞といえるハイレベルな食は、元を辿れば江戸の町民文化に由来するという。外様大名として徳川家から厳しい監視下に置かれた前田家は町民に外出禁止と倭約を強い、当時は料亭も一軒のみであった。そこで人々は客人を家でもてなすことを始め、「お呼ばれ」が隆盛した。寒冷な気候、良質な水と米が造り出すうまい酒にこだわりの器、山海の豊富な食材を活かした料理の数々。日常で本物を食べ慣れた金沢人の敵しい舌が、美食の街をつくり出したのだ。



こうして脈々と受け継がれる金沢の食

伝統は革新の連続から
日本酒と醗酵食品の
「おいしさ」と「おどろき」を
届けた

米醗酵の神秘が生んだ おいしいアレルギーフリー プレミアムライスミルク

文化、その一翼を担ってきたのが福光屋だ。1625年創業、2001年に生産高万石単位の蔵で初めて、米と水のみで酒を造る純米蔵宣言をした金沢一の老舗酒蔵である。金沢市石引、スタイリッシュな外観が印象的な「SAKESHOP 福光屋 金沢店」の店内には、和菓子、加賀野菜のピクルス、地元工芸作家の器と多種多様な商品が並び、衣食住のトータルで暮らし方を提案するライフスタイルショップは年々増加しているが、福光屋は20年近く前からこのスタイルであったというのだから驚きだ。前田家の時代から美食の街で愛され続ける理由は、妥協を許さない酒造りと時代を拓く先見の明にあった。

オーガニック、マクロビオティック、ヴィーガン。食に対する価値観が多様化し世界規模で健康志向が高まるなか、福光屋が満を持して売り出した商品が「プレミアムライスミルク」だ。砂糖・保存料は一切不使用、原料は米と米麹のみ。疲労回復に効果を発揮する天然アミノ酸を豊富に含んだ、料理にも使えるアレルギーフリーの醗酵ドリンクである。飲みにく



イメージも売り場も新しく 福光屋が先導する「日本酒革命」

時代に合わせて醗酵食品を開発しながら、福光屋は日本酒の未来を見つめ続けている。海外では「SAKE」として人気を博す日本酒だが、国内の消費量は減少傾向だ。大きな原因は若者の日本酒離れ。スーパーやコンビニエンスストアに行けば、ビールやチューハイといった安価なアルコールが簡単に手に入る。しかし福光屋は価格競争とは別軸の、革新的な試みで日本酒の新たな価値を提示していく。フレンチのフルコースにもマッチする酒を提案し、ファッションのセレクトショップなど今までにはない売り場の開拓を目指す。日本酒をもっとおしゃれで、かっこよく、「おじさんが飲むもの」というイメージを取り払い、新しい世代にも愛される存在に。老舗福光屋は進んでいく。



金沢みらい茶会

伝統と現代、それぞれの茶道



金沢21世紀工芸祭

金沢21世紀工芸祭とは

金沢21世紀工芸祭は、工芸のまち金沢が開催する工芸フェスティバルです。「趣嚮食彩」「工芸回廊」「金沢みらい茶会」「金沢みらい工芸部」「金沢アートスペースリンク」「工芸建築」展、「国際工芸シンポジウム金沢」、「KOGEIトーク」の8つのメインコンテンツで、工芸を通じて金沢の魅力を発信します。

About

KANAZAWA 21st CENTURY KOGEI FESTIVAL is a large-scale arts and crafts festival hosted in Kanazawa, the city of arts and crafts. This festival will present Kanazawa's arts and crafts through 8 main contents: "Shuzen Shokusai", "Kogei Kairo", "Kanazawa Mirai Chakai", "Kanazawa Mirai Kogeiibu", "Kanazawa Art Space Link", "Kogei Architecture" exhibition, "Kogei International Symposium in Kanazawa", "Kogei Talk"

Reservation / inquiry

金沢みらい茶会のご予約はこちらから

金沢21世紀工芸祭公式サイトよりご予約いただけます

<http://21c-kogei.jp/>



お問い合わせ：金沢21世紀工芸祭実行委員会 TEL:076-223-3580 (平日9:00~18:00)

