

株式会社 福光屋



代表取締役社長
福光 松太郎

清酒の醗酵技術から美容
効果の高い化粧品を開発・
販売

石川県
金沢市石引二丁目8-3

1949年(昭和24年)設立
Tel. 076-223-1161

<http://www.fukumitsuya.co.jp/>

清酒の醗酵技術を応用し、アルコール成分をほとんど含まない独自のコメ発酵液を開発。このコメ発酵液は化粧品の素材に利用され、海外からも注目されている。

ヒントは、「清酒」が持つ美容効果

寛永二年(1625年)創業の酒蔵であるが、酒蔵で働く杜氏の肌つやが良い事から清酒の持つ美肌効果に着目し、清酒の醗酵技術を応用したコメ発酵液を開発。これを利用し、大学や化粧品メーカーと共同で自然派化粧品を開発し、大手通信販売の化粧品部門では売上げトップとなっている。

培われた醗酵技術でアルコール分をほとんど含まないコメ発酵液を開発

コメ発酵液(FRS-01)は、創業以来380年余り培われた醗酵技術を駆使し、通常の3倍のアミノ酸を含んでいるが、アルコール分はほとんどない。これから作られた化粧品は、アルコールに刺激を感じる敏感肌にもやさしいだけでなく、石油系防腐剤、石油系界面活性剤や香料も使用しないため、「食べられる」ほど安全となっている。

「清酒」から生まれたコメ発酵液が世界に進出

コメ発酵液(FRS-01)を使った化粧品シリーズは基礎化粧品以外にも、美容に良い飲料など幅広い分野で商品開発を行っている。こうした取り組みは海外でも注目され、フランスの化粧品メーカーが参画する団体「コスメティックバレー」との連携により、コメ発酵液を使った化粧品の共同開発を進めている。



コメ発酵液を使った化粧品シリーズ