

# SUIGEI Y JOURNAL

5

MAY  
2024特集  
Feature

スイーツ、日本酒と会う

## 夏の風物詩を食卓へ。 キラキラな酔い心地の 夏酒、始まります

五月の太陽が心地よく感じられる季節になりました。毎日のように眺める土佐湾はもう夏の色をしています。いつも本誌をお手に取っていただき、心より感謝申し上げます。

近年は輸出も増えていますが、日本酒は世界のお酒のなかでも、やはり日本らしい四季の移り変わりを感じながら飲めることに特別感があります。例えば、夏の風物詩として夏酒を暑気払いのお料理に添えると、しっとりと美しい日本の自然が五感に染み込むように。

そう、夏はやっぱり、「キラキラな酔い心地」の夏酒ですね!リッチな風味の期間限定・純米大吟醸「酔鯨 純米大吟醸 なつくじら 原酒」を、5月8日より発売開始いたします。本品は、酔鯨の吟醸蔵「土佐蔵」で醸した、夏限定の純米大吟醸「原酒」です。

北海道産の酒造好適米「吟風」の個性を最大限に引き出し、高知酵母「AC-17」で醸造されたリッチな風味を存分にお楽しみいただける一品です。また、夏にぴったりのフレッシュな香りを大切にするため、上槽後すぐに瓶詰めを行っております。

「吟風」のお米は心白が大きくはっきりしていることから、芳醇なお酒に向いているのも魅力です。親品種「八反錦」のキレの良い味わいを受け継ぎつつ、吟風の個性を最大限に引き出したドライな味わい。そしてパイナップルのような吟醸香をお楽しみいただけるリッチなお酒に仕上げました。

この夏は、なつくじらでキラキラなひとときを。女性にも飲みやすいスツとキレの良い夏酒、社員一同、心を込めてお届けいたします。冷やして冷酒にしたり、氷を入れて日本酒ロックにするもよし、来たる暑い夏にぴったりの、ひんやりとした日本酒をご堪能ください。

### 土佐蔵 明神杜氏 より

昨シーズンより北海道産の酒造好適米「吟風」を使った純米大吟醸としてリニューアルした「なつくじら」。「吟風」の良さを最大限活かすため一回火入れによるフレッシュ感そのままに、酸味に特徴のある高知酵母「AC-17」を選びました。夏にすっきりと飲んでいただくために、より吟醸香が感じられる仕上がりとなっています。暑い夏に、酸味の効いた爽やかな純米大吟醸「なつくじら」をぜひ楽しんでみてください。

PRESENT  
CAMPAIGNSUIGEI JOURNAL  
限定キャンペーン!  
詳しくは裏面を  
ご覧ください!

### 相性の良いお料理

「酸×酸+甘×甘=甘酸っぱさ×甘酸っぱさ」  
なつくじらのパイナップルのような香りが酢豚や八宝菜におすすめです。

- ・夏野菜(ズッキーニ・ナス・パプリカ)の豚バラ肉巻き
- ・タンドリーチキン(スパイスの利いたお料理)
- ・酢豚(パイナップル様の香りと好相性)

5月8日  
出荷開始酔鯨 純米大吟醸  
なつくじら 原酒1,800ml 3,960円(税込)  
720ml 1,980円(税込)内容量: 720ml  
原料米: 吟風(北海道産)  
精米歩合: 50%

# SAKE & SWEETS PAIRING

## 大人の贅沢なお楽しみ！ 日本酒 × みんな大好き！スイーツの ペアリング

日本酒好きな方はもちろん、初心者の方にもぜひ試していただきたい楽しみ方として、酔鯨の日本酒におすすめのペアリングをご紹介します。甘くて素敵なスイーツをそのまま味わうのも良いですが、お酒と“ペアリング”することでさらにおいしさが引き立ったりと、新しい味の発見があるのが醍醐味です。皆さまもぜひ、お酒のお供にお楽しみください。

甘味



### ガトーショコラ ショコラカヌレ × 純米吟醸 吟麗

カカオ系のフレーバーは多様な日本酒フレーバーと好相性。味のペアリングにおいては、「寅」の酸味を強調し、「吟麗」純米酒の苦味を自然と引き出し、「弥」の糖と酸のバランスを整える万能タイプのスイーツです。

吟麗	万	特別純米酒	寅	なつくり	弥
◎		○	○		◎

### キウイゼリー × 純米大吟醸 なつくり 原酒

爽やかな香りと酸味と甘味のバランスが整ったキウイは、フルーツを連想させる味と香りをもつ「なつくり」と相性抜群です。

吟麗	万	純米酒	寅	なつくり	弥
			○	◎	○



### きんつば × 純米大吟醸 万

たっぷり入った小豆の香りが「万」や「寅」の上品な香りによく合う。香りの質が同じなので、相性が良く、香りも味も映える。また、きんつばの甘味はそれぞれのお酒が持つ酸味・甘味・苦味を際立たせる。

吟麗	万	特別純米酒	寅	なつくり	弥
△	◎	○	◎		○



### 桜餅 × 純米大吟醸 弥

甘さのレベルがちょうど合っていて桜特有の爽やかな香りと、塩味・酸味・苦味・甘味(餡)を重厚に感じる。バランスが絶妙なハーモニーの和系スイーツ。グルコース濃度が高く、味・香りをしっかり感じる「弥」が最適。

吟麗	万	特別純米酒	寅	なつくり	弥
△		△	○		◎

※グルコース値：甘みを示す指標



### イチゴタルト × 純米大吟醸 寅

イチゴやベリー系の爽やかな香りと酸味は純米大吟醸の吟醸香・糖・酸と非常に相性が良い。

吟麗	万	特別純米酒	寅	なつくり	弥
○		△	◎		◎



### 酔鯨 米粉クッキー × 特別純米酒

バニラ系の香りと、「特別純米酒」の米由来の発酵香との相性が良い。お米のふくらみを感じる「特別純米酒」と、米粉クッキーの重厚感ある味わいが過不足ないマッチング。

吟麗	万	特別純米酒	寅	なつくり	弥
		◎	○		○



## SAKE & SWEETS PAIRING MAP

濃厚

### チーズケーキ × 純米大吟醸 寅

チーズ(酸酵乳)の香りは、日本酒の香りのタイプを選ぶ。カブロン酸エチル系の日本酒よりも、米由来の香りを感じるお酒と相性が良い。チーズの酸味は日本酒の酸味と相性が良い。

吟麗	万	特別純米酒	寅	なつくり	弥
○		◎	○		△

※カブロン酸エチル系：吟醸香の一種でリンゴのような香りを出す



酸味

## RECOMMENDED

スイーツにイチオシの酔鯨の日本酒はこれ！



### 純米大吟醸 弥

カブロン酸エチル系のリンゴ様の香りは一般的にスイーツと相性が良い。ただし、乳製品系の香りだとカブロン酸エチルの香りが強調されすぎる。スイーツは甘味が味のベースにあるためグルコース濃度の高い「弥」との相性は抜群。パターンとしては酸味が強調されるものと、糖酸バランスが良くなるもの。



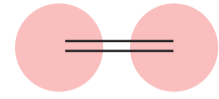
### 純米大吟醸 寅

オールマイティーにスイーツとの相性よし。香りが上品で、どんなスイーツの香りともケンカしない。また、糖と酸のバランスがスイーツの平均値に近く、甘味を強調したスイーツにも合うし、酸味を強調したスイーツにも合う。特にベリー系のタルトなど、糖・酸どちらもしっかり感じるタイプに最適。

さわやか

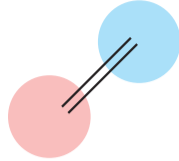


ペアリングのコツ



似たもの同士だからこそ  
生まれる新しい味わい

フルーティーな日本酒とフルーツ系のスイーツ、甘口の日本酒と甘いスイーツなど香りや味わいが近いものを選ぶことはペアリングの重要なポイントの一つです。似たような特徴を持つ食品同士は、お互いを引き立て合うことができます。たとえば、フルーティーな日本酒とフルーツ系のスイーツ、甘口の日本酒と甘いスイーツなどです。



真逆の個性が互いを  
引き立て合って生まれる  
楽しい味わい

すっきりとした辛口の日本酒と、濃厚で甘味のあるスイーツ、甘口の日本酒と酸味や塩味のあるスイーツなど、お互いの特徴を補い合うことで美味しさを引き出し、全体のバランスや味わいが調和する意外性が楽しめます。

1.

2.

3.

淡麗・辛口

## SUIGEI SAKE Map

4.

5.

6.

輪郭のある味わい

厚み・幅のある味

しっかり・個性的

すっきり・おだやか

華やか・フルーティ

### 1. 純米吟醸 吟麗

原料米	吟風(北海道産)
精米歩合	50%
味わい	酸味・苦味などを引き出した幅のある味わい
吟醸香	ひかえめで料理の良さを引き出す

### 2. 純米大吟醸 万

原料米	山田錦(兵庫県特A地区産)
精米歩合	30%
味わい	後味のキレ、ほどよい酸味
吟醸香	豊かでおだやか

### 3. 特別純米酒

原料米	国産米
精米歩合	55%
味わい	ふくらみある米の旨み、特有の酸があり、幅があるのにキレがある
吟醸香	スッキリ、おだやか

### 4. 純米大吟醸 寅

原料米	雄町(岡山県産)
精米歩合	50%
味わい	やさしい後口があり、エッジの効いた酸味
吟醸香	上品さ

### 5. 純米大吟醸 なつくじら 原酒

原料米	吟風(北海道産)
精米歩合	50%
味わい	キレの良いドライな味わい
吟醸香	パイナップルのようなリッチさ

### 6. 純米大吟醸 弥

原料米	山田錦(兵庫県特A地区産)
精米歩合	40%
味わい	上質な飲み口
吟醸香	艶やかなフルーツを連想させる

米粉だからサクッと美味しい!!  
酒粕香る米粉クッキー

Cookie

「蔵元すい〜つ(酔鯨)」

日本酒の製造工程で多く出る副産物「米粉」や「酒粕」という食材に着目しました。蔵元としてSDGsの視点からも資源を再利用し、有効に使おうと、開発に着手。米粉と酒粕を贅沢に使った『グルテンフリー&卵フリー』の体に優しいクッキーができました!穏やかな酒粕の風味と米粉ならではのサクサクとした食感をお楽しみいただけます。もちろん日本酒とのマリアージュは素晴らしく、自分へのご褒美にも、大切な方への贈りものにも最適なスイーツ。クッキーはノンアルコールですので、お子さまも安心して召し上がっていただけます。



Interview



開発担当  
長野真砂

— 開発への想い、苦労した点は? —

酒粕は栄養価が優れた食品ですが、品質を一定に保つことが難しく、水分を含んでいて扱いにくい素材です。酒粕の風味が強すぎると、好き嫌いも関係してきます。今回は、株式会社アンファン様のご尽力により酒粕ならではの風味が心地よく感じられるクッキーとして商品化できました。旨味や香りのひろがりなどがちょうど良く、後口もさっぱりと仕上がっています。

— お客様へのメッセージ —

こだわりの素材で造る日本酒からできた香り・美味しさを、まず味わっていただければ嬉しいです。日本酒とクッキーを囲んで、特別なひとときをお楽しみください。オリジナルのロゴマーク入りクッキー缶は、缶好きさんのお気に入りになりそう。大切な方へのギフトとしても、ぜひ。

— 今後の展望 —

日本酒造りから生まれる副産物を、食品開発や化粧品開発といった分野にもひろげて活かしたいと考えています。日本ならではの素材ですから、海外へ発信していきたいです。SDGsにも貢献しながら、お客さまに喜ばれるものづくりを進めてまいります。



もうすぐ父の日。日頃の感謝を込めて、  
日本酒と日本酒由来の米粉クッキー、ハンドタオルの  
酔鯨オリジナルギフトセットはいかがですか?



父の日ギフトセット  
『蔵元すい〜つ(酔鯨)』&酔鯨 特別純米酒&ハンドタオル

詳細は  
こちら

内容量: 酔鯨 特別純米酒 180ml、米粉クッキー 12個入り、ハンドタオル 1枚  
米粉クッキー原材料: 米粉(国内製造)、マーガリン、砂糖、アーモンドプードル、酒粕/乳化剤、香料(一部に乳成分・大豆・アーモンドを含む)



TOPICS

酔鯨が買えるお店



日本のお酒は食文化。魂を込めて褒めたいお酒が個性豊かにそろってます！

兵庫県明石市にお店を構える「岩井寿商店」さんをご紹介します。同店は「『一酒入魂』日本の酒を食文化の

一つとしてとらえ、安全と美味しさにこだわりを持って人々に伝え、食卓の向上に努める」というモットーで営業されています。

その志ゆえ、日本酒、焼酎の品揃えが豊富で、お酒好きお客さまからの満足度も非常に高いお店なのです。

好みに合わせたお酒の提案はもちろんのこと、食材やお料理に合わせたお酒もおすすめてくれるので、初めての人でも大きな収穫がありそう。また、「岩井さんにお酒をお任せすればハズレがない！」と、飲食店さんからも厚い信頼を得ています。

最近では、若者や女性のお客さまも増えているようで、気軽に立ち寄れる地酒専門店として、よりいっそう多くのファンに支持されています。

公式 HP はもちろん、Instagram や Facebook

でも最新情報が発信され、メールマガジンも発行。ぜひ活用ください！

テキスト：山崎正博(営業)



岩井寿商店

兵庫県明石市松江759-12

☎ 078-923-4744

🕒 10:00~20:00

🏠 不定休

詳しくはこちら



酔鯨が飲めるお店



ひろめ市場で出逢える土佐あかうし×お酒が輝く奇跡のダイニングバー

人気観光スポット「ひろめ市場」のおすすめスポットのご紹介！お料理とお酒、お互いの持つエネルギーが高知の魅力とともに光り輝いているダイニングバー「プティ・ヴェール」。

フレンチやステーキハウスなどで修業を積んだベテランシェフ・大倉満さんのお店、いざ出かけてみましょう。コンセプトは、「フランスの田舎の、おっさんがやっている食堂」(笑)だそうです。

全国に知られるひろめ市場では、観光客が9割。大倉さんは、ここで地域の魅力を広く発信したいと考えています。「お魚だけじゃない、高知はお肉も美味しいんですよ！」とアピールし、「土佐あかうしの塊肉ステーキ」はイチ推しメニュー。じっくり網焼きして余分な脂を落とし、完璧な赤身肉として提供しています。使う塩は四万十町の山塩小僧というこだわり。「アッシュ・バルマンティエ」は6時間かけて仕込んだ土佐あかうしのお肉と野菜の煮込み。これがまた、辛口の日本酒にえらく合うのです。こだわりのチーズまで味わいたいのので、フルコースがおすすめ。フラ

ンスワインの品ぞろえが豊富なのももちろん、酔鯨をはじめ土佐の地酒も技アリのペアリングで提供しています。テキスト：佐野麻美(広報)



プティ・ヴェール

高知県高知市帯屋町2-3-1ひろめ市場内

☎ 088-822-2520

🕒【ランチ】11:00~15:00(L.O.14:15)

【ディナー】17:00~22:30(L.O.21:45)

🏠 月曜日

詳しくはこちら



PRESENT CAMPAIGN

「読者の皆さまへプレゼント！」

いつも SUIGEI JOURNAL をご覧いただきありがとうございます。先月から、新企画として、お客さまももっと♡つながりたい！思いから「プレゼントキャンペーン」をスタートいたしました。毎号、抽選やクイズ、アンケートなど、楽しい企画をご用意してまいりますので、どうぞお楽しみに！

SUIGEI JOURNAL 5月号、限定キャンペーン！

5月31日までの期間中に下記のQRコードにアンケートを投稿いただいた方から3名さまに「酔鯨 純米大吟醸 なつじら 原酒& オリジナルブロックメモ」が当たるチャンス！！



今回のアンケートは！

- 夏に飲む酔鯨&合わせる食べ物は何ですか？
● 日本酒以外に興味があることを教えてください。
● どんなテーマの連載コーナーがあれば良いと思いますか？

ぜひ、皆さまのご意見聞かせてください。投稿お待ちしております！



編集後記

心待ちにしていた夏！特集は夏限定のペアリングで、日本酒をより一層美味しく、味わい深く。私は甘いものを口にするとうれしい気分になります。生クリームと苺たっぷりのケーキには目がなく、今回学んだペアリングを早速探究したいです。このケーキ、味の要素の大部分は「甘味」と「酸味」。特に「甘味」は強いので、合わせるお酒は、「甘味」を相乗する「黄」が「弥」が良いかな？などと、甘いものとお酒好きな友人へのお持たせ候補にもなっています。

SUIGEI FAN VOICE

3月号から開始した新企画のプレゼントキャンペーンに、たくさんのご応募ありがとうございます。酔鯨のファンの皆さまと交流できることを大変嬉しく思っています。アンケートでお寄せいただいた「お客さまからの嬉しい声」をご紹介します。酔鯨のお酒&お料理が組み合わさって、こんなに素敵な食卓が広がるんですね！！

Q 日本酒と合わせてどのようなお料理を楽しみますか？

A 王道は！旬のもの・和食・お刺身・チーズ
楽しい回答は！きずし(生寿司)・燻製・ニラの塩焼き

酔鯨のある食卓

Kさま



純米吟醸 高育54号と。光り輝く新鮮なお刺身に旬の文旦と春菊のサラダでしょうか？切子の酒器も素敵です。

Iさま



純米大吟醸 兵庫山田錦と。おでんに、ホテルイカの酢味噌和え。しっとりしたい気分と、海の旬を爽やかに味わう気分と。

Bさま



土佐蔵限定酒 吟の夢と。餃子やハモ、お浸しにかき揚げ。豪華です！夏です！美味しい餃子って、ハート持っていかれる〜

Coming soon!



6月4日より季節限定品として新発売

夏のお料理の味を引き立てる、ドライな味わいの純米酒「酔鯨 夏純米」。夏の美味しい時間、ぜひ一緒にお楽しみください。

酔鯨 夏純米

1,800ml 2,970円(税込)
720ml 1,485円(税込)