

SUIGEI Y JOURNAL

06

JUN
2020特集
Feature

自然の恩恵を受けた純米酒

酒米造りの苦労を糧に 丁寧な仕込みで醸した キレと旨み広がるお酒

大自然に恵まれた高知。先人達が守り続けてきたこの美しい山と川と海の恩恵を受け、お酒造りができることに感謝する日々です。

さてこの夏、愛らしい「くじらマーク」のラベルに生まれ変わった「酔鯨 純米酒 吟の夢」の発売を開始します。このお酒は南国高知の自然の恵みをたっぷり詰め込んだ一本。原料米は高知県産酒造好適米「吟の夢」を100%使用しています。

当蔵が育種段階から携わってきた「吟の夢」は、今や高知県を代表する酒米。数年前からは新蔵のある土佐市の農家さんと連携し、作付拡大を進めてきました。同エリアで生産されるお米は、コンクールで金賞を受賞するほど高品質です。令和元年度からは当蔵スタッフも、同エリアの農家さんの指導の下でこの酒米造りに挑戦をしています。

一方の仕込み水は「平成の名水百選」にもなった高知市鏡地区針原の水。古より「鏡の名水」として知られ、丸く口当たりの良さが特徴です。

このように高知ならではの素材で仕込んだ「酔鯨 純米酒 吟の夢」は、当蔵の特徴である酸味を大切にしたキレの良い後味が広がります。さらに口当たりが柔らかくでありながら、米の豊かな旨みを存分に楽しめる味に仕上がっています。皆様の食卓を豊かにする食中酒として、様々なお料理とのペアリングをお楽しみ下さい。

当蔵では、これからも酒米造りに力を注ぐことで、農家さんの苦労と愛情を受け止め、酒米を大切に丁寧な酒造りを続けて参りたいと考えています。

酔鯨 純米酒「鯨」シリーズ 揃いました

酔鯨には、3種類の純米酒があります。キュートな「くじらマーク」の仲間が揃いました。



酔鯨 特別純米酒

酔鯨 純米酒
八反錦60%酔鯨 純米酒
吟の夢

酔鯨純米酒「鯨シリーズ」は香りは控えめで、酔鯨特有の酸味があり、幅があるのにキレがある味わいが特徴です。それぞれのお米、お水、精米歩合によって、お酒の味や香りに特徴の違いがあります。シチュエーションに合わせてお楽しみください。

6月22日
出荷開始!

酔鯨 純米酒 吟の夢

1,800ml 2,860円(税込)
720ml 1,485円(税込)容量：1,800ml、720ml
使用米：吟の夢(高知県産)
精米歩合：60%

相性の良いお料理

キレの良い味わいは魚介類のお料理を引き立てます。また、後口の爽やかな酸味は少し脂分のあるお料理との相性も良いです。和食(魚介類全般、焼き鳥、しゃぶしゃぶ)はもちろん、洋食(海鮮パスタ、ハム・ソーセージなど)にオススメです。



ハーブのやすらぎ × お酒 楽しい発見がありました

〔まるふく農園のとおきのお話し〕

リラックス効果だけでなく食卓に潤いを与えてくれるハーブの魅力

皆さんにとって「明日も頑張ろう」と力が湧いてくる状況とはどんな時でしょうか？

例えば、大切な人の笑顔を思い浮かべながら、料理の素材をじっくり選ぶ時も、そのひとつではないでしょうか。「酔鯨」はそんな時に寄り添える高知の美味しいものを見つけ出して、お届けしていきます。

今回お話しをお伺いした高知市の「まるふく農園」は、1985年から続くハーブ専門農家。「暮らしの中にある小さな発見を楽しみ、豊かさを実感してほしい。そして生活をよりステキに」という思いのもと、ハーブを栽培してきました。その栽培方法は、農薬も肥料も使わず、土の中の微生物を増やし、土を活性化させる炭素循環農法。自然の摂理に従う農法で、虫も病気もつかない、元気なハーブを目指しています。「ハーブを育てて、料理などに使って楽しんでください。そのコツは、組み合わせの幅を広げること。どんな組み合わせも、自分流に楽しむことが大切です。『冒険』はつまり『新しい発見』ですから」。

お料理と楽しむ方法

- チャイブ・ローズマリー…和食(創作料理・焼き物)
- バジル・ルッコラ…トマト料理やサラダ
- ローズマリー・セージ・タイム…お肉料理

日本酒に合うお料理

- 大葉の代わりにハーブを使った酢物
- ローズマリーを生薑焼きに加え深みのある味わいに
- 余ったハーブは乾燥させてパン粉や塩に混ぜて

日本酒に合いそうなハーブ

- スペアミント(やわらかい香り、爽やか系)
- スイートメイス(複雑な香り、甘い系)
- スイートマジヨラム(はっかの香り、爽やか系)

ハーブの育て方のポイント

土

お庭が無い方でも安心。プランターでも上手に育つ。ホームセンターで売っている土に赤玉をプラスすると水はけが良くなる。

植え方

日影を作らないように、背の高いものを後ろ、低いものを前に植える。それぞれ植える角度を変える(少し全部外側むける)と範囲は狭くても、のびのび育つ。

水

毎日と決めず、表面の土が乾いたらその都度水を与える。特に植えて3週間は根が張るまで注意が必要。水の与えすぎは根腐れの原因に。

収穫

切る時は茎を切る。葉だけ取ると、光合成も出来なくなり、成長も止まってしまふ。勇気を出して、茎を切ることで下にも栄養が分散されしっかりと元気に育つ。



まるふく農園

高知県高知市福井町512-1

☎ 088-875-3826

🕒 11:00~17:00 (休)日曜日

www.marufuku.noen.biz

食用から観賞用、宿根草など少し手に入りにくいものまで幅広く約200種類の香り、日持ちの良いハーブを栽培されています。お気軽にご相談ください。

県外発送可

季節のキッチンハーブ苗のセットや人気の「お花畑クッキー」など加工品は県外発送も!



HERB CUISINE



トマトの冷製パスタ

トマト(湯むきする)…500g、玉ねぎ(みじん切り)…100g、バジル(みじん切り)…適宜、イタリアンパセリ…適宜、細麺パスタ…250g、塩…適宜、こしょう…適宜、オリーブオイル…適宜

〈A〉オリーブオイル…80cc、ワインビネガー…40cc、塩…小さじ1、こしょう…適宜、砂糖…小さじ1、白ワイン…小さじ1、コンソメスープ…小さじ1、おろしにんにく…1片

【つくりかた：4人分】

1. トマトはざく切り、かるく水気をしぼる。玉ねぎは水にさらし、ざるにとり水気を切っておく。
2. 〈A〉を合わせて①、バジル、イタリアンパセリを入れ味をみる。冷蔵庫で冷やしておく。
3. パスタは茹で、ざるにとり流水で冷たくしめる。塩、こしょう、オリーブオイルで下味をつける。
4. 皿に③と②を盛る。

*肉や魚、チーズ、旬の野菜、豆類をトッピングにしても!



びわとメロンの
ミントシロップマリネ

びわ…適宜、メロン…適宜

〈ミントシロップ〉
水…300cc、砂糖…90g、スペアミント…5g

【つくりかた：つくりやすい量】

1. 鍋に水、砂糖を入れ、沸かす。
2. ミントの葉を加え、香りが出るまで弱火で煮出す。
3. ペーパーでこして冷やし、フルーツとあわせる。



ハーブの鶏ハム

鶏むね肉(皮なし)…大2枚(600g)、ローズマリー…適宜、ローリエ…適宜

〈A〉タイム(みじん切り)…5cm位を3〜4本、塩…小さじ1、砂糖…小さじ1、こしょう…少々

【つくりかた：つくりやすい量】

1. 鶏肉は切り込みを入れて開き、厚さを均一にして〈A〉を両面にまぶす。
2. ラップを広げて皮がついていた方を下にして置き、ラップできっちり巻き、キャンディー包みにし冷蔵庫に2〜3時間から一晩おく。
3. 冷蔵庫から出し室温に2〜3時間おく。
4. 厚めの鍋に鶏肉がかぶる位の水(約6カップ)にローズマリー、ローリエを入れて沸かす。①をラップに包んだまま入れ、ふたをして弱火で1分煮て火を止める。そのまま1時間半くらい置き、取り出しラップのまま冷ます。
5. 7〜8mmの厚さに切る。

「酔鯨 × まるふく農園・SAKEとHERB」オリジナルカクテルレシピ

今回、高知で愛されているお店「BAR 旅」様にご協力いただきオリジナルカクテルを考案していただきました。どれも魅力的で最高に美味しい。気分に合わせて素敵な時間をお楽しみください。



まるふく農園のスペアミントをつけています



SAKEモヒート



UMEモヒート



UMEヨーグルト



UME小夏

酔鯨も飲めるお店



BAR 旅

高知県高知市追手筋1-8-5

☎ 088-824-5454

☎ 20:00〜翌2:00 (休)日曜日、祝日

居心地が良く、ゆったりとした時間が流れる素敵な雰囲気の中、気軽に本格的なカクテルから色々なお酒が楽しめます。

使用したお酒



酔鯨 純米吟醸 高育54号 酔鯨 熟成梅酒8

SAKEモヒート

酔鯨日本酒…60ml、レモン…1/4個、スペアミント…適量、三ツ矢サイダー…120ml、氷…適量

1. ミントをちぎって入れる。
2. レモンをしぼり入れる。
3. 日本酒をそそぐ。
4. 氷を入れマドラーで混ぜ、ミントの香りをうつす。
5. グラスのふちからサイダーを入れ、まぜる。
6. 飾り用のミントを手でたたいてのせる。

point ミントは手のひらで叩いて入れると香りが立つ。

UMEモヒート

酔鯨梅酒…60ml、レモン…1/4個、スペアミント…適量、炭酸水…120ml、氷…適量

1. ミントをちぎって入れる。
2. レモンをしぼり入れる。
3. 梅酒をそそぐ。
4. 氷を入れマドラーで混ぜ、ミントの香りをうつす。
5. グラスのふちから炭酸水を入れ、まぜる。
6. 飾り用のミントを手でたたいてのせる。

point 炭酸水はグラスの淵から氷にあてないように入れると炭酸が逃げ過ぎるのをおさえられる。

UMEヨーグルト

酔鯨梅酒…60ml、レモン…1/4個、ドリンクタイプのヨーグルト…120ml、スペアミント…適量、氷…適量

1. 氷を入れる。
2. 梅酒をそそぐ。
3. レモンをしぼり入れる。
4. ヨーグルトを注ぐ。
5. 飾り用のミントを手でたたいてのせる。

point 女性にオススメ! 夜にヨーグルトを摂取すると寝ている間に腸内環境が整えられる。更に、梅のクエン酸は美容と健康効果もある。

UME小夏

酔鯨梅酒…60ml、小夏果汁…120ml、スペアミント…適量、氷…適量

1. 氷を入れる。
2. 梅酒をそそぐ。
3. 小夏をしぼり入れる。
4. 飾り用のミントをのせる。

point 柑橘と梅酒の組み合わせはとも相性が良い。

サイダーや梅シロップで代用すると、こどもさんでもお楽しみいただけます!

令和1酒造年度 醸造終了のお礼

6月の土佐蔵での上槽をもちまして、今シーズンの醸造を全て終了いたしました。長浜本社蔵では特別純米酒 仕込みタンク94本、吟麗64本をメインに合計186本、土佐蔵では高育54号、他純米吟醸酒、純米大吟醸酒を59本を仕込みました。今年度も蔵人はじめオール酔鯨で、美味しいお酒ができたと自負しております。シーズン中は年初より新型コロナウイルスの影響で飲食店様、酒販店様、関連する業界の方々におかれましては大変なご苦労があったのではと心痛めております。しかしながらこの困難に直面した時期こそ、チャンスと捉え、私共も新しい取組みを展開しながら、少しでも皆様のお役にたてればと、日々精進しております。今後とも酔鯨をご愛顧くださいますようお願い申し上げます。

長浜蔵

本社・長浜蔵杜氏
藤村大悟



長浜蔵の特徴は？

長浜蔵では、55%特別純米・吟麗を中心に酒造りをしています。生産本数は今年仕込みタンク186本を9～10人の醸造メンバーで醸しました。土佐蔵と比べると老朽化が進む蔵ですが、蔵のメンテをしつつ持てる能力をフルで稼働しています。来るべき全移転を見据えながら、質と量の両方を安定して造ることを心がけています。古き良き日本家屋の仕込蔵であり、長年に渡る造りのノウハウの蓄積があります。特にタンクでの貯酒がメインであるため、タンク間のブレンドなどの調整を含め、安定した品質維持が可能となっています。さらなる品質安定のための『高知県版HACCPセカンドステージ』も取得しました。

令和1BYを振り返って

今年、長浜醸造で一番悩みながら造った酒は『酔鯨 純米吟醸 吟麗』でした。4月のジャーナル記事にも掲載していました『吟麗のリニューアル』によって使用米の変更があり、これによる酒質設計をどうするか？造ってみてもっとこう改良した方がいいか？と試行錯誤を繰り返す日々でした。今後、皆様のご意見をいただければ幸いです。コロナ影響が続く状況ですので、来期の製造本数は減産になります。状況を見ながらの生産計画とはなりますが、夏の間にしっかりと蔵のメンテを行い来期の準備をしていきます。

近年、特にこだわっている部分を教えてください。

- ① 安定生産を行える体制作り
- ② 業務効率化
- ③ お客様の感想をよく聞くこと

「今、ここにいる杜氏!」としてやるべきと感ずることは？

コロナの影響を受けている今だからこそ、いつ飲んでいただいても「酔鯨なら美味しい」と言ってもらえるように、安定生産を行い続ける体制を強化したい。

一番好きなお酒と、それに合うオススメのおつまみは？

一番は毎年の出来により変わるため決められないです。その中でも今年『酔鯨 純米吟醸 吟麗summer』『酔鯨 純米酒 八反錦60%』が美味しく感じました。おつまみは刺身、冷奴、季節の野菜、山菜、エイひれ、タコわさ、人参葉など何でも合います。

来年に向けての抱負・チャレンジしたい事は？

和は良酒を醸す、良酒は和を醸す『和醸良酒』を胸に日々精進していきます。長浜醸造のチームワークで良い酒を造り、それを共有し更なる高みを目指せるチームにしていきたい。



土佐蔵

土佐蔵杜氏
明神 真



土佐蔵の特徴は？

- 今よりうまい酔鯨を造るため、未来を見据え新設された蔵。
- ① 『ハイエンドコレクション』を中心とした醸造。
ほぼ酒造好適米使用、高精白米。
 - ② 総米900kg or 720kgの小さい仕込＝製麹、発酵管理に最適。
製品出荷においてフレッシュローテーションが可能。
 - ③ 自家精米(新中野社製ダイヤモンドロール採用＝精米中に熱を持ちにくい。品種、精米歩合毎の最適自動運転)
 - ④ 各工程室ごとに最適温度での空調管理が可能。
 - ⑤ 食品安全衛生管理システム＝ISO22000認証工場。
 - ⑥ 細やかな発酵管理(＝温湿度環境の最適化(設備含めて))
 - ⑦ 熟酒瓶詰め(1回火入れ)貯酒(0℃)⇒いつまでもフレッシュな酒質。
 - ⑧ 作業しやすい動線。

令和1BYを振り返って

土佐蔵醸造2シーズン目となり、初年度明らかとなった

くつかの課題の解決と工程管理の安定化に取り組んだ。結果、品質の向上、安定化を図ることができた。特にオフフレーバー(お酒についてあまり良くない香り)低減における改善が大きい。洗米、製麹、酒母、仕込温度、成分、官能評価など各工程に安定感ができた。R1BY産山田錦の特徴(米が例年より固く、溶解性が悪い)をうまくとらえて醸造できた。吟の夢の産地違いを把握でき、違いを考慮して醸造できた。

近年、特にこだわっている部分を教えてください。

- ① 酒造りの科学的理解を深めスタッフに伝える。
- ② 高知(酔鯨)の気候風土に合う酒とは何か科学的理解・説明ができるようになりたい。
- ③ ①、②を踏まえて酒造りを行う。

「今、ここにいる杜氏!」としてやるべきと感ずることは？

美味しい酒を造る。⇒ みんなに喜んでもらう ⇒ 人と人が繋がることを助ける。

一番好きなお酒と、それに合うオススメのおつまみは？

今年度おいしいと感じた酒は『ハイエンドシリーズ』の『酔鯨 純米大吟醸 寅(雄町50%)』と『酔鯨 純米大吟醸 弥(山田錦40%)』。今までとはちょっと違った酔鯨が味わえます。おすすめは四万十町窪川の枝豆。

そろそろ店頭に並びます。現地で購入するのが一番です。塩ゆで1択。ゆですぎ禁物。ちなみに当然よく冷えたビールには相性抜群です。窪川の豆腐も美味しいです。昔ながらの固めの木綿豆腐です。大豆の香りが強く、醤油など調味料一切なしの冷奴でしょう。ほかには土佐あかうしのローストビーフ。脂身が少なくシンプルに肉の味わい楽しめます。

来年に向けての抱負・チャレンジしたい事は？

抱負『一燈照隅 万燈照国』『一隅を照らす光が集まれば、その光は国全体をも照らすことになる』。まずは土佐蔵醸造課ひとりひとりの輝きを集めてできる酒の輝きを増す。醸造課全員が酒造りのスペシャリストになれるよう精進していきたい。今ある一つ一つの作業に意味を見出し、自律的に深掘りしていける集団を作りたい。



※今回、「呑める店」「買えるお店」のコーナーは変更させていただいております。

SUIGEI
ENJOY SAKE LIFE
BY SUIGEI JAPAN

酔鯨

酔鯨「もの」のセレクト商品に
「夏をもっと楽しむ」アイテムが登場します。

SUIGEI
STORE



SUIGEI Original マスキングテープ

酔鯨のロゴマークを爽やかな青色で描きました。デザインも3種類。ついつい集めたくてしまうアイテムです。

サイズ：幅15mm×5m

各330円(税込)



SUIGEI Original メモブロック

酔鯨の鯨のロゴマークをワンポイントで表現しました。メモとして可愛いのはもちろん、飾っても可愛いです。

サイズ：縦80mm×横80mm×高さ80mm
枚数：800枚

990円(税込)



SUIGEI Original Tシャツ 渦

酔鯨の鯨のロゴマークをワンポイントで表現しました。青い渦巻き模様は爽やかな青色で描きました。

男性用サイズ：S、M、L
女性用サイズ：S、M、L
材質：綿100%

3,300円(税込)



SUIGEI Original Tシャツ 波

酔鯨の鯨のロゴマークを中央に大きく表現しました。鯨の下には波模様を描きました。夏の季節感を感じられる一着です。

男性用サイズ：S、M、L
女性用サイズ：S、M、L
材質：綿100%

3,300円(税込)