

SUIGEI Y JOURNAL

03

MAR
2020特集
feature

時が育む熟成純米大吟醸

春のひとときに じっくりと味わう 熟成酒の深き魅力

3月に入り、いよいよ桜の開花が待ち遠しい季節となりました。心地よい春の息吹を感じながら、静かに穏やかな時間を過ごすこともあれば、新たな生活を始める友人とゆっくり語らうことも多いことかと思えます。出会いと別れもある何かと慌ただしい季節ながら、草花が芽吹く春の風景に思いを馳せながら、じっくりとお酒を飲む時間も大切にしていきたいものです。

そんな春のひとときに寄り添えるお酒「純米大吟醸 長期熟成酒 慎 Shinn」を3月2日に発売いたします。こちらは酔鯨の純米大吟醸の中でも、「熟成」にこだわった一本。これは当蔵のフラッグシップでもある「純米大吟醸 万 Mann」を静かな環境の中、低温でじっくり時間をかけて熟成させたプレミアムな長期熟成酒です。「長期熟成酒」とは3年以上熟成させたお酒のことで、さらに「慎 Shinn」は、2016年にわずか600本のみ醸造した実に貴重な一本となっています。

また原酒となる「万 Mann」は、酒米の最高峰として知られる「山田錦」の中でも、特に希少な“兵庫県加東市東条特A地区産”を100%使用しています。これを精米歩合30%まで磨き上げ、低温発酵させたまさに酔鯨を代表する純米大吟醸です。

この「万 Mann」を3年以上の時をかけて熟成することで、純米大吟醸ならではの豊かで上品な味わいを残しました。その上で、ほどよい熟成感を備えた幅のある深い味わいに仕上げています。また甘味は控えめ。その味わいゆえに、うま味成分の多い料理との相性が良く、特にカツオやマグロなど、赤身魚のお造りなどはお薦めです。ぜひ食中酒として様々なシーンで、じっくりとお楽しみください。

「酔鯨 Premium 純米大吟醸 DAITO」をはじめ、「純米大吟醸 万 Mann」「純米大吟醸 長期熟成酒 慎 Shinn」などが含まれるシリーズが「HIGH END COLLECTION」。このシリーズは「国境や世代を超え、世界中の人に高品質な日本酒を楽しんでもらいたい」という思いで、厳選した原料と最高の技術で醸したお酒を揃えています。

それぞれの商品名は、世界を見据え、高知が生んだ偉人の一文字を頂いています。「慎 Shinn」は、幕末期に活躍した坂本龍馬の盟友であり、陸援隊隊長として、また薩長同盟締結などに尽力した中岡慎太郎にあやかり商品名としました。

※お詫びと訂正
2月号1面に誤りがございましたのでお詫びを申し上げますと共に下記のように訂正させていただきます。
(誤) 吉田虎(寅)太郎 → (正) 吉村寅太郎



SUIGEI × Christofle

フランスの高級銀食器メーカーChristofleとのコラボで誕生した酒器。日本酒にも適した形状のクリストフルシルバー製のタンブラーです。銀製品特有の熱伝導が非常に高く、冷たい飲み物が最良に冷えた状態でお楽しみいただけます。表面には酔鯨のホエールテールロゴをデザインしました。

価格：16,500円(税込)、サイズ：縦 6.4cm × 横 6.4cm × 高さ 6.4cm
重さ：102g、素材：クリストフルシルバー

3月2日
発売!酔鯨 純米大吟醸 長期熟成酒
慎

720ml 16,500円(税込)

容量：720ml
使用米：山田錦
原料米産地：兵庫県東条特A地区
精米歩合：30%



SPRING RECIPE

春の肴レシピ

酔鯨 純米大吟醸「花ごろも」に合わせて春の宴に喜ばれるお料理のレシピです。大切な方々とのひとときをお楽しみください。



鶯宿梅

【材料:つくりやすい量】

梅干し(梅肉)…3個、すりおろした生山葵…30g
※1対1の分量で用意

【つくりかた】

1. 梅干しの身をほぐして、種を取り除く。身は包丁で軽く叩いてペースト状に。
2. 1の梅肉と山葵を1対1の割合で混ぜ合わせる。



平目の桜蒸し

【材料:4人分】

平目…片身、桜の葉…4枚

〈一番出し〉

鯉節…40g、昆布(5cm角)…10枚、水…10カップ
前夜漬けた昆布水を鍋に入れ沸かし、沸騰直前に火を止める。鯉節を投入し沈んできたら静かに漉す。

【つくりかた】

1. 三枚におろした平目の片身を適当な大きさに切る。
2. 塩を少し抜く為に、桜の葉を水に漬ける。
3. 平目を蒸し器で中火15分蒸し、蒸しあがったら器に盛る。
4. 桜の葉を出しの中に入れて一呼吸おき香りがついたら、桜の葉を平目の上に被せ出しをはる。



文旦と苺のサラダ

【材料:2人分】

文旦…大1個、苺…10粒、ルッコラ…お好みの量、ブッファラチーズ(あるいはモッツアレラチーズ)…100g

〈ドレッシング〉

和蜂の蜂蜜…20g、塩…5g、千鳥酢…70cc、グレープシードオイル…50ml
蜂蜜と酢と塩を混ぜ合わせ、オイルを攪拌していく。白っぽくなるまで混ぜたら仕上がり。

【つくりかた】

1. 文旦は、黄色い皮に切り込みを入れ外し、白い皮を片側ずつ丁寧に剥いておく。
2. 器に文旦を円形状に並べ、チーズをのせる。
3. 苺は薄く切り、デコレーションするように敷く。
4. ルッコラをドレッシングで和え、中央に盛り付ける。

鯉の手まり寿司

【材料:4人分】

鯉…一節、野せり…適宜、茗荷…1個、ごま…少々

〈鯉漬け調味液〉

醤油…大さじ2、みりん…大さじ1、酒…大さじ1
鯉をそぎ切りにして、合わせた調味液に漬ける。

〈酢飯〉

米…1.5合、酢…50ml、砂糖…大さじ1、塩…小さじ1
炊き立ての御飯に、調味液をかけよく混ぜる。うちわなどで冷まし、酢飯をよせて、濡れふきんをかけておく。

【つくりかた】

1. 茗荷は薄く切り、せりは軽くゆで刻む。
2. 鯉漬けの枚数に合わせて、酢飯を軽くボール状に丸め、手のひらにラップをおき、鯉、酢飯の順にのせ、包む。
3. 寿司を表にむけ、ラップをひねりながら、軽く絞り形を整える。
4. 器に盛り付けて、ごま、せり、茗荷の順にのせ、彩る。





米由来の旨味と 香りが広がる 春らしいやわらかなにごり酒

麴が酒米を溶かすことでブドウ糖を生み出し、そのブドウ糖が酵母によって発酵することでアルコールに変わる。この米の融解とアルコール発酵がタンクの中で同時進行していく仕組みが「並行複発酵」と呼ばれる世界で唯一の日本酒造りの特徴です。

通常の酒造りの場合、発酵が終了したら、直ちに酒粕と酒の分離作業を経て、濾過から瓶詰となります。濾過した日本酒に目で確認できるほどのにごりはありません。しかし「にごり酒」である本商品には、その名の通りにごって透明感は感じられません。このにごりがあるということは、酒質の劣化が早く、微生物汚染のリスクが高まることを意味します。そこをあえてにごった状態で美味しい酒として提供するために、最適にごりとなるよう通常より厳しい工程管理を行い、瓶詰め作業を行います。

にごり酒は細やかな粒子があることで、そのテクスチャーや味、香りも変化します。またアルコールの刺激を和らげてくれる効果もあります。さらに粒子の中に閉じ込められた米由来の旨味や香りが、口に含んだ瞬間広がるように感じられます。これまでの商品とはひと味違った雰囲気「春の季節限定 純米大吟醸うすにごり・生」を五感でお楽しみください。

桜が咲き、木々が一斉に新緑となるように、にごり酒は味わいと香りの移ろいも刻々と変化していくお酒です。一瞬の美味しさをできる限り早くお召し上がりください。

テキスト: 明神 真 (杜氏/土佐蔵 醸造責任者)



「華やかさ」と
「酸味の効いた軽快さ」を味わえる
春のお花見シーズンに最適な
純米大吟醸

酔鯨 純米大吟醸
花ごも

1800ml 3,850円(税込)

容量: 1800ml

使用米: 吟の夢(高知県)

山田錦(兵庫県)

精米歩合: 50%

3月23日
発売!



酔鯨 なヒトビト

vol. 02



酔鯨酒造には様々な人が、日夜皆様に愛されるお酒を目指して汗を流しています。このコーナーではそんな酔鯨酒造で働く人々の仕事を紹介していきます。

土佐蔵販売課 編



販売課

塩見浩子 (2018年9月入社)

テキスト: 上田正人 (酔鯨酒造株式会社 土佐蔵 工場長)

対話を通して酔鯨ファンを増やしていく

塩見が所属する販売課では、「SUIGEI STORE」を本社蔵と土佐蔵の2ヶ所の工場敷地内に設け、蔵を訪れるお客様に向けて、酔鯨の商品を販売をしています。塩見が勤務するのは土佐蔵販売所。ここには土佐蔵の新設に伴い、2018年10月より酔鯨の世界観を体験していただけるようにギャラリー風店舗を設けました。

仕事内容は蔵内案内、商品案内、カフェメニューづくりなど多岐に渡ります。塩見をはじめ醸造経験のない販売課のメンバー。そんな彼女たちが苦労したのは、お客様への醸造工程の説明内容を覚えること。難しい単語や数字はもちろん、お客様の興味に沿って説明内容を変化させることに四苦八苦したようです。特にデビュー前は、緊張で睡眠不足が続きました。そんな販売課ですが、この1年間で経験を積み重ね、まだおぼつかないもの、

少しずつ自信をつけています。

販売課は「酔鯨ファンを増やすこと」も重要な仕事。お客様のペースや興味に合わせた対話から、酔鯨に好印象を持っていただけるかが勝負です。日々の業務に取り組む中で、お客様が満足顔で店を後にする姿が彼女たちのモチベーションにつながっています。特に塩見は人なつこく、お客様ともすぐに打ち解けることができるのが長所。彼女ならではのホスピタリティーで、親近感溢れる対応がお客様に喜ばれています。

販売課の今後の取り組みは、さらに多くのお客様に楽しんでいただけるように、メニューやサービスを充実させていくこと。お客様に感動を与えるために常に向上を心がけていきますので、ぜひ「SUIGEI STORE」にお立ち寄りください。

TOPICS

酔鯨が 買える店



土佐の酒蔵勢揃いで 新たな発見に出合える ひろめ市場内の酒販店

高知城のすぐ近くにある人気スポット“ひろめ市場”。和洋中様々な飲食店が約40店舗、お土産物屋さんや洋服屋さんなどの物販店が

約20店舗ひしめき合っています。昼夜問わず活気ある雰囲気の中、美味しい郷土料理やお酒を堪能し、高知文化を体験するには最高の場所です。

数ある店舗の一つに、高知県18歳の地酒や特産品を豊富に揃えている「土佐の地酒市場 西寅」があります。試飲販売も定期的に行っており、高知でしか買うことのできないお酒にも出合えるお店となっています。

こちらでは、酔鯨の季節品・HIGH END COLLECTIONといった限定品の他、小瓶サイズ300mlも豊富にお取り扱い頂いています。飲んだことのないお酒のお試し用として、いくつか種類別の小瓶をご購入頂くのも、飲み比べが出来て楽しいお買い物になります。お近くへお越しの際はぜひお立ち寄りください。 テキスト：川畑 遥（営業）



土佐の地酒市場 西寅

高知県高知市帯屋町2丁目3-1
ひろめ市場内
☎ 088-872-6676
🕒 平日・土曜・祝日 10:00~18:00
日曜 9:00~17:00
🏠 ひろめ市場休館日と同じ

詳しくはこちら



試飲販売会

定期的に全国で試飲販売会に参加しています！
酔鯨を是非ご賞味ください。

4月10~12日 そごう横浜店

6月10~15日 第6回タカシマヤ日本酒祭 イベント出展

SUIGEI Official SNS



facebook instagram twitter



スマホで簡単！

買える店、飲める店。
酔鯨を検索するアプリ

SUIGEI MAP



酔鯨が 飲める店



香り高き十割そばと 酔鯨に好相性な 酒肴の名店

そば屋の酒肴をアテに、日本酒をちびりちびりと嗜むのは、左党憧れの風景でもあります。そこで今回は東京『手打ち蕎麦 成富』さんをご紹介します。

おそばの名店で、のど越しの良い十割そばです。おそばの香り、味も抜群です！そしてまた出汁も実に美味。天ぷら、酒肴も充実しており、お酒を粋に呑みながら、おそばでいただければ極上の時間です。

私も酔鯨をいただきながら、穴子の煮ごり、天ぬき、板わさ、玉子焼きなどなど楽しんで、おそばをじっくりと味わっています。人気店のため予約は必須です。

テキスト：大倉広邦(代表取締役社長)



手打ち蕎麦 成富

東京都中央区銀座8-18-6 二葉ビル1F
☎ 03-5565-0055
🕒 平日 11:30~14:00 (L.O.)、
18:00~20:25 (L.O.)
第2・第4土曜 11:30~14:00、
17:30~20:00
※夜のみ予約を受けております。
🏠 日曜、祝日、第1・第3・第5土曜日

詳しくはこちら



【SUIGEI FAN MEETING 2020 イベント中止のお知らせ】

3月21日(土)に予定しておりました SUIGEI FAN MEETING 2020 につきまして、新型コロナウイルスの感染拡大の防止のため、お客様の安全を考慮し、中止することを決定いたしました。楽しみにして下さっていた皆様には大変ご迷惑おかけし申し訳ございませんが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。今後も、ファンの皆様と触れ合えるイベントを企画したいと考えております。その際はぜひご協力お願いいたします。

知れば知るほど飲みたくなる！

お酒に関する豆知識

日本酒の奥深さや魅力を知ることができるミニクイズを出題します。是非チャレンジしてみてください！

Q. お酒を造り始めて皆さまのお手元に届くまで、どれだけの月日が掛かるでしょうか？



原料入荷から精米 50日



洗米から仕込み 20日



もろみ発酵が発酵終了し搾るまで 30日



瓶に詰めるまで熟成 20日



出荷するまで低温熟成 180日

A. 酔鯨が造る吟醸酒は原料を入手したところから300日

お酒を仕込み、商品としてお客様に飲んでいただくまでには多くの工程を経ています。

+

プラス

さらに！
昨年から
酒米づくりに
チャレンジ！
+200日



この間、さまざまな工程で、繊細な製造管理をし、皆さまに美味しいお酒をお届けしたく、従業員は日々頑張っています。