

SUIGEI Y JOURNAL

07

JUL
2020特集
feature

吟醸麴で造るこだわりのあま酒

まろやかさと
自然な甘さ
米の恵みで体を潤す

ひまわりの花が咲きはじめいよいよ夏本番です。いつも酔鯨酒造への温かなご支援をいただき心より感謝申し上げます。

現在、醸造は夏休みに入り蔵内はひっそりとしております。また9月からは、次の仕込みの準備が始まるので、しっかりと蔵の中を片づけ、令和2BYに備えたいと思います。

さて、以前からリクエストの多かった「あま酒」をついに酔鯨酒造でも販売することになりました。

弊蔵の土佐蔵カフェ「SUIGEI SAKE LAB CAFÉ」の看板メニュー「Zakerappe」（あま酒をベースにフルーツテイストで仕上げたオリジナルドリンク）をご自宅でもお楽しみいただける様、酔鯨オリジナルあま酒としてご提案させていただきます。お米と共に歩んできた酔鯨酒造がこだわりぬいて造った「酔鯨 手造り吟醸麴あま酒」。飲みやすい味わいで、女性やお子様にも親しんでいただける商品です。

— こだわり

“米”と“麴”だけで造るあま酒。「手造り吟醸麴」を使用し、加水せず米らしさを残しつつ飲みやすい口当たり仕上げております。

— 特徴

まろやかさ、自然な甘さ、とろみ感に加え、米の粒を絶妙なバランスで残し、まるで、米を飲んでいるような喉越し。あま酒が苦手という方も、米と麴だけで造った本品を飲んでみると、あま酒の印象が変わるかもしれません。

ラベルは米の粒をモチーフとし、あま酒の持つ優しさを淡いピンクで表現。女性やお子様にも手に取っていただける可愛いデザインでお届けさせていただきます。

簡単Zakerappeの作り方



【材料】

あま酒、お好みの果物、グラノーラ

1. お好みの果物をカット。
2. 果物とあま酒をミキサーにかける。
3. お好みでグラノーラをのせて。



©Equivalent

飲む点滴と呼ばれるあま酒

あま酒は消化吸収を助け、整腸効果もあるため、便秘を解消し、血行と代謝の促進による美肌効果や生活習慣病の予防、生理痛や生理前の精神安定効果、母乳の出を良くするなど、さまざまな効能があります。おちょ一杯を朝に摂取するのが効果的と言われています。お子様や妊婦の方にも安心して飲んでいただけます。

7月1日
出荷開始!

酔鯨 手造り吟醸麴 あま酒

500ml 840円(税込)

容量: 500ml

原材料: 米(国産)、米麴(国産米)



SUIGEI LIQUOR TOMO

酔鯨リキュール

とも～みんな大好きゆずやか～

7月27日より発売いたします。

コンセプトは驚くほどに「ゆず」!

高知県が全国一の生産量を誇り、フレッシュな香りの高さが魅力の柑橘「ゆず」。この商品は、その「ゆず」の魅力をお楽しみいただけるリキュールです。

7月27日
出荷開始!

酔鯨 リキュール
とも
～みんな大好きゆずやか～
720ml 1,213円(税込)
容量: 720ml
アルコール分: 20度

と
も

こだわりの3つのゆず素材

ゆず由来の3つの素材をブレンドすることで、まるで「ゆずやか!」と驚くリキュールに仕上げました。しほりたてのゆず果汁のような香り立つフレッシュさと、さらには飲み込んだ後にもしっかりと「ゆず」を感じるジューシーな飲みごたえが特徴のリキュールです。高知で愛されみんなが大好きな「ゆず」の魅力をこのリキュールでお届けします。

1

フレッシュさ

高知県産天然ゆず果汁

地場でまるごとしほった新鮮な「高知県産天然ゆず果汁」をブレンドすることで、キャップを開けた瞬間から軽やかに広がるフレッシュなゆずの香りをお楽しみいただけます。

2

香りのベース

ゆずフローラルウォーター

ゆずの果皮から抽出された芳香蒸留水です。ゆずの果皮にはオイリーで奥深い豊かな香りがあり、その芳香蒸留水を使用することで、風味により一層の「ゆずらしさ」を与えます。

3

飲みごたえの演出

ゆずエキス

ゆずの香り成分を余すことなく抽出・濃縮した「ゆずエキス」をブレンドすることで、まるで新鮮なゆずをそのまま口に含んだかのような、ジューシーな余韻が飲み込んだ後も続きます。



とも～みんな大好きゆずやか～ 柚子リキュールの楽しみ方・夏

『とも』はアルコール度数20度なので、飲み方は自由自在。そのまま飲んでももちろん美味しいですが、ゆずジュースと1:1で混ぜれば、風味はそのままにより飲みやすくお楽しみいただけます。また、暑い季節に食べたくなる、冷たくてさっぱりとしたスイーツへとアレンジするのもおすすめです。

お家でひと工夫することで、食卓を彩る、美味しいスイーツにも変身します。手作りの夏スイーツで暑さを吹き飛ばしませんか？

cuisine & photograph by Equivalent



SUIGEI LIQUOR TOMO SWEETS

- 01 とも+ゆずジュース 美味しい割合は1:1。風味そのままに飲みやすくお楽しみいただけます。
- 02 とも+炭酸水 シンプルでごくごく飲めて美味しい。好みの割合でオリジナルドリンクの出来上がり。
- 03 ブランマンジェ(ジュレ:とも+パッションフルーツ+ゼラチン) アーモンドの風味のスイーツに、リキュール香るジュレの相性は最高。
- 04 李のコンポート(とも+季節の果物+砂糖) リキュールで仕立てたコンポート。甘味はすっきりとしていて奥深い味わい。見た目も可愛い。
- 05 アイステリース(塩トリュフミルク+とも お好みで) 口の中でアイスが溶けた後、リキュールの爽やかな味わいがふわっと広がります。
- 06 かき氷(ジュレ:とも+パッションフルーツ+ゼラチン、シロップ:かき氷シロップ+とも) リキュールシロップでさっぱりとした「オトナかき氷」。

名前の由来

『とも』はみなさまの日常と『とも』にあり、楽しい時も疲れた時もそっと寄り添ってくれる『とも』のようなお酒でありたいという願いを込めました。「ゆずやか!」とは、土佐弁で「ゆず(そのもの)じゃないか!」という意味です。

デザインコンセプトについて

『とも』はまるごとしぼったゆずの果汁を使っていることからラベルのビジュアルも潤いを感じるものを目指しました。ロゴはひらがなの丸みを生かしつつ、柔

らかく洗練された味をイメージしています。

イラストはお酒にゆずの花が浮かんでいるようなイメージ。水彩絵の具で描いた花を透明なフィルムに散らしました。ボトルをどの角度から見ても花が見えるようになっています。ロゴとイラストをあえて手描きにしたのは、『とも』と同じく、デザインからも手作りが伝わるものになればとの思いを込めています。

お店で『とも』が並んでいたたり、家庭の食卓に『とも』が置かれている時に、その空間がぱっと明るくなって、心が癒されるような商品になればと考えています。

『とも』を囲む風景と、たくさんの笑顔をイメージし

ながら制作した今回のデザイン。『とも』を大切な人やご自分への贈り物に選んでいただけたら幸いです。ぜひ『とも』と共に、より豊かな生活に彩りと潤いを感じてください。

Package Design

富岡美紀 / Miki Tomioka

静岡県熱海市出身。金魚や海洋生物など水中の生き物をモチーフとした作品を展開。NY、マレーシア、台湾など国内外での企画展参加・壁画制作・ライブペイントパフォーマンスを行う。その他にも、プロダクトへのデザイン提供・デジタルファブリケーションを使った表現など、多様な分野と作品とのコラボレーションに積極的に取り組み多岐に渡った創作活動を行う。

TOPICS

酔鯨が 買える店



交流と絆を第一に 対面販売にこだわる おもてなしの老舗酒店

創業大正8年、昨年100周年を迎えた神奈川県厚木市の老舗酒屋「望月商店」。お洒落

な内外装とともに、全国の日本酒、本格焼酎を中心に、ワイン、和リキュール、食品、酒器など幅広く取り扱い、専門知識と経験豊富なスタッフの方々の説明により「ひとりでも多くの方が、旨酒との素晴らしい出会いを経験できるよう、そのお手伝いをさせていただきます」。親切丁寧なスタッフのおもてなしと、お酒を楽しむシーンを感じさせてくれるのも、同店の魅力の一つです。

ネット上の販売は考えておらず、「日本全国のたくさんの良き蔵元、同業仲間、飲み手の人達との交流、絆をモットーに、文化と共に、楽しい空間、時間を『酒』で演出したい。」との気持ちから、あくまでお客様と直接お会いし、お話しさせて頂いた上での「対面販売」を基本として営業しております。

旨酒との素晴らしい出会いが経験できるお店、望月商店へ是非お立ち寄り下さい。

テキスト：森本純矢（営業）



望月商店

神奈川県厚木市旭町3-17-27

☎ 046-228-2567

🕒 9:30~20:00

📅 水曜日

詳しくはこちら



酔鯨が 飲める店

純和風の落ち着いた佇まいが印象的です。

名物は厚さ4cm、直径18cmもある「かき揚げ」。口に運ぶと、貝柱、芝エビ、三つ葉などサクとした歯応えと具材の旨みがあふれ出します。天ぶらの要となる油は、胡麻と落花生をブレンドした自家製というのもこだわり。ほかにも「濱天井」を始め、夏には大きくて瑞々しい北海道産アスパラガスや減農薬の新潟産トマトなど、旬の野菜の天ぶらや刺身など一品料理も充実。それらにぴったりの日本酒、ワインなどのお酒にも注力しています。

もちろん酔鯨も昔から常備しています。ぜひ老舗の味をゆっくりご堪能しながら、酔鯨で乾杯よろしくお祈りします。人気店のためご予約は必須です。

テキスト：大倉広邦（代表取締役社長）



てんぷら 天吉

神奈川県横浜市中区港町2丁目9

☎ 045-681-2220

🕒 水~金曜日 11:30~14:30、
17:00~21:30

土・日曜日 11:30~21:30

📅 月曜日

詳しくはこちら



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



Download on the App Store
GET IT ON Google Play



長年愛されるかき揚げと 季節の酒肴を堪能できる 粋な老舗天ぷら店

明治5年から横浜・館内で営む老舗の天ぷら屋「天吉」さん。周辺にはビルが建ち並ぶなか、

最新情報をチェック！

SUIGEI Official SNS

酔鯨の最新情報をチェック！
SNSでしか見れない情報があります



facebook



instagram



twitter

あさみ・よりこの 酔鯨ばなし



酔鯨酒造で広報を担当しているあさみとよりこ。

今回はFacebookで酔鯨スタッフの晩酌をご紹介している「よりこ」がその様子をお伝えます！

お料理と酔鯨をFacebookに投稿し始めたのは約1年半前です。当初は日本酒に合うお料理を調べて作って…という状態でしたが、続けているうちに普段よく作る身近なメニューと酔鯨を合わせるのが楽しくなって。今では自分で作っておいて「この組み合わせは美味しすぎる！」と感動することも(笑)

最近では周りのスタッフから「タペこんな

お料理と合わせたよ」とよく声がかかります。こんな輪が日本中、世界中に広がればいいなあと思う毎日です！皆さまも是非、酔鯨Facebookを訪れてみてください。今後も私たちが酔鯨をご紹介して参ります！お付き合いいただければ幸いです。

酔鯨 Facebook



酔鯨スタッフの晩酌紹介



鶏肉とブルーリーの煮込み
×
酔鯨 純米大吟醸 象 (Sho)

手羽元と玉ネギを炒め、水とバルサミコ酢を同量、砂糖・醤油・酒・ブルーリーを加えしばし待たせ、黒胡椒を振っても。吟醸香とキレの良い後味が楽しめます。



せせりとピーマンのさっと炒め
×
酔鯨 純米大吟醸 兵庫山田錦50%

せせりとピーマンをさっと炒めて塩コショウ、最後にお醤油ちょこっと。酔鯨らしい味わいと香りのバランス、口に含むと広がる上品な旨みが絶妙です。



牛すじの煮込み
×
酔鯨 特別純米酒

手間がかかるイメージですが、基本的にはコトコト煮てたら出来る一品！香り控えめ、酸味のバランス、後口のキレの良さはお料理との相性抜群です。