

# SUIGEI JOURNAL

10  
OCT  
2019

特集  
feature

酔鯨最高級酒 DAITO 2019



## 純米大吟醸 DAITO2019 発売開始

酔鯨の最高級酒「純米大吟醸 DAITO 2019」が、いよいよこの秋、発売開始となります。今年は、新元号「令和」元年という記念すべき年。一年以上前からその素晴らしい年にふさわしい、特別な趣向を企画準備してまいりました。新元号「令和」元年の担当デザイナーは、日本を代表するアーティストのお一人でもある清川あさみさん。「令和」の出典と言われる万葉集をテーマとしてデザインされたそのビジュアルは、繊細で華やかな新時代にふさわしい意匠となりました。

## 酔鯨 純米大吟醸 DAITO 2019

価格：22,000円(税込)  
容量：720ml  
使用米：山田錦  
原料米産地：兵庫  
精米歩合：30%

DAITO



2019

純米大吟醸

DAITO  
2019  
01

毎年、さまざまなアーティストとコラボレーションして生まれる酔鯨酒造の最高級酒『純米大吟醸DAITO』。新元号令和の本年は、日本を代表するアーティストの一人として、国内外で幅広く活躍されている清川あさみさんのデザイン。新元号『令和』の出典とされる、日本最古の歌集「万葉集」の「梅花（うめのはな）の歌三十二首」から引用されたという「初春の令月（れいげつ）」にして、気淑（よ）く風和ぎ、梅は鏡前の粉を披（ひら）き、蘭は珮後（はいご）の香を薫す」歌のように、『純米大吟醸DAITO 2019』のデザインは、華やかさが漂う装いでデビューいたします。

令和元年のダイトは、清川あさみさんがデザイン



純米大吟醸

DAITO  
2019  
02

酒造好適米の代表“山田錦”の栽培にこだわり続けている希少な“兵庫県東条産特A山田錦”を精米歩合30%まで磨き、通常一種類しか使用しない酵母をあえて二種類使用しています。お酒を搾る工程において香味が最も優れた部分“中取り”だけで造られています。さらにその“中取り”をフレッシュなまま貯蔵することで、できたてのおいしさを保ち、“瓶爛”と呼ばれる方法により丁寧にボトルングした「酔鯨」の技術を駆使した最高級酒です。



純米大吟醸

DAITO  
2019  
03

ASAMI KIYOKAWA  
×  
SUIGEI

## 清川あさみProfile

2001年初個展。写真に刺繍を施す作品で注目され、国内外の美術館で展覧会を多数開催。「美女採集」展（2012年、表参道ヒルズ）では、当時の最多動員数を記録。累計50万部以上のロングセラー絵本や作品集を数多く生み出している。広告のアートディレクションやミラサローネでのインスタレーション、空間プロデュース等も手がけている。NHK連続テレビ小説「べっぴんさん」のオープニング映像や、詩人の最果タヒとコラボした『千年後の百人一首』（リトルモア刊）も話題に。

2004年「ベストデビュタント賞」、2010年「VOCA展」入賞、2012年「VOGUE JAPAN Women of the Year」、2013年ASIAGRAPHアワード「創賞」受賞。





# 酔鯨の新しい純米酒 「酔鯨 純米酒 れのわ」 2019年10月11日より 蔵元発送開始

新元号の元年に初めて開発をした日本酒として令和の音をなぞらえて命名しました。日本酒を楽しむ和みの場にふさわしい冷酒となることを願っております。

本品は「やさしい口あたり」と「滑らかな喉ごし」を持つソフトな純米酒を目指し醸しました。原料米には酒米（酒造好適米）の最高峰「山田錦」を100%使用。高知酵母と熊本酵母の2種類を用いて発酵をコントロールし、**酔鯨史上最も「高い日本酒度（+8.0）」**、そして最も**「低いアルコール度数（13度）」**を達成することにより、ソフトな味わいを実現することが出来ました。また、素材を活かした様々な料理と合わせやすい純米酒であり、シンプルな味付けの前菜等とも相性ぴったりなお酒ですので、ぜひお料理をともに楽しんでくださいませ。

## INTERVIEW

ネーミングやラベルのデザインからも分かるように、これまでの酔鯨のラインナップとは少し異なるチャレンジングな商品です。その開発意図について開発責任者の江口にインタビューを行いました。



開発責任者 江口大介

### —この商品を作ったきっかけを教えてください。

その質問にお答えるために、まず初めに日本酒がおかれている状況についてお話をさせて下さい。皆さんも耳にした事はあるかと思いますが、日本酒の市場は1975年をピークに減少を続け、現在はピーク時の約1/3にまで減少しています。幸いな事に弊社は、皆様のご協力のもと、ここ数年は成長を続け、念願の土佐蔵も新設することができました。しかしながら、日本酒市場が長期にわたり減少を続けていることには、常に危機感を感じています。そこで「今までと同じことをやっているのはダメだ!」という弊社代表大倉の考えのもと、今回はチャレンジングな商品の開発に取り組みました。

## 酔鯨 純米酒 れのわ

容量	1800ml 720ml 300ml
使用米	山田錦(国産)
使用酵母	AC95(高知酵母) KA-4(熊本酵母)
精米歩合	70%
アルコール度数	13%
小売価格	1800ml 2,959円(税込) 720ml 1,485円(税込) 300ml 682円(税込)



### —これまでの酔鯨の特徴は?

現在の酔鯨の酒質には「食中酒」という明確なコンセプトがあります。これは具体的に言うと、酸味が効いた辛口をベースにし、さらにあと味について適度な「苦味」や「渋味」を持つものです。ときにこの酒質は「男酒」とも表現され、評価をいただくことがありますが、一方、まろやかな味わいを求めるお客様には否定的なご意見があることも感じています。

### —具体的な開発コンセプトは?

お酒だけを楽しむ様な場、その最たるものは、コンテストなどです。毎年、様々なコンテストが行われており、勉強のために代表的なコンテストの例酒には参加していますが、上位に入賞するお酒の多くは、吟醸香がものすごく高いことはもちろんですが、あと口については非常に滑らかであり、さらにはソフトな優しさを感じます。これは先ほど申し上げましたが、現在の酔鯨にはない部分です。よってその「あと口のソフトさ」を酔鯨に取り入れる事を「れのわ」の酒質のメインコンセプトにしました。

### —実際にはどのように、その酒質を実現するのでしょうか?

これまでの分析で分かっていた事は、酔鯨のお酒は、アミノ

酸に代表されるように、酸とアルコール以外の成分が、比較的少ないという特徴があることです。これが辛口、さらには言えばドライな酒質の肝となるのですが、「れのわ」ではこのバランスを少し変えることにしました。つまり、発酵の過程でアルコールに対して、他の成分の量を増やすという事です。具体的には、これまでの製品よりも原料米をしっかり溶かして、さらには旺盛な発酵させるという製法を取り入れています。

### —アルコールの度数もこれまでの商品とは異なるようですが?

その通りで、一般的な日本酒のアルコール度数は15度～16度ですが、これを13度台にしています。アルコールは、酒質にいわゆる「しまり」を与え、ボディ感を演出します。たとえば全国新酒鑑評会などでは、その「しまり」を追求し18度台で出品されている蔵元さんもいらっしゃいます。ただ今回は「ソフトさ」を追求するというコンセプトから、出来る限り低めの方向にチャレンジをしています。実際の製造過程では、モロミ期間中、すなわち原酒になる前の段階でも汲み水を通常より多めに入れ、最終的には瓶詰め前にも熟成後の生酒の味のバランスを見ながら、割水を行いました。

### —ラベルデザインについても教えてください

出来上がった「れのわ」は、狙い通り、これまでの酔鯨とは違う「ソフト」な酒質を持っていると思います。この商品のデザインを、これまでのデザインと似たようなかたちで発売しますと、従来の酔鯨ファンの方は恐らく違和感をお持ちになるかと思えます。そこで、これまでのものとは違うということラベルでもお伝えするために、デザイナーさんには「ソフトなイメージで」とお願いしました。その結果、少しポップな方向に振った、ソフトさを持つ今回のラベルデザインとなりました。ちなみに、デザイナーさんは、ホエールテールやクジラロゴをデザインして頂いている方と同一の方です。

### —「れのわ」という名前もずいぶん変わっていますね。

本商品は、改めて酔鯨の取り組むチャレンジを具体的にしました。丁度タイミング的にも新時代「令和」の幕開けであることから、そこにあやかって「れのわ」と命名しました。これもあえて平仮名とすることで、ソフトさを演出しています。

### —「純米酒 れのわ」はどのような方に、どのような飲み方でおすすめしますか。

お酒好きの方から日本酒初心者の方まで幅広いお客様に飲んでいただけるお酒かと思えます。純米酒らしいふくよかさもありながら、あと口ソフトな味わいは、食前酒から食後酒まで幅広いニーズにお応えします。飲むときの温度帯は、少し冷やめ(5度)がおすすめです。是非、秋の夜長には「れのわ」で楽しい時間を過ごしてみてください。

## 酔鯨 × art × 文化 × 美食。4つのエレメントを体感。 日本酒を楽しむシーンを提案する酔鯨フィソロフィーの祭典



令和元年10月11日。年に一度の新商品の発表と、その新作の日本酒に合わせたお料理とのマリアージュをお楽しみいただけるイベント「SUIGEI ESL PREMIUM DINNER PARTY～Drunken Whale Banquet～」を今年も開催させていただきます。本年度は、新元号「令和」元年・新時代の幕明けの記念すべき年。そこで第二回目当たる今回のイベントは、新元号「令和」をテーマとし、天皇家の菩提寺として皇室ともゆかりの深い泉涌寺の塔頭「即成院」様の境内にて開催いたします。厳選して取り寄せた京食材を使い、有名ホテルのシェフによるフレンチと酔鯨の日本酒をお楽しみいただくマリアージュディナーパーティです。また、本年度のハイエンドシリーズ「純米大吟醸DAITO2019」のデザイナーは、日本を代表するアーティストの「清川あさみ」さん。ご本人もご来場予定の新元号「令和」をテーマとした優雅なデザインのお披露目をはじめ、酔鯨新作の様々なプレミアム日本酒とのマリアージュをお楽しみいただけます。みなさまのお越しを心よりお待ちしております。酔鯨酒造株式会社 代表取締役社長 大倉広邦



### 即成院

京都市東山区泉涌寺山内町にある真言宗泉涌寺派の塔頭寺院。御本尊阿弥陀如来・二十五菩薩は平安時代作で国の重要文化財。本堂内陣は現世極楽浄土と呼ばれる特別な空間。即成院は現世でも極楽、来世でも極楽を叶えるお寺です。十月の二十五菩薩練供養も有名。



# TOPICS

## 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。

10月4日～6日	はせがわ酒店二子玉川店
10月18日	ジェイアール京都伊勢丹
10月24日～28日	高島屋日本橋
11月1日～3日	そごう横浜店
11月15日～17日	そごう千葉店
11月29日～12月1日	信濃屋北千住マルイ店

## SUIGEI SNS



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

## 酔鯨が買える店



### 駅直結でアクセス便利 全国の銘酒が楽しめる空間

JR京都駅直結という好立地に位置するジェイアール京都伊勢丹。特約店様として酔鯨のレギュラー商品から高額商品まで幅広くお取り扱い頂いております。昨年よりお酒売り場が拡大し、日本酒の冷蔵設備の充実化、高額商品の充実化、食とのペアリング提案など、お客様に日本酒を一層楽しんで頂ける取組みをされております。同じフロアにある「酒のTASHINAMI」では、ホテル、老舗料亭、レストランと

いった名店のお食事と日本酒・ワインをご堪能頂けるようになっていきます。京の銘酒約200種類、全国の銘酒約300種類、国産を含む世界各国のワイン約500種類の中から、バイヤーやスタイリストがおすすめする約5種類を常時ご用意されています。酔鯨も登場する期間がございますので、詳しいスケジュールはお店にお問合せをお願い致します。また、10月18日には酔鯨のプロモーションも実施！様々なお酒の試飲もご準備しておりますので、お近くにお越しの際はぜひお立ち寄り下さい。



### ジェイアール京都伊勢丹 酒のTASHINAMI

京都府京都市下京区烏丸通塩小路下ル  
 東塩小路町 地下1階  
 TEL 075-342-5633 (和洋酒直通)  
 営業時間  
 11:00-15:00  
 16:00-19:30  
 定休日 正月以外年中無休

詳しくは  
 こちら



こちらの写真は「酔鯨」とのペアリングの際のお料理です。

## 酔鯨が飲める店



### 漫画「美味しんぼ」で掲載 “じゃがいものバター煮” が名物料理の老舗

今回は北海道札幌駅前の「味百仙」さんの紹介です！こちらの居酒屋さんは創業が30年を越える老舗居酒屋さんで、『ミシュランガイド北海道版』でも紹介されております。

北海道に地酒がほぼ無い頃から全国の地酒をご提供されており、札幌の地酒第一人者です！地酒蔵としてはありがたいかぎりです。お酒にあわせる肴はといえば、北海道ならではの海鮮料理はもちろんですが、前日予約必須の『じゃがいものバター煮』は漫画『美味しんぼ』にも掲載された名物料理で味は最高です！店主である長島さんのこだわり肴と優しい笑顔で癒されること間違いありません！

酔鯨は創業当初より取り扱っていただいております。現在も常時取り扱っていただいておりますので是非ご注文をお願いします！人気店のため予約は必須です。カウンターもあり一人呑みもできます！



### 味百仙

北海道札幌市北区北七条西4  
 宮澤興業ビルB1F  
 TEL: 011-716-1000  
 営業時間  
 月～金 17:00～24:00  
 土・祝前 17:00～23:00  
 定休日 日曜・祝日

詳しくは  
 こちら



## 龍馬×酔鯨 11月15日(金) 京都霊山護国神社龍馬祭

昨年も出店いたしました京都護国神社の龍馬祭に今年も出店いたします。

地元土佐の英雄「坂本龍馬」。龍馬が与えた明治維新の影響やまたその人気は、維新後150年たった今もたくさんの人々に勇気や感動を与えています。龍馬像がそびえる高知の桂浜にほど近い場所にある酔鯨では、坂本龍馬が眠る京都霊山護国神社開催の龍馬祭に今年も1日限定で酔鯨ブースを出店させていただく予定です。酔鯨ブースでは、漫画界の巨匠「松本零士」氏デザインによる坂本龍馬をラベルに使用した『酔鯨 特別純米酒 名将銘酒』を販売。毎年全国各地から龍馬ファンが集う京都の秋の恒例行事として賑わいを見せる龍馬祭。皆様のご来場をお待ちしております。

ご参加お問い合わせは、酔鯨酒造株式会社 佐野まで  
 TEL: 088-841-4080 Mail: asami-sano@asak.co.jp

酔鯨では『ENJOY SAKE LIFE』をテーマに、日本酒の楽しみ方をもっと知っていただくためのワークショップや利き酒会、マリアージュパーティなど、酔鯨を囲んだコミュニティイベントなどを定期的に国内外で開催しています。詳しくはwebサイトでご案内しておりますので是非、ご参加くださいませ。

詳しくは  
 こちら

