

SUIGEI Y JOURNAL

12

DEC
2019特集
feature

季節限定シリーズ

この季節ならではの
フレッシュ感溢れる
新酒3銘柄が登場！

冬の冷え込みも増す今日この頃、“ほっこり”とお酒が恋しくなる季節です。と同時に、冬の到来は「寒造り」を旨とする日本酒造りにはもってこいの季節でもあります。

酒蔵はすでに繁忙期。従業員一同、日々酒造りに汗を流しています。これも日頃から、酔鯨を応援してくださっている皆様のおかげだと、心より感謝申し上げます。

さて酔鯨酒造では11月から1月にかけて、季節限定の新酒シリーズ3銘柄を順次販売しています。是非、新酒ならではの季節感をお楽しみください。

11月発売の第一弾「特別純米酒 しぼりたて」に続き、12月には第二弾として「純米吟醸 吟麗 しぼりたて」を発売開始。「しぼりたて」とは、発酵が進んだ醪を压榨機で搾り、流れてきたばかりのフレッシュなお酒です。新酒の搾りが始まり1本目の吟醸酒を生酒で瓶詰めしました。原料米には通常の吟麗で使用する「松山三井」ではなく、「五百万石」を使用しました。造りの最初はまだ気温が高く吟醸造りには難しい季節ですが、素材が持つ良さを引き出し、じっくりと醸しました。上槽後は冷蔵タンク内で10日～14日程度低温熟成させ、味わいが整ったのを確認し生酒で瓶詰めしました。生酒ならではの生き生きとした旨みと力強さが特徴です。比較的気温の高い10月から11月にかけて仕込むことから、通常の吟麗よりも発酵が旺盛になり、酸味のきいたお酒となります。

2020年1月には第三弾として「純米吟醸 吟麗 未濾過すっぴん」を発売いたします。一般的に日本酒は搾った後に、色味や香味を整えるために濾過を行います。「未濾過（無濾過）」とは、その作業を行わない、まさに生まれたままのすっぴんの姿のお酒。日本酒本来の豊かな味わいが特徴です。

日本酒の原材料は、主に水と米です。いわば自然の恵みが生んだお酒。特に「水」は日本酒の8割を構成するため、味を決める上で重要な要素の一つ。酔鯨酒造のある高知県は太平洋を眼前にした「海の国」。その一方で緑豊かな四国山地を背にした「山の国」でもあります。日本一の年間降水量を誇り、その多量の雨は「緑のダム」とも呼ばれる広大な森林に蓄えられ、ゆっくりと時間をかけて清冽な湧水として、川へ送り出され、その水は途切れることがありません。

これはまさに自然の恵みです。私たち酔鯨酒造はこの恵みのもとに酒造りを営んでいます。自然の恩恵を受けている私たちは、その自然に感謝する意味で、環境保全活動などにも積極的に参加して行きたいと思えます。



酔鯨 特別純米酒 しぼりたて

11月中旬
発売!

1800ml 2,717円(税込)、720ml 1,265円(税込)
◎使用米：酒造用一般米
◎原料米産地：国産 ◎精米歩合：55%

生酒のフレッシュ感とキレの良い酸味が、料理の味わいをしっかり引き立てます。肉類の焼き物や、鍋料理など辛味や味の濃い料理との相性も抜群。

酔鯨 純米吟醸 吟麗 しぼりたて

12月2日
発売!

1800ml 2,937円(税込)、720ml 1,551円(税込)
◎使用米：五百万石
◎原料米産地：福井 ◎精米歩合：50%

爽やかな吟醸香とキレの良い後味は魚介類(お刺身・焼き物)のうま味を引き立てます。また、少し酸味のあるお料理との相性も良いです。

酔鯨 純米吟醸 吟麗 未濾過すっぴん

1月20日
発売!

1800ml 2,937円(税込)、720ml 1,551円(税込)
◎使用米：松山三井・中生新千本
◎原料米産地：愛媛・広島 ◎精米歩合：50%

無濾過・原酒の旨味、豊かな味わいとキレの良い後味が魚介類(お刺身・焼き物)のうま味を引き立てます。特に、魚類の甘酢あなかけなどはおすすめです。

2019 SUIGEI ESL PREMIUM DINNER PARTY -Drunken Whale Banquet-



令和元年10月22日(火)「即位礼正殿の儀の行われる日」の祝日に



Event report

「2019 SUIGEI ESL PREMIUM DINNER PARTY ～Drunken Whale Banquet～」(以下 SUIGEI DWB)を行いました。

今年の「SUIGEI DWB」の舞台は、京都天皇家菩提寺である泉涌寺塔頭即成院。第一部の2019年新商品の発表会に先立ち、お寺のお内陣にて、関係者様全員に向けて、同院ご住職・平野雅章様より、お清浄ご参列の皆様へのご散花など、大変荘厳な雰囲気の中で執り行わせていただきました。

新作発表会では、酔鯨の最高級酒「純米大吟醸 DAITO 2019」、「純米酒れのわ」を披露させて頂きました。「純米大吟醸 DAITO 2019」のデザインは、日本を代表するアーティスト・清川あさみさんに依頼し、令和の名前の由来となった万葉集をイメージした、紅梅、薄紅梅、梅重ね、灰梅など「梅の色」を多数使用し、令和への祝いの意味も込めた素敵なデザインを制作していただきました。

即成院は、天皇家菩提寺・泉涌寺の塔頭として平安～鎌倉時代より今に伝わる御本尊の阿弥陀如来様と二十五菩薩様が有名なお寺です。

今年の「SUIGEI DWB」第二部では、新作の日本酒を楽しむマリァージュディナーだけではなく、アート・伝統芸能・音楽など、視覚・聴覚・味覚から体感していただくことをテーマにしたパーティを開催させていただきました。まず最初は、詩、劇、舞踏、音楽、美術などさまざまな要素が一体となり、この国において約六百年の古から今に伝わる「総合芸術」である観世流のお能を披露して頂きました。河村能舞台観世流シテ方の河村浩太郎様による能舞台「屋島」を鑑賞しました。

そして、いよいよパーティの開催。ライティングの演出もより一層華やかに、酔鯨の日本酒とお料理のマリァージュを楽しむ「SUIGEI DWB」が始まりました。

本パーティーの主役は、酔鯨の日本酒とマリァージュのお料理。今年は「ウェスティン都ホテル京都」にお料理をご担当いただきました。日本酒は酔鯨選りすぐりの「純米大吟醸 弥」、「純米酒れのわ」、「純米大吟醸 万」、そして最高級酒「純米大吟醸 DAITO 2019」。それぞれに合うコース料理をご提供頂きました。

パーティーを引き立てる演目では、2017年の「DAITO」をデザインいただいた「銀座ちりめんドレスKIWA」による声楽とのコラボレーションファッションショーを始め、幻想的な空間で楽しむ弦楽器三重奏、そしてフィナーレには弦楽器三重奏と声楽による音楽のマリァージュ。

最後にご参加いただいた皆様、また本イベント開催にあたって多大なるご尽力を賜りました関係者の皆様、誠に有難うございました。ここにスタッフ一同、改めて心より感謝御礼申し上げます。

酔鯨 なヒトビト

vol.01



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。

原酒課チーム 編



原酒課チーム

原酒課課長 伊藤竜志 (写真右)
入社3年目 山本大樹

搾った大半のお酒はそのまま瓶詰し出荷されるのではなく、生の状態で少しの期間熟成させ、風味のバランスを整えます。課長の伊藤が率いる原酒課では、主にこの熟成工程の管理とろ過作業を担当しています。ろ過とは製品の不要な香りや雑味を除去し目の細かいフィルターやろ過剤で酵母等の微生物を取り除く作業です。

二回ろ過作業を行うレギュラー商品では、長期間タンクで貯酒を行うため、貯酒期間により香味が変化するため目標の酒質に合うように調合と活性炭量を定める事が大切です。現在の蔵内在庫を頭に入れつつ、出荷時期を見定めながら、お客様の手に届いたとき常にベストな状態となることを想像しながら、ろ過作業を行っています。

また官能検査(数値では見極めることができない指標)により、常に同じ品質で仕上がるように唎酒訓練は必須です。入社3年目の山本は、ベテランである伊藤の指導のもと、官能的酒質の的確な判断を身に付けてようと、訓練の日々が続いています。先人達から受け継いだ酔鯨のあるべき酒質は、この二人の研ぎ澄まされた五感によって、常に維持できているのです。



酔鯨では酒質によって2種類のろ過方法を使い分けています。
①中空糸ろ過 ②珪藻土ろ過



中空糸ろ過の作業風景

濁度チェック

INTERVIEW

— この仕事をする上で大切なことは？

伊藤・山本 官能力、経験値、想像力です。熟成期間の見極め方や判断力の高さも大切です。

— この仕事のやりがい？

伊藤・山本 醸造課から引き継いだお酒を、お客様にお届けする最終の香味を決定し判断する部署です。その分プレッシャーはありますが、やりがいも感じられる仕事なので、これからも誇りをもって取り組みたいです。

— 2人の現在の目標は？

伊藤 代々続いてきた「酔鯨」の味を大切に守りながら、次世代に引き継いでいくことです。

山本 伊藤さんに従って、先人達の酒質に対する官能的判断の実力を、日々訓練により身に付けてながら、受け継いだ酔鯨のあるべき酒質や官能的酒質の良し悪しを的確に判断できるようにになりたいです。

— 将来的な目標は？

伊藤・山本 今がベストとは思っていません。自分たちが美味しい＝お客様から喜んでもらえるお酒を目指します。最終目標は、世界中の食卓で酔鯨を楽しんでいただくことです。

— 苦労している点は？

伊藤・山本 人々の口に入るものを毎日製造しているため、衛生管理には特に注意をしています。また、洗浄が十分に行われていないと、味や香りにも悪影響を及ぼしてしまうので、タンク・ホース・パッキンなど、細部にこだわった洗浄心がけています。

— 酔鯨の良さは？

伊藤・山本 しっかりとした酸味で料理との相性がとても良く、長い時間飲み続けられるところです。

— 日々気を付けているところは？

伊藤・山本 体調管理です。ほぼ毎日、濾過と唎酒の作業があるため、暴飲暴食は避けて、コンディションを整えています。辛い物や刺激物、味覚に影響するものは、取らないように心がけています。

— 酔鯨の好きなお酒は？

伊藤 すべて！
山本 高育54号
(理由…フルーティーな香り・切れがあって飲みやすい・パッケージも斬新で良い)

— これぞ酔鯨!という味わいのお酒は？

伊藤 純米吟醸 吟麗、特別純米酒
山本 純米大吟醸 万(Mann)、純米大吟醸 象(Sho)



「SUIGEI STORE 長浜蔵」のオープンから一年、お客様とのふれあいに喜びを感じられた時間。



前任者から引き継いだ時は不安と緊張の日々でしたが、今ではお客様から生の声が聞ける喜びと感謝で充実しています。

お客様から「今回は SUIGEI STORE 長浜蔵がメインです」とか「ここだけのために来ました」と声をかけられると嬉しさも100倍です。たまにご常連様をガラス越しに見つけると、待ちきれなくて自然とドアを開けて出迎えてしまいます。

家族で来られた方が友人を連れてきてくれたり、カップルで来られた方が、いつの間にかご夫婦になられていたりする姿を見ると、仕事でのご縁ですが、自分の友達と過ごしている時のような安心した楽しさがあります。

お客様のお好みをお聞きして、お薦めしたお酒がぴったりあったら、心の中でガッツポーズをするほど嬉しいですね。お客様の中にはお酒造りに興味がある方もいらっしゃいますので、仕込みの話やお米の産地や精米歩合、タンクの話も興味津々に耳を傾けてくれます。私にとって皆様が大切なお客様ですので、お帰りの際には、車の誘導とお見送りをしよう心がけています。

テキスト：西村弥生 (SUIGEI STORE 長浜蔵 店員)



SUIGEI STORE 長浜蔵

高知県高知市長浜566-1

☎ 088-821-8003

🕒 10:00~17:00 (休)日曜・祝祭日

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。

1月10日～12日 三越 星ヶ丘店
1月24日～26日 東急百貨店 日吉店
2月21日～23日 東武百貨店 船橋店

SUIGEI Official 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



大丸心齋橋店本館で 選りすぐりのグルメと 酔鯨とのペアリングを

2019年9月20日、心齋橋のランドマークである「大丸心齋橋店本館」がグランドオープンを迎えました。その地下2階に誕生した酒専門店「リカーショップグランセルクル」では、輸入ワイン・日本ワインやこだわりの清酒・焼酎・ウイスキー・ブランデーをラインアップ。お酒だけではなく、ペアリングもお楽しみいただける イートインコーナーが併設されており、購入したお酒をそのままお召し上がりいただくことも可能です。

リカーショップグランセルクルがある地下2階のフードホールは「五感が刺激されるライブキッチン」をコンセプトにオープンキッチンスタイルがメインとなっており、13店舗の食品販売店が並び、350席が用意されています。営業時間も23時までということもあり、仕事帰りのお食事や2次会場として立ち寄るのにも良いスポットです。店内は1933年に完成した旧本館のデザインや装飾が残されており、活気溢れるシックなダイニング感を演出した空間となっています。

リカーショップグランセルクルでは、リニューアルオープンを機に酔鯨のフルラインアップを展開。新商品「れのわ」をはじめ、レギュラー品からハイエンドコレクション



までを常備頂いており、専門知識豊富なスタッフの方々が好みにあったお酒を提案してくれます。

新生大丸心齋橋店本館で「食中酒」酔鯨を、お好みのお食事と合わせてその場で楽しむ。Osaka Metro 御堂筋線心齋橋駅（南改札）より地下道直結なので、お立ち寄り頂くのにも「酔い」場所です。

テキスト：川畑 遥（営業）



リカーショップ グランセルクル

大阪府大阪市中央区心齋橋筋1-7-1
大丸心齋橋店 本館B2F
☎ 06-6271-1231
🕒 10:00～23:00
🏠 元旦

詳しくはこちら



酔鯨が飲める店



全国各地の産直食材を 多彩な料理で楽しめる 気軽な横丁型レストラン

「Japan Kitchen AKIBA」は、店内に複数の業態が入る横丁型レストラン。寿司・天

ぷら・蕎麦・うどんなど和食を提供する「台所日ノ本」、焼き鳥・焼きとん・ステーキ・鰻・すっぽんなどの炭火焼きを豪快に味わえる「炎上 En-JO」、ハンバーグ・エビフライ・オムライスなど日本独自の洋食を楽しめる「BISTRO Zipangu」、厳選された日本酒・本格焼酎・国産ワイン・クラフトビールなどのお酒を提供する「BAR 花魁」の4つの専門店が店内に展開されています。また、全国生産者直結の産直食材を専門の料理人が腕を振るいつつ、カジュアルに世代を超えて楽しめる産直コミュレスです。酔鯨の日本酒と素敵なお料理を楽しめる空間「Japan Kitchen AKIBA」へ是非お立ち寄り下さい。

テキスト：森本純矢（営業）



Japan Kitchen AKIBA

東京都千代田区外神田1-17-4
ホテルメッツ秋葉原2F
☎ 03-5207-2678
🕒 18:00～翌5:00
🏠 無休

詳しくはこちら



12/9
発売

お歳暮・お年始に
いかがでしょうか…

SUIGEI Whale Tail ギフトセット



◎清酒2本セット

清酒2本を組み合わせたセット



※写真は「弥」「象」のセット

Whale Tail 清酒

- ・酔鯨 純米大吟醸「万」:720ml
- ・酔鯨 純米大吟醸「弥」:720ml
- ・酔鯨 純米大吟醸「象」:720ml
- ・酔鯨 純米吟醸「高育54号」:720ml
- ※Whale Tail 清酒 2本を組み合わせたオリジナルセットも承っております。

参考価格

- ◎「万」高育セット 13,310円(税込)
- ◎「弥」高育セット 10,010円(税込)
- ◎「象」高育セット 7,810円(税込)
- ◎「高育」×2セット 3,960円(税込)

◎清酒と酒盗のセット

清酒1本と酔鯨オリジナルの酒盗3個のセット



※写真は「高育」セット

酔鯨オリジナルの酒盗

酔鯨の日本酒に漬け込み熟成させた鯨の酒盗、高知の珍味。こくとまるやかさが特徴。日本酒との相性も◎。
内容量：110g×3

- ◎「万」酒盗セット 14,960円(税込)
- ◎「弥」酒盗セット 11,660円(税込)
- ◎「象」酒盗セット 9,460円(税込)
- ◎「高育」酒盗セット 5,610円(税込)

◎清酒とグラスのセット

清酒1本と酔鯨オリジナルのリーデル社製グラス2個のセット



※写真は「万」セット

酔鯨オリジナルのグラス

リーデル社製の白ワイングラスをベースにした形状で、酔鯨の持つ香りや味わいをバランスよくお楽しみいただけるグラスです。
サイズ(縦×横×高さ):78×78×97mm×2個

- ◎「万」グラスセット 20,460円(税込)
- ◎「弥」グラスセット 17,160円(税込)
- ◎「象」グラスセット 14,960円(税込)
- ◎「高育」グラスセット 11,110円(税込)