SUIGEI JOURNAL

05
MAY
2019

特集 feature

そろそろ、冷酒日和

「夏酒」とは、冷酒の新しい楽しみ方。

キラキラした夏に、冷酒を楽しみませんか？暑い夏はすっきりとしたお酒が好まれ、夏と日本酒のイメージがなかなか結びつけられることはなかったのですが、最近では夏に美味しく飲める日本酒のことを「夏酒」と呼び、ひそかにブームになっています。近年を問わず、日本酒の人気が高まってきたことや、各酒蔵さんが色々な工夫を凝らした新しくユニークな日本酒が造られるようになり、「夏酒」の人気がどんどん高まってきています。

タイプ別｜夏酒の主なバリエーション

light

スッキリとした飲み口 白ワインタイプ
- お刺身
- 白身魚
- イタリアン料理

フレッシュな味わい 生酒タイプ
- チーズ
- 燻りがっこ
- お寿司

dry ―― sweet

旨味濃いめ 原酒ロックタイプ
どんな料理も合う優秀夏酒（オススメは餃子）

微炭酸 にごり酒タイプ
- 桃、いちご、巨峰
- 唐揚げ
- ソーセージ

strong

なつくじらに合う オススメレシピ

ガーリックシュリンプ

材料
①えび（殻付きはむく）：150g
②にんにく（すりおろし）：大さじ1
③オリーブオイル：大さじ1
④塩：小さじ1/2
⑤ブラックペッパー：少々
⑥イタリアンパセリ：少々

作り方
1）ボールに①～⑤を入れて軽く混ぜ、30分ほどおく。
2）温めたフライパンにボールの中身を入れてえびに火が通るまで炒める。
3）お皿に盛り付けて刻んだイタリアンパセリを散らして出来上がり！

※えびは大きさによって切り込みを入れると味がよく馴染み短時間で仕上がります。

「キラキラな酔い心地」の夏酒！夏の期間限定でお届けします。使用米には、北海道内のみで栽培されている酒造好適米「吟風」を使用。すっきりとした「夏酒」として楽しんでいただけるよう、酵母にはKA-4を使用しドライな味わいに仕上げました。「吟風」は、親品種「八反錦」のシンプルでスッキリとした特徴をしっかりと受け継いだ酒米です。その特徴を最大限に活かし、上槽後すぐに瓶詰を行うことにより、夏酒らしいフレッシュな香りと味わいがありながらも、辛口のスッキリとした吟醸酒に仕上がっております。夏の暑い時期にも、お楽しみいただける一品です。

醉鯨 純米吟醸
なつくじら

1,800ml　3,240円（税込）
720ml　1,620円（税込）
夏の期間限定販売（5月中旬～8月末）

酒器で愉しむ「夏酒」。

キラキラした夏に、冷酒を楽しみませんか？
暑い夏はすっきりとしたお酒が好まれ、夏と日本酒のイメージがなかなか結びつけられることはなかったのですが、最近では夏に美味しく飲める日本酒のことを「夏酒」と呼び、ひそかにブームになっています。
近年を問わず、日本酒の人気が高まってきたことや、各酒蔵さんが色々な工夫を凝らした新しくユニークな日本酒が造られるようになり、「夏酒」の人気がどんどん高まってきています。
つめたく冷やした日本酒は、また選ぶ酒器によって夏の味覚冷やしたと気分を引き立ててくれることがあります。
そろそろ冷酒の季節。今年は、いろんな酒器を使って「夏酒」を楽しんでみませんか？

Pottery

陶器でできた酒器は、日本酒の味を柔らかくしてくれます。日本酒はお米と水でできていますし、陶器は土から作られます。この組み合わせは、自然が産んだ最高のマッチングです。純米酒など、コクのあるお酒向きで、煮物などのお料理と合わせるととても美味しく感じる酒器だと思います。

Glass

大吟醸クラスの繊細な香りと味わいのお酒向き。ポイントの一つは口径の大きさにあり、大きいほど味も香りもしっかりと感じられます。口元に持ってくると香りが広がり、口をつけると旨みが口中に大きく広がり、鼻に抜ける香りをも十分に感じられます。夏ガキやハモ・カツオなどと一緒に味わいたい酒器ですね。

Tumbler

ビールや冷酒、などの冷たいお酒の喉越しを楽しむための酒器です。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のどもとに伝わります。少し汗ばむ夏空の午後。冷凍庫に入れておいたキンキンに冷えたタンブラーに夏酒を入れて、茹でたてのそら豆を肴にはじめる一杯。夏を愉しむ贅沢な時間が広がります。

酔鯨オリジナル酒器

①じゃのめお猪口 346円（税込） ②徳利（大）648円（税込）徳利（小）486円（税込） ③平盃 346円（税込） ④鯨絵皿 540円（税込） ⑤鯨グラス648円（税込） ⑥テールグラス648円（税込） ⑦リーデルグラス（ゴールド・シルバー・青3色）4,320円（税込） ⑧クリストフルタンブラー（巾着付）16,200円（税込）

ユルさのススメ

自宅でゆったり夏酒を楽しむなら、酒器は力まない方がいい。夫婦で晩酌、気心知れた友人と朝まで…。そんな宅飲みならではの時間を過ごすのに、京都鴨川ほとりの町家にある今宵堂さんの酒器は、ちょうどいい空気感を醸し出してくれるはず。⑨今宵堂 白瓷片口 3,240円（税込） ⑩今宵堂 金魚盃 1,944円（税込）

今宵堂

〒603-8131 京都市北区小山上内河原町52-5
不定営業　12時～18時
http://www.koyoido.com

酔鯨より、熟成8年の梅酒がいよいよ登場！ 2019年5月8日～蔵元順次発送

酔鯨待望！イチオシの梅酒を新発売します。「酔鯨熟成梅酒8（エイト）」です。高知の鏡地区の農家さまが大切に育てた新鮮な梅を「8年」じっくりと漬けました…。酔鯨のこだわり梅酒は、地元高知市北部鏡地区産の新鮮な「紅梅」を使用し、氷砂糖と自家製清酒、焼酎に漬け込み、タンク内でじっくり熟成させます。一番のこだわりは、しっかりと熟成期間しっかり取ること。時間を経ることにより、梅のエキスが十分に抽出され、まろやかで味わい深い梅酒に仕上がります。熟成7年目には、タンクの中から梅の実を取り出す作業を行いました。そっとタンクを開けると、何とも言えない梅の香りが漂い、とろりとして、琥珀色に輝くお酒が…。そうして、抽出した酒を、さらに熟成させ1年を経た今、「酔鯨熟成梅酒 8（エイト）」が誕生しました！ 美味しさの特徴は、まろやかで優しい口当たりと爽やかなあと味。原料に清酒と焼酎を使い、清酒は豊かな味わいを、焼酎はキレの良い後味を。ブレンド具合もしっかりと調整して両者の良いところを引き出しています。

酔鯨 熟成梅酒 8（エイト）
2,945円（税込）
※カートン入り

梅酒8に合う オススメレシピ

鶏胸肉のハム

材料
①鶏胸肉：1枚
②酒：大さじ3
③砂糖：大さじ1
④長ネギ：1/2本
⑤オリーブオイル：大さじ2
⑥レモン汁：大さじ1
⑦塩：小さじ1/2
⑧ブラックペッパー：少々

作り方
1）半分に切った鶏胸肉と②③をビニール袋（耐熱袋）に入れて軽くもみ15分ほどおく。2）鍋に湯を沸かし、沸騰したら火を止めて1）を袋ごと入れて冷めるまで放置する。3）みじん切りにした長ネギと⑤～⑧を混ぜてソースをつくる。4）鶏肉が冷めたら袋から出し、好みの厚さに切ってソースをかけて出来上がり！
※ソースをトマト風味やゆず胡椒に変えても美味しくいただけます。

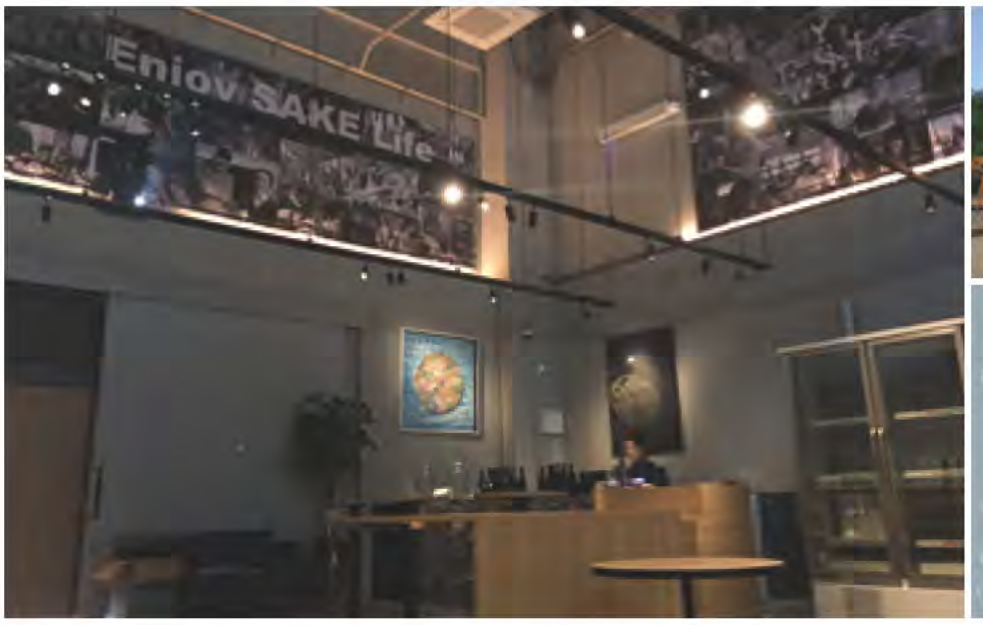
地元高知市北部鏡地区産の新鮮な「紅梅」

高知市北部鏡地区産の「紅梅（こうばい）」は、通常の梅より赤みがかっており、種がちいさく、果肉が肉厚で柔らかいので、水分が染み込みやすく梅酒にとても適している品種です。
他の品種は縦長の形をしていますが、この紅梅はまん丸で、愛くるしい形をしています。収穫は毎年5月20日ごろから。今年収穫した紅梅は8年後に梅酒として皆様にお届けできるよう準備して参ります。

SUIGEI SAKE LAB CAFE OPEN!

酔鯨土佐蔵で、日本酒を楽しもう。

昨年オープンした酔鯨の新工場「土佐蔵」。その一角に位置するSUIGEI STORE内にカフェがオープンいたしました。これまでのSUIGEI STOREでは、酔鯨の商品（日本酒）を試飲&購入いただくお店でしたが、車でご一緒に来られたドライバーさんやお子様などのご家族連れのお客様にも、もっと楽しんでいただきたいという思いからノンアルコールメニューを中心としたカフェ『SUIGEI SAKE LAB CAFE』を作りました。アルコールを飛ばした酒粕や甘酒を使用し、オリジナルのソフトクリームやパフェデザート、ドリンクメニューやデザートメニューをお楽しみいただけます。高知へお越しの際は、是非お立ち寄りくださいませ。スタッフ一同、心よりお待ちいたしております。



SUIGEI SAKE LAB CAFE
〒781-1113 高知県土佐市甲原2001番地1
「SUIGEI STORE 土佐蔵内」
定休日：火曜日　営業時間：10時～17時
TEL：088-856-8888

TOPICS

イベント参加・出展

第7回 四国×酒国2019 酒蔵ワンダーランドOn大阪 ～四国の酒と食のスペクタル～

参加蔵元58蔵（徳島県8蔵　香川県6蔵　愛媛県26蔵 高知県18蔵）、酒200種類以上（日本酒・リキュール等）をご準備。蔵元自慢の丹精こめてつくったお酒を特製お猪口でお楽しみください。

日時　2019年5月26日(日)
1部11:30～14:00 / 2部15:30～18:00
※雨天決行(台風による警報が発表された場合は中止とすることがございます）※屋外でのイベントです。熱中症対策を忘れずにご参加ください。
場所　西梅田スクエア
チケット代　前売 3,000円 / 当日 3,500円
※定員になり次第販売を終了 ※特製お猪口付き
主催　日本酒造組合中央会四国支部
お申込方法【メール】2019年5月12日(日) 必着
Mail : sanukisk@muse.ocn.ne.jp
【イープラス】2019年5月21日(火) 18時まで

e+ イープラス からの ご予約はこちら

特典いっぱい。酔鯨アプリができました。

酔鯨を「買える店」・「飲める店」をお手元のスマホで簡単に検索できるアプリ「SUIGEI MAP」このアプリは，特に高知県外のお客様から，「近くで酔鯨を買いたいんだけど，どこで売ってるの?」というこれまでに数多く頂いたお問い合わせに応えるためのアプリです。買える店を「ホエールテール」，飲める店を「くじら」のマーカーで皆様にお知らせします。またアプリの起動時には酔鯨からの旬の情報もお知らせします。Android 4.4, iOS 10以上のスマホに対応しています。

ダウンロードはこちら

Download on the App Store

Google Play

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。
5月8日～5月13日　JR名古屋高島屋試飲販売
5月18日～5月19日 東急百貨店本店試飲販売
5月24日～5月26日　はせがわ酒店グランスタ店　試飲販売

Tell me! SUIGEI Ambassador 酔鯨アンバサダー

和食好きの私には、欠かせない酔鯨。

酔鯨との出会い
知人で、クリエイターのお仕事をされている方からご紹介を受けました。もともと日本酒好きでしたから、淡麗辛口で食事にもよく合う酔鯨は、以前から知っていましたが、吟醸酒の他、純米大吟醸酒にたくさんの種類があることは知りませんでした。

好きなお酒
和食が好きなので、お刺身や懐石料理などに合う日本酒は何でも好きですが、特に冷酒を好んで飲むことが多いです。そういう意味では酔鯨は、食中酒として欠かせませんね。

これからの酔鯨に期待すること
国内では、日本酒の消費量が年々減少のようですが、海外の消費量はまだまだ伸びていると聞きます。和食が世界に広まる中、酔鯨も日本を代表するお酒になってほしいですね。

即成院住職
平野雅章 様

プロフィール
御寺泉涌寺塔頭即成院住職。高野山専修学院で修行の後、総本山御寺泉涌寺に奉職。2012年より、即成院住職に専念する。

酔鯨が飲める店

鰹のわら焼きと酔鯨はテッパンです。

酔鯨が美味しく呑めるお店ということで今回は『高知酒場103』さんの紹介です。大阪 香里園駅すぐそばです。こちらの居酒屋さんは昨年オープンされました。社長が高知県出身ということもあり、大阪でまさに高知を体感できます。お店の雰囲気は店名の通り高知の酒場で居心地良く、食べて呑んでを楽しめます！従業員の方も高知に縁がある方もいらっしゃいますので会話も楽しんで下さい。お料理は目の前での藁焼き『カツオのたたき』、高知からの直送新鮮お野菜、高知特産のおつまみ等々がそろっております。『カツオのたたき』は塩、ポン酢両方そろっておりますので食べ比べも！酔鯨は常時五種類ほどあります！色々な酔鯨を楽しんでいただけますので是非ご注文を！

高知酒場103
大阪府寝屋川市香里南之町32-9
TEL 072-392-4239
営業時間 17:00～24:00
定休日 不定休

詳しくはこちら

ENJOY SAKE LIFE EVENT
E.S.L
produce by SUIGEI

酔鯨ファンイベントE.S.Lに参加しよう！

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ーイベントなどを定期的に国内外で開催しています。詳しくは専用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。

https://www.suigei-esl.com
WEBサイトはこちら

今年最初の酔鯨E.S.Lは5月11日京都源鳳院にて開催予定。
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@asask.co.jp