

SUIGEI Y JOURNAL

06

JUN
2019

特集
FEATURE

鮎と共に名水の日本酒を嗜む

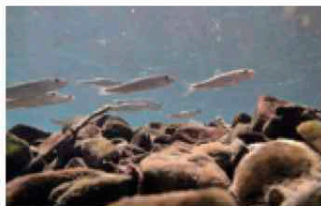
野根川の名水で 醸した酒。『香魚』

6月1日より高知県内の多くの河川で、鮎漁が解禁されます。鮎漁の旬の時期に、酔鯨から『鮎に合わせて美味しい純米酒』をコンセプトに開発した『酔鯨 純米酒 香魚(こうぎょ)』をリリースいたします。『野根川』は、高知県でも特に水質が良いとされる清流のひとつで、天然の鮎が多く遡上することで有名です。また、野根川で獲れる鮎の味わいは素晴らしく、「全国利き鮎コンテスト」でもグランプリを獲得しています。このたび地元の方々のご縁により、野根川の伏流水を仕込み水として使わせていただくことが出来ました。

香魚のこだわりは、地産ならではの美味しさ。先述の野根川の伏流水と高知県産米で仕込みました。酵母は、酔鯨伝統の熊本酵母(KA-1)を使用し、しっかりとした麹造りを行いました。また、鮎の風味を十分に味わっていただけるよう、低温発酵で醸し、酸味と旨みのバランスを大切にしたところもこだわりの一つです。そうして仕上がった『酔鯨 純米酒 香魚』は野根川の良質な鮎と相性がぴったりのお酒です。香魚を楽しむ際は是非!野根川の鮎料理と共にお召し上がり頂けたらと思っております。

本品を開発するにあたって、私たちはあらためて『水』の大切さを感じました。水は、日本酒のおおよそ8割を構成する酒造りには欠かせない大切な原料です。新鮮な鮎が生息する綺麗な川のお水でお酒造りができていることに感謝し、これからも、安全でおいしいお酒造りに取り組んでまいります。

私たち酔鯨酒造はウォーターズ・リバイタルプロジェクトを支援しています。本品の売り上げの一部は野根川流域の環境保全活動に活用します。



今年、野根川の河口に例年より早く鮎がやってきました。雨が降らず、通常では登っていけない状況でしたが、野根川を愛する人たちによる関門の魚道工事により新たな道が確保され、かわいい鮎たちが一列になって登って来る姿を見ることができました。



酔鯨 純米酒
香魚(こうぎょ)

限定本数・限定流通品

容量 720ml

価格 1,458円(消費税込)

蔵元発送開始 6月3日より

商品コンセプト

鮎に合わせて美味しい純米酒。

清流「野根川」の伏流水と高知県産米で仕込みました。

おすすめお料理

・鮎など川魚のお料理に合わせて

・味わいのしっかりとした貝料理など

純米酒 内容量 720ml
醸造元 水原屋 米こうじ(国産米)
アルコール分 15度
新穂酒造株式会社 高知市長浜566-1

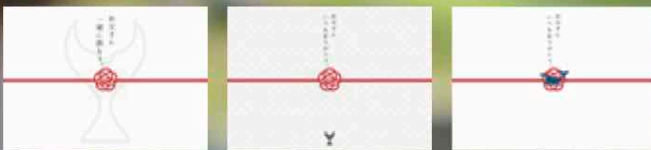
Love
HAPPY
 Father's
 Day
 THANK YOU

いつもよりも父の日に寄せて

今年の父の日は6月16日(日曜日)。近年は父の日に日本酒を贈る方がとっでも増えてきているようです。お酒が大好きなお父さんには、ちょっと特別なお酒を準備して楽しいひとときを過ごしてみませんか？いつも家族のために頑張ってくれているお父さんへありがとうの気持ちを伝えましょう！

今回おすすめのお酒は、ハイエンドコレクションシリーズ・酔鯨 純米大吟醸 万 (Mann)。
 この酒は、兵庫県産特A地区の山田錦を使用した酔鯨を代表する最高峰の一品です。
 山田錦本来のふくよかであまやかな味わいと程やかながらも深みを感じられる吟醸香が特徴です。
 品質はもちろん、パッケージにもこだわったギフト向け商品です。

感謝を伝えるお手伝いが少しでもできたら！という思いから
 特製の御祝斗を準備させていただきました。
 包装等も承っておりますのでどうぞお申し付けください。



万に合う オススメレシピ



鶏レバーの甘辛煮



- | | |
|-------------|--|
| 材料 | 作り方 |
| ① 鶏レバー:200g | 1) 沸騰したお湯で鶏レバーを1分ほど茹でて水を切り一口大に切る。2) 生姜は千切り、にんにくは縦半分に切る。3) レバー、生姜、にんにく、 |
| ② しょうゆ:大さじ2 | ②~⑤を中火にかけ、沸騰したら弱火にし10分程煮込む。4) とろみと照りが出たら火から下ろし、器にもってねぎを散らして出来上がり！ |
| ③ 酒:大さじ2 | ※鶏レバーは牛のレバーほど下ごしらえが面倒でないで手軽に作れます。 |
| ④ みりん:大さじ2 | |
| ⑤ 砂糖:大さじ1 | |
| ⑥ 生姜:10g | |
| ⑦ にんにく:3片 | |
| ⑧ ネギ:適量 | |

ハイエンドコレクションシリーズ・酔鯨 純米大吟醸 万 (Mann)
 小売価格:10,800円(税込)

続報

4/27sat OPEN! SUIGEI SAKE LAB CAFE



酒粕やあま酒を使ったノンアルコールメニューが豊富!

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、車で一緒に来られたドライバーさんやお子様連れのご家族に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』をオープンしました。酒粕や甘酒を使用したオリジナルのソフトクリームやパフェ、ドリンクメニュー等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、心よりお待ちしております。

Amazake Parfait

Amazake Parfait
あま酒パフェット
＜白玉あんこ＞
Shiratamaanko
¥650

Amazake Parfait
あま酒パフェット
＜季節の果物＞
Seasonal fruits
¥800

季節のあま酒
ソフトクリームパフェット
地元の果物を贅沢に盛り付けたアルコールフリーのソフトクリームパフェット。

Fresh fruit Soda

- 果肉入りソーダの爽やかなドリンク
- Fresh fruit SODA <白桃>
Soda drink with fruit sauce "Peach"
¥460
 - Fresh fruit SODA <ピンクグレープフルーツ>
Soda drink with fruit sauce "Pink grapefruit"
¥490
 - Fresh fruit SODA <キウイ>
Soda drink with fruit sauce "Kiwi"
¥460
 - Fresh fruit SODA <りんご>
Soda drink with fruit sauce "Apple"
¥460
 - Fresh fruit SODA <オレンジ>
Soda drink with fruit sauce "Orange"
¥490

Soft Cream

- 純米吟醸の酒かす・あま酒を使用したソフトクリーム。
- 酒かすソフト
Jumai Gijyo Sake lees Soft Cream
¥350
 - あま酒ソフト
Amazake Soft Cream
¥350

Coffee & Espresso

- ドリップコーヒー
Drip coffee
Hot or Ice
Hot ¥320 Ice ¥360
- カフェラテ
Cafe latte
Hot or Ice
Hot ¥400 Ice ¥440
- カフェモカ
Cafe mocha
Hot or Ice
Hot ¥420 Ice ¥460
- カプチーノ
Cappuccino
Hot or Ice
Hot ¥350 Ice ¥390
- キャラメル カフェラテ
Caramel Cafe latte
Hot or Ice
Hot ¥420 Ice ¥480
- ミルクモカ
Milk mocha
Hot or Ice
Hot ¥320 Ice ¥360

- Zakerappé <白桃>
Amazake with sweet sake and fruit sauce "Peach"
¥550
- Zakerappé <りんご>
Amazake with sweet sake and fruit sauce "Apple"
¥550
- Zakerappé <キウイ>
Amazake with sweet sake and fruit sauce "Kiwi"
¥550
- Zakerappé <オレンジ>
Amazake with sweet sake and fruit sauce "Orange"
¥580

Zakerappé Float

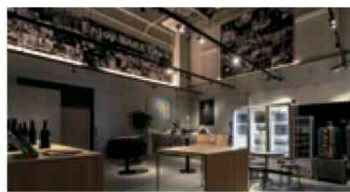
- Zakerappé Float
Amazake with fruit sauce & Ice cream
プラス ¥150
- Zakerappé <選べます>
fruit sauce
白桃 Peach
キウイ Kiwi
りんご Apple
オレンジ Orange
ピンクグレープフルーツ Pink grapefruit.

Zakerappé

おすすめ!

あま酒と果肉のフラッペ
あま酒を使用した果肉たっぷりのフラッペです。フレーバーによって爽やかなフルーツの香味をお楽しみください。

Zakerappé <ピンクグレープフルーツ>
Amazake with sweet sake and fruit sauce "Pink grapefruit"
¥580



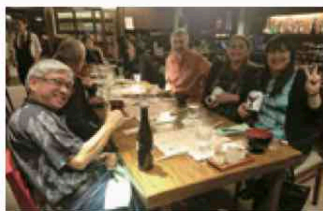
SUIGEI SAKE LAB CAFE
〒781-1113
高知県土佐市甲原2001番地1
「SUIGEI STORE 土佐蔵内」
定休日：火曜日
営業時間：10時～17時
TEL：088-856-8888

アクセス

✈️ 高知龍馬空港	🚗 お車	約50分
	🚌 バス	高知駅バス約30分 甲原船戸(須崎行き)バス約60分 徒歩約15分
🚉 高知駅	🚗 お車	約40分
	🚌 バス	甲原船戸(須崎行き)バス約60分 徒歩約15分
🅇 土佐PA	🚗 お車	約10分

SUIGEI SAKE LAB CAFE

TOPICS



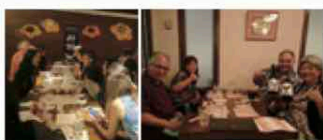
ハワイで現地の方に向けて 酔鯨を楽しむイベントを開催。

旅先として多くの日本人から人気のあるハワイ。美しい海や山などの自然を楽しめるだけではなく、ショッピングやホテルリゾートも満喫できるスポットとして、毎年たくさんの旅行客が訪れており、2018年度においては990万人以上の旅行客を迎えているそうです。物価は世界トップクラスに高いことでも有名ですが、現地の方々が飲食にかける費用も軒並み高く、その中でも日本食は特に注目を集めています。

15%以上の日系アメリカ人がいると言われているハワイですが、その影響もあり、アメリカの他州と比較しても、日本食の定着率は高く、家庭で煮物を作ったり、料理に調理酒を使ったりするほどです。そんな日本文化が身近なハワイでも、「酔鯨」を愛飲頂ける方々を増やせるよう、毎年活動を行なっております。

今年の2月にはホノルルで、現地の方向けに食事とのペアリング形式で、酔鯨を紹介するイベントを行いました。なかには酔鯨を知らない方もいらっしやいましたが、英語の愛称である「Drunken Whale」をキャッチフレーズに「酔鯨」を覚えて頂き、High End Collectionから定番商品までのフルラインナップをご堪能頂きました。

酔鯨特有の「酸」と軽快な味わいを気に入って頂ける方が多く、もっと呑みたい!とリクエスト頂くとても嬉しい場面が何度もありました。私たちのお酒がハワイでも受け入れられ、もっと広がりが見られるよう、今後も活動を続けていきたいと思っております。



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。
6月14日~16日 小田急新宿/丸の内試飲販売
7月13日~15日 西武東戸塚店試飲販売
7月19日~21日 東急たまプラーザ店試飲販売
7月19日~21日 東急東横店試飲販売

酔鯨が 買える店



厳選されたお酒が並ぶ おしゃれな空間

はせがわ酒店「パレスホテル東京店」様のご紹介です。全国各地の酒蔵を訪ね歩き、吟味を重ねて選び出した、そして時には共に造り上げた逸品をご紹介します。まるでおしゃれなブティックのようで一昔前には考えられないような雰囲気のホテル屋さんです。大変こだわりある素敵な日本酒が多く、選ぶワクワク感を体感できます。飲んでいるシーンを想像し、日本酒のみならず、器も買いたくなってしまおう店です。お店では、こだわりの酒器や全国のおつまみも置いてあり、ご家庭飲みやパー

ティーなど日本酒で杯を重ねるシチュエーションの幅が広がります。もちろん、品質管理もきちんとされており、安心して良質な状態でお飲み頂けます。酔鯨商品は、「純米大吟醸 DAITO」、万、純米吟醸 山田錦」等数種類取り扱っております。はせがわ酒店様オリジナル商品もありますので是非!足を運んでみて下さい。在庫の関係上、商品の有無については事前に店舗へお電話にてお問い合わせください。



はせがわ酒店

所在地:〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-1-1
パレスホテル東京 B1
TEL:03-5220-2828
営業時間:11:00-20:00(月-日)
試飲BAR:営業時間と同じ
定休日:無休

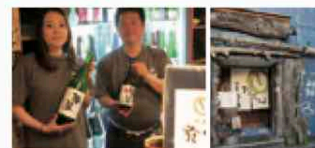
酔鯨が 飲める店



高知に来たら絶対行ってほしい! “土佐さんまい”の名店

酔鯨が美味しく呑めるお店ということで今回は高知「吟座 於傳(さんざ おでん)」さんの紹介です。お店の名前とおり“売り”は土佐のだしが利いた「おでん」です。全国の銘柄から「於傳」さんおすすめ地元高知の銘柄まで、幅広い取り揃えが自慢です。「酔鯨」も最上級品のお酒から純米酒まで、お楽しみ頂けます。お料理はおでんが中心ですが、土佐の料理も豊富

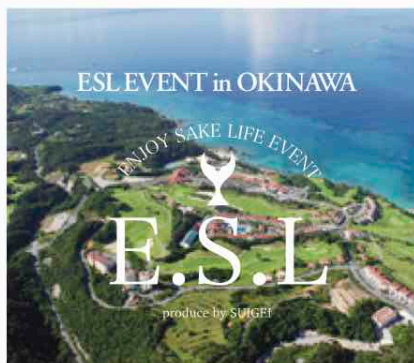
ですので県外から来られるお客様にもおすすめです。特に大将が自ら釣ってきた新鮮な魚介を提供している日はバツグンです!美味しい土佐の魚に、土佐の地酒は良く合います。是非、高知にお越しの際はお立ち寄りください。



吟座・於傳

高知市はりまや町2丁目1-10
TEL 088-871-6556
営業時間 18:00~24:00
定休日 日曜日

詳しくは
こちら



7月27日(土) 沖縄でESL会を開催!

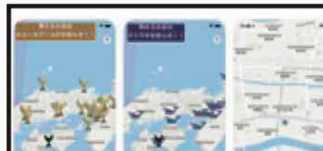
酔鯨では「ENJOY SAKE LIFE」をテーマに、日本酒の楽しみ方をもっと知っていただくためのワークショップや利き酒会、マリアージュパーティなど、酔鯨を囲んだコミュニティイベントなどを定期的に国内外で開催しています。詳しくは専用webサイトでご案内しておりますので是非、ご参加くださいませ。



https://www.suigei-esl.com

WEBサイトはこちら

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@asasko.jp



「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

