

SUIGEI Y JOURNAL

07
JUL
2019

特集
feature

至極の味と香りを求めて ～酒米について～

日本酒の原料は 勿論お米。

「お酒の形を作る原料米へのこだわりが蔵の個性に繋がる」といっても過言ではありません。酔鯨では、原料米の品種、または精米歩合を変えて商品を展開しております。たとえば「純米大吟醸 DAITO」は、原料米以外にも搾り方やパッケージまで細部にわたってこだわりぬいたお酒ですが、特に原料米となる山田錦については産地、等級まで限定し醸造しています。それは同じ山田錦でも産地が違えば、それによって出来上がるお酒も違って来るからです。さらに、我々が選びぬいた山田錦は兵庫県の山間地で栽培されています。花崗岩が風化してできたモンモリロナイト※を主成分とした粘土質の土壌が山田錦の根をしっかりと育て、山田錦のポテンシャルを最大限に引き出します。その場所は東西に開けた谷間地なので太陽の恵みを一日中浴びることができ、東西方向に吹き抜ける風が病虫害を防いでくれます。昼夜の寒暖差があるため、十分に澱粉を蓄えたお米が収穫できます。そして、何よりも、「生産者の日本一のお酒を作っている」という誇りが素晴らしいお米を生み出しています。その他にも、酔鯨ではそれぞれの地域で開発された八反錦、五百万石、雄町、吟風、吟の夢、などの酒造好適米を原料とした酒造りを行っております。

※モンモリロナイト＝アルミニウム含水硅酸塩を主成分とする粘土鉱物

酔鯨 Premium 純米大吟醸

DAITO 2018

小売価格21,600円(税込)数量限定品

【酔鯨の最高級 純米大吟醸酒 DAITOの3つのこだわり】

・兵庫東条産 特A山田錦を30%まで磨く

兵庫県加東市東条地区は全地域が「特A地区」として認定されており約80年にわたり、酒造好適米の代表「山田錦」の栽培にこだわり続けています。その希少な「兵庫東条産 特A山田錦」を精米歩合30%までおしげもなく磨く(外側の70%を取り除く)。これがプレミアム純米大吟醸DAITOの原料です。

・2種類の酵母で醸す

大吟醸ならではの「華やかな吟醸香」純米ならではの「豊かな味わい」さらには酔鯨ならではの「キレの良いあと口」、これらすべてを備えた純米大吟醸とするためにDAITOの発酵には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。この醸造技術は私たちが全国新酒鑑評会での受賞を目指して研鑽してきたものであり、その技術の確かさは6年連続金賞受賞という実績に裏付けられています。

・中取りだけをフレッシュなままボトルングする

このプレミアム純米大吟醸DAITOは、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」だけをフレッシュなまま貯蔵することで、きたてのおいしさを保ち、「瓶燗」と呼ばれる方法により丁寧にボトルングしています。

容量 720ml 原料米産地 兵庫
使用米 山田錦 精米歩合 30%

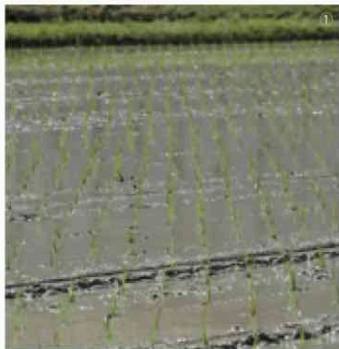


①純米大吟醸 DAITO 2016
Hideki Kimura Design Model
②純米大吟醸 DAITO 2017
Kiwa Nishiuchi Design Model
③純米大吟醸 DAITO 2018
Hiroto Rakusho Design Model

①

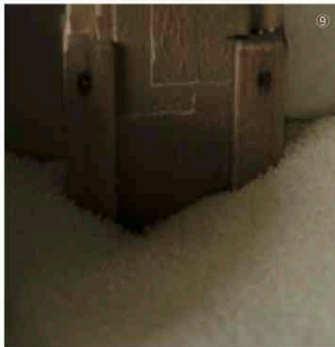
②

③



酒米を取り巻く風景

①田植えを終え、実りの秋を待つ。②田植え風景
③精米を終えたばかりの酒米。④良い酒米は、香りも芳醇。⑤山田錦特A地区「東条産山田錦」の商標登録証⑥酔鯨の美味しさを生み出す最高の酒米をお造りいただいている農家の皆様。⑦日本酒づくりにとって職人と米との対話が最も重要です。⑧山田錦特A地区「東条産山田錦」の稲穂。⑨蔵に届いた酒造好適米を大切に精米するところから、酒づくりは始まります。



酒造りに良いとされるお米の条件とは？

酒造好適米とは、それぞれの特徴がありますが、共通点としては、良いお酒を醸す為に開発されたお米のことです。まず良質のお米であるひとつ目の条件は大粒であるということ。大正時代に発明された堅型精米機が高精白を可能とし、日本酒の香味は格段に向上しました。その高精白に最適なのは山田錦などの粒の大きなお米です。粒が大きい方が高精白に都合が良いのは自明です。二つ目はモロミ中でよく溶ける米です。よく溶ける米は麴にしても良い麴となります。米が軟らかいため麴の菌糸が米粒中心までしっかりと伸び、いわゆる突きはぜ型の良質な麴ができます。三つ目は含まれる脂質やたんぱく質が少ないため、出来上がったお酒が雑味のない、香り豊かなお酒に仕上がるとのこと。ワインが原料ブドウの産地・品種に大きく影響されるバラエティー豊かなお酒であるように、実は日本酒も米の品種によってバラエティーが広がるお酒です。同じ酔鯨のお酒でも米による味と香りの違いを楽しんでみてください。

お米づくり、はじめました。

酔鯨では、地元高知県産の酒米「吟の夢」の生産量が少ないことで、過去にお酒が造れないことがありました。何とかならないか…と悩んだ末、今年初めて、土佐蔵（新工場）の近くの田んぼで、自社でのお米づくりをはじめました。その田んぼはわずか一反…地元の農家さんにご指導いただきながら手探り状態ですが、懸命に作業に励んでいます。現在、地元土佐市でも後継者不足や耕作放棄の増加が大きな問題になっています。私共も、この酒造りを通じて、地域や社会に貢献できる酒蔵でありたいと思います。美味しいお酒造りには美味しい酒米から…水や土、自然と向き合い、自分の蔵の酒造りにあった酒米づくりがいつか出来るよう頑張っています。



ハイエンドコレクションシリーズ・酔鯨 純米大吟醸 象 (Sho)
小売価格:5,400円(税込)

航空会社のファーストクラスにも採用された酔鯨の純米大吟醸酒『象～Sho～』を是非お中元に。

お中元のルーツは中国の風習で、中国では1月15日・7月15日・10月15日をそれぞれ「上元」「中元」「下元」と呼びます。これらは総称して「三元」と呼ばれ、道教の教えに基づき、厄を払う日として重要視されてきました。

今回は、酔鯨 純米大吟醸 象 (Sho) のご紹介をさせていただきます。DAITOを筆頭に展開をしている酔鯨HIGH END COLLECTIONは、尊業を残した高知の名士から一文字を頂き、それぞれの商品を飾る名に使用させて頂いております。その中の一品「象 SHO」は土佐三拍の1人でもある後藤象二郎(ごとう しょうじろう)に因んだ商品名となっております。広島県で古くから栽培される酒造好適米「八反錦」は、綺麗な味わいが特徴であることから淡麗辛口の純米大吟醸酒の製造に適した原料米です。本品ではキレの良いあと口を追求するためこの八反錦を精米歩合40%まで磨き(使用割合100%)、酵母には熊本酵母を使用し、低温でじっくり醸しました。質の良い吟醸香とキレの良いあと口、さらには純米大吟醸酒ならではの酒本来の豊かな風味が特徴です。様々な要素を妥協なく追及した上で、食中酒をコンセプトに発展した酔鯨の醸造技術でシンプルに仕上げられています。そのシンプルさは、素材を活かした繊細な味わいの和食はもちろん、イタリアンやフレンチのような独自の個性を持った洋食にもさりげなくフィットします。黒のボトルにシルバーのWhale Tailとアルファベットをあしらったスタイリッシュなデザインを演出すると共に、ボトル内部への日光の侵入を防ぐ事で品質も維持しております。酔鯨 純米大吟醸 象 (Sho)、是非お買い求め下さい。

象に合う オススメレシピ



ホタテのカルパッチョ

材料

- ①お刺身用のホタテ:4～6個
- ②レタス:適量
- ③フルーツトマト:1個
- ④レモン汁:大さじ1
- ⑤砂糖:小さじ1/2
- ⑥塩:適量
- ⑦オリーブオイル:大さじ1
- ⑧ブラックペッパー:適量
- ⑨ディル:少々

作り方

1)ホタテは薄く、レタスとトマトはそれぞれ食べやすい大きさに切る。2)ボールに④～⑦を入れてよく混ぜソースを作る。3)お皿にレタス・トマトを盛り付け、その上にホタテを並べてソースをかける。4)ブラックペッパーを振り、小さく切ったディルを散らして出来上がり! ※短時間でパパッと作れ見栄えもよい一品。よく冷やしてどうぞ。

今年も開催!『SUIGEI ESL PREMIUM DINNER PARTY～Drunken Whale Banquet～』



『SUIGEI ESL PREMIUM DINNER PARTY～Drunken Whale Banquet～』は、酔鯨の技術を駆使した最高級のハイエンドシリーズと地域の食材を素材に一流のシェフが、それらの日本酒とペアリングさせるために創作した料理を楽しむマリァージュパーティです。コンセプトにそった独自の演出を織り交ぜながら、酒蔵から開発を担当した技術者が、作り手の想いや日本酒の楽しみ方を伝えてまいります。今年の開催日は10月11日(金)。会場は、京都の天皇家菩提寺 塔頭即成院というお寺を貸切させて頂き、よりエクスクルーシブな空間演出を行うプライベートパーティです。詳細は、下記のwebページfacebookページでご案内してまいりますので、是非ご参加くださいませ。



ESL会専用Webサイト
詳細情報をチェック!



ESL会facebookページ
グループに参加しよう!

TOPICS

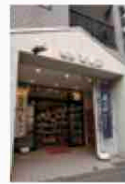
酔鯨が 買える店



東京（銀座、恵比寿）、横浜で展開されている君嶋屋酒店のご紹介です。君嶋社長は1892年（明治25年）創業の酒販店4代目です。自ら現地を訪問し、選ばれた日本酒やワインを国内外に向けて販売、紹介しております。また酒類業界の発展にも尽力されており、IWCの審査員、日本ソムリエ協会副会長、田崎真也ワインサロン・NHK 文化センター等でも講師をされています。そのご縁で酔鯨も田崎真也ワインサロンにてご紹介をいただくことができました。最近では、活動の幅もどんどん広まっており、音楽活動の分野でも度々メディアに登場されています。「MysticWaters」と

いうバンドを率い、音楽とお酒の新たな融合への挑戦にもチャレンジされています！代表曲は「ほん酒が最高」「焼酎パラダイス」等、カラオケにも採用されている人気曲です。君嶋屋酒店と酔鯨とのお付き合いが始まったのは今から30年程前。高知県外の酒屋さんとしては非常に長いお付き合いをさせていただいております。私（大倉）の母と親しかったこともあり、私が横浜の大学在学中の四年間にアルバイトさせていただいたのが、お付き合いの始まりです。当時は横浜本店の1店舗のみでしたので君嶋社長と直々に一緒に働かせていただくことができ、様々なことを教えていただきました。お酒のことはもちろん仕事に対する姿勢など、大学時代に教えていただいたことは今でも私の基本となっております。君嶋社長がよくおっしゃっていたことは「有名だから売るとかではなく、造り手の顔が見えることと情熱が大切」「お酒だけでおいしいかどうかを判断するのではなく料理と合わせて飲んでしまうお酒が大切」「テロワール、米作りの大切さを理解している蔵元に」等々今でこそ同じようなことを話される方は増えてきましたが、当時はいらっしやらなかったのが衝撃を受けたことを鮮明に覚えています。

※もちろん高知から横浜に来た世間知らずの19歳であったことも大きいかもしれませんが…。私が酔鯨の代表になってからは、「時代に流されず、しっかりとした味わい、9号酵母の香り、きれいなお酒を造り続けて究極の食中酒を目指して欲しい」と、熱いメッセージをいただいております。是非、皆様も造り手の顔と情熱を感じていただける君嶋屋酒店でお酒をご賞味下さい！スタッフの方はお酒に精通されているので、お食事とのマリアージュ、お酒の温度帯や熟成による楽しみ方等会話も楽しんでいただけます！店舗によっては在庫が非常に少なくなっている商品もございますので、事前に各店舗様にお電話にてどうぞお問い合わせ下さい。



君嶋屋酒店

神奈川県横浜市南区南吉田町3-30
TEL 045-251-6880
営業時間 10:00~20:00
定休日 日曜日・祝日(不定休)

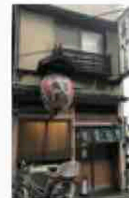
詳しくはこちら



酔鯨が 飲める店

酔鯨が美味しく呑めるお店ということで今回は焼鳥『さくら家』さんの紹介です。こちらの焼鳥屋さんは創業大正6年で都内でも有数の老舗店です。お店の雰囲気は当時そのままのレトロ感漂う建物で、非常に居心地が良く、昔ながらの家族経営の焼鳥屋さんです。特に大女将さんが素晴らしい！かなり高齢ですが、優しさにあふれているとても素敵なお方です。いつも焼鳥のこだわりを丁寧に説明してくださいませ。その際にかけて頂く言葉は『年を取ってお酒は呑まないけどたまに酔鯨だけは呑むのよ。』と酔鯨を本当に大切に想って下さっております！酔鯨が首都圏へ出始めた30年前頃よりずっと取り扱って

いただいております！肝心のお料理の話ですが、焼鳥ではきんかん、ヒゾー、白レバーは必ず食べていただきたいメニューです。他にもゆず豆腐、鶏スープも人気です。価格もリーズナブルで一人5,000~6,000円もあれば十分に満足していただけます。ちなみにビールは「キリンラガーの瓶ビール」にこだわってる最近では珍しいお店です。生を飲みたいと思いましたが、このラガーの瓶ビールとお料理の相性がぴったりと合うんです！「この塩は！この肉は！」などのこだわりを前面に出しておらず、今風のおしゃれな感じではありませんが、ほっこり良い気分になっていただけることは間違いないです！人気店にて予約(03-3551-4878)



さくら屋

東京都中央区入船2-2-1
TEL : 03-3551-4878
営業時間 17:30~23:00
定休日 土・日・祝

詳しくはこちら



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！酔鯨是非ご賞味ください。
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
8月 2日~ 4日 はせがわ酒店スカーツリー店
8月30日~9月1日 京急百貨店上大岡店



7月27日(土)初めての沖縄大会!

酔鯨を楽しむ日本酒コミュニティ体感イベント『酔鯨ESL会』が、今年の夏、初めての沖縄大会を開催いたします。沖縄を代表するリゾートホテル「カヌチャリゾートのプライベートビーチをお借りし、夏のサンセットの風を楽しみながら、酔鯨とお料理を楽しむ会です。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@asak.co.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

