

# SUIGEI Y JOURNAL

09  
SEP  
2019

特集  
Feature

秋だ！ 鰹だ！ 晩酌だ！

初秋の贅沢！  
今年も戻り鰹の季節が  
やって来た

初秋は、いよいよ戻りガツオのおいしい季節。食材の代表が、鰹として有名な高知では、毎年秋にこの一年の豊漁と海上安全を感謝する気持ちで始まった「土佐さがのもどりガツオ祭」というお祭りが開催されるくらいです。鰹は温かい水域を好み、群れをつくって黒潮にのり、餌のイワシを追いながら、南はフィリピン沖から北は三陸沖までのひろい海を回遊していると言われていいます。餌を求めて北に移動するものを「のほり鰹」と呼び、とくに4月から6月頃のは「初鰹」として、春の旬として上げられます。初鰹の魚肉は赤々としていて、味はあっさり。そして、9月頃から南下し始めるものは「戻り鰹」と呼ばれます。この頃獲れるものは脂がたっぷりとのっているため「脂かつお」・「トロ鰹」とも呼ばれます。「初鰹」に比べて、もっちりとした食感が特徴の「戻り鰹」は、秋の味覚として全国的に好まれています。さて、今回の特集は、そんな戻りガツオの美味しさを求める特集。高知県の名物料理といえば「鰹のたたき」。肉厚の身は他の刺身と比べて野性的で、薬味と合わせて頂く「たたき」は皮目の炙りも相まってなんともクセになる味わいです。今では全国各地で頂ける「鰹のたたき」ですが、やはり高知で食べるタタキは格別の美味しさ。高知県は季節によって、近場の漁場である土佐湾での漁が出来ます。漁場が近いということは、魚が水揚げの処理も早いということ。釣れたばかりの新鮮な魚はまだ身が柔らかいまま。この状態で水揚げされてくるので、高知県の鰹はととて柔らかく上質なのだとか。日本酒にもとっても合う、「鰹のたたき」で今宵も初秋の晩酌をお楽しみください。

高育54号に合う  
オススメレシビ



鰹のたたきの  
カルパッチョ

- 材料(3人前)
- ①鰹のたたき: 300g
  - ②ミニトマト: 少量
  - ③コリンキー: 少量
  - ④オクラ: 少量
  - ⑤カイワレ: 少量
  - ⑥ラディッシュ: 少量
  - ⑦玉ねぎ: 少量
  - ⑧岩塩: 適量

作り方

鰹のたたきを少し厚めにカットする。サイズが大きい場合は一切れを半分に。野菜をカットし、鰹のたたきと一緒に盛り付ける。岩塩をふりかけ、お好みでたたきのタレをかけてください。野菜は生野菜であればどのようなものでも大丈夫です。旬の野菜と合わせてどうぞ。



戻り鰹にぴったりの酒

やっぱり戻り鰹に合わせたいのは高育54号。高知県で酒造好適米として初めて開発された「吟の夢」を使い、鏡川源流域の湧水でじっくりと醸しました。土地のもの同士が生み出すマリアージュを、お楽しみください。

酔鯨 純米吟醸  
高育54号

1800ml 3,240円(税込)  
720ml 1,620円(税込)  
容量: 1800ml, 720ml  
使用米: 吟の夢  
原料米産地: 高知  
精米歩合: 50%





# 戻り鰹旅



MODORIKATSUOTABI  
In search of a delicious return bonito



## 田中鮮魚店

田中代表はとても知的でユーモア溢れ、時の経つのも忘れてしまうくらいお話が面白い。経歴もユニークで地元有名高校卒業後、慶応義塾大学に進学し、アメリカに1年留学。のち、商社に入社し、入社当初から中国に新しく作った工場の責任者に任命された。文化も違う、考え方も違う人達を指揮するどうしようもない大変さを経験。お父さんの後継ぎとして代表になった当初は漁師町は衰退傾向の中、地元久礼の知名度を上げるため、全国各地で仲間達を集めキャラバンPRを行なった。「久礼は県内有数の鰹の水揚げ港。鮮度が命の鰹は漁から水揚げまで時間が短いことが重要。久礼は土佐湾のちょうど中央に位置し、多くの船が集まって来る。一つの船に7~8人の漁師が乗船し、土佐沖の漁礁30ヶ所を周り1本釣りをを行う。1隻あたり最大3トンを釣り上げる。」と田中さん。春の鰹は2kg~3kgほどですが、10月には5kg~6kgに成長して土佐湾にもどってくる。たっぷりとした鰹は、戻りガツオと呼ばれ、脂がのってとても美味しい。無線で、どの船がどうゆう動きをする、どれくらいの水揚げがあるかなど、色々な状況を把握しながら、多いときは一日で200本をさばくと言う凄さ。田中代表は、需要がないときでも、漁師さんの生活を守るために買い付けをする。「販売店も漁師さんも共に豊かにならないと意味がない。」という言葉が心に残った。そこには、ここに住む人たちが皆が幸せであってほしいと願う、地域振興へ強い思いが込められていると感じた。

## ひたすら美味しい戻り鰹を求めて

鰹の国 中土佐町久礼の中心部にある商店街「久礼大正町市場」。その日に水揚げされた、新鮮な旬の魚がたくさん並んでいます。ここ久礼大正町市場が最も賑わうのは、お昼ごろ。その日のお昼前に水揚げされたばかりの朝獲れ・昼獲れの新鮮な魚が並ぶからです。それらのビチビチの魚介類を漁師の奥さんたちが威勢よく売っています。この市場を歩いていると、「買うていかんかえ」「この干物も美味しいぜよ〜」と陽気な笑顔と土佐弁(久礼弁・方言)での威勢のいい掛け声に、思わず足を止めてしまいます。中でも人気のお店「田中鮮魚店」さんは、並んでいる魚から自分の好きな魚を選び、すぐに向かいのお店で食べられることで有名なお店。システムはまず、田中

鮮魚店さんで魚を購入。その日採れた新鮮な魚がたくさん並んでいます。「向かいで食べます。」というと、番号札を渡してくれます。同時進行で向かいのお店の予約表に名前を書きおきましょう!あとは呼ばれるのを待って!順番が来たら席に通してくれます。名前が呼ばれて、席に座るとすぐに先ほど頼んだお魚が捌かれてドーンと出てきます!そのボリュームが凄い!!味は説明するまでもありません...最高です!!身が締まっていて歯ごたえがぜんぜん違い、カツオのタキもわら焼きの香ばしい香りがたまりません!地元高知の方が何度もリピートする大人気店です。



東方面(高知市内)から<高知自動車道>・高知IC  
~中土佐IC(約40分)中土佐IC~大正町市場(約5分)  
西方面から<国道56号線>四万十市~大正市場(約1時間20分)  
四万十町IC~中土佐IC無料区間使用



オンラインストアできました!



**SUIGEI STORE**  
 酔鯨のロゴ入りグッズや、高知の特産品などを期間限定で販売するオンラインストアを開設しました。下記のQRコードをスマホでスキャンするとページにリンクします。



<https://www.suigei-officialstore.com>



**第二弾は高知県を代表する酒の肴「鯉のたたき」**

高知県は温暖で豊かな自然に囲まれており、そこで獲れる食材はどれも美味。一方、地理的に県外への流通が難しく、魅力ある食材が全国の消費者に伝わっていないのが残念です。そこで、酔鯨がおすすめする土佐の逸品をお届けする通販サービスが「酔鯨ペアリングセット酒の肴」です。

# 生戻り鯉のたたきと高育54号のペアリングセット

**お申し込み方法**

SUIGEI STORE オンラインストア(上記参照)  
 SUIGEI STORE(長浜蔵、土佐蔵)  
 お電話 088-841-4080

県内で生産される鯉のたたきは多くありますが、今回ご紹介するのは左記でご紹介した田中鮮魚店さんの「高知沖獲れ 生鯉のたたき」。田中鮮魚店さんは、鯉にうろざい高知県人が認める「鯉のたたきが美味しい魚屋さん」です。なぜそんなに田中鮮魚店さんの鯉が美味しいのか。これには三つの理由があります。一つは圧倒的に鮮度が良いこと。県内でも鯉が水揚げされる漁港は限られますが田中鮮魚店がある中土佐町の久礼漁港は県内でも有数の鯉の水揚げ港。土佐沖どれの鯉が毎日のように水揚げされます。この久礼漁港で水揚げされた鯉をその日のうちにたたきに加工出来るのが田中鮮魚店の強み。鮮度には自信があります。二つ目は生鯉のたたきであること。冷凍技術の発達により冷凍の鯉も美味しく食べられるようにはなりま

したが、香りや食感はやっぱり生鯉に限ります。鯉の入荷が安定しない地域では冷凍鯉が使用されますが、田中鮮魚店ではすべて生鯉から加工します。日持ちをさせる為に加工後に冷凍する場合がありますが、今回お届けするたたきは生のまま、冷蔵便にてご自宅までお届けします。三つ目はこだわりの薬焼きで加工していること。お店の裏の焼き場にはいつもたっぷりの薬が用意されています。ここで一本ずつ丁寧に薬焼きをします。最近ではバーナーを使用することもあります。薬だけで焼いた鯉のたたきは香りがまったく違います。是非こだわりの本物の土佐の鯉のたたきをお楽しみください。セットとなる酔鯨のお酒は「酔鯨 純米吟醸 高育54号」です。高知県産の酒米「吟の夢」で醸したこのお酒の特徴はお米由来のまろやかな味わいとキレの良い酸味です。鯉のたたきと合わせて頂くとうま味を引き出し、またさっぱりとしたあと味が次の食へつなげます。旬のもどり鯉と合わせてお楽しみください。

お届け日:10月19日(土)



**先着50セット限定**  
**生戻り鯉のたたきと高育54号のペアリングセット**  
 販売価格:7,020円(税込・送料別)  
 ご注文受付期間:9月1日~10月14日まで  
 無くなり次第終了!

今回は、数に限りがございますので、数量限定のセットとさせていただきます。  
 (内容:生鯉のたたき4人前(600-700g)、土佐薬味(ねぎ、にんにく、天日塩、特製タタキのタレ))  
 ご注文から発送まで  
 ①オンラインストア、SUIGEI STORE店頭またはお電話にてご注文ください。  
 ②10月16日(お届け3日前)にお届け予定の確認メールが届きます。  
 ③10月19日に宅急便(冷蔵)にてお届けします。賞味期限が限られる為、必ずお届け日にお受け取りください。  
 ※鯉は海況により水揚げがない場合が御座います。その際は改めてお届け日をメールにてご連絡させていただきます。※賞味期限は発送日を含めて3日です。お届け日または翌日にご賞味ください。これ以降保管する場合は冷凍庫で保管ください。※賞味期限が限られるため、北海道、東北、沖縄への発送は断りさせていただきます。

## 酔鯨ESL会だより～ESL会初めての沖縄～

### OKINAWAの土地と肴と風土と。一緒に酔鯨を楽しむESL会

昨年の国内外の観光客数が、999万9千人。6年連続で、入城観光客数が増加している沖縄は今、静かな日本酒ブームとか。その理由のいったんは、海外航空路線の拡大や、クルーズ船の寄港回数の増加などを背景に外国客が急増。初の300万人を突破したようです。そんな中、酔鯨酒造では、沖縄在住の日本酒ファンの方々に様々な種類や飲み方など、日本酒を楽しむシーンを提案する「酔鯨ESL会～初めての沖縄大会～」を今夏に開催いたしました。今回の沖縄大会は、沖縄を代表するリゾートホテル「カヌチャリゾートホテル」のプライベートビーチをお借りし、酔鯨の夏のラインナップとともに沖縄食材をふんだんに使ったB.B.Qをお楽しみいただくイブニングビーチパーティとして開催。白い砂浜と青い海を眺めながら、ゆっくりと陽が沈みオレンジ色へと移りゆくサンセットビーチを楽しみながら、数種類の酔鯨を嗜んでいただきました。また、2019のスパークリング(ゆずフレーバー)コンセプトモデルも今回特別にご用意。爽やかで、フルーティ、またとても飲みやすいその味わいの日本酒スパークリングに、ご参加の皆様も驚嘆いただき、大変好評でした。夕闇が沈みかけたビーチでは、地元の歌手さんにお越しいただき、沖縄民謡や沖縄ヒット曲の数々を三線の音色と共に楽しんでいただきました。酔鯨にとっての2019年の夏のページを飾るとても贅沢で、楽しいひと時となりました。





# TOPICS

## 酔鯨が買える店



### 経験豊富なスタッフが魅力！ お酒も飲食店も教えてくれる、おもてなし溢れるお店

創業1900年、京都随一の品揃えを誇る、地酒・本格焼酎・ワインの専門店「名酒館タキモト」は京都駅から北へ徒歩10分、素敵なレンガ造りの建物です。今年、内装を大リニューアルした店内は、立派な冷蔵完備とイベントが実施できるシックなカウンタースペースも設備されており、「お酒探し」が楽しくなる心地の良い空間

です。日本酒に関しては、地元・地方のお酒が充実しているのは宛ら、専門知識と経験豊富なスタッフがご要望にあった商品のご提案をしてくれます。丁寧なスタッフのおもてなしも「名酒館タキモト」の魅力の一つです。

また、京都の名店と呼ばれる飲食店との取引も豊富なため、「美味しいお酒とお料理」のあるお店探しのアドバイスも頂ける場所です。名酒館タキモトでは、ご存知なかった名酒に出会えるかも知れません。

酔鯨は季節品から定番品・高級酒を充実してお取り扱い頂いているお店です。



### 名酒館タキモト

京都府京都市下京区升屋町60  
TEL 075-341-9111  
営業時間  
平日・土 9:00-20:00  
日・祝 10:00-19:00  
定休日 正月以外年中無休

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！  
酔鯨を是非ご賞味ください。  
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 信濃屋北千住マルチ店

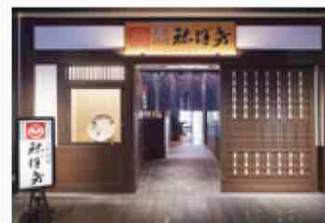
## 酔鯨が飲める店



### うまいものは、つづくもの。 東京で土佐料理を満喫する ならココ！

大正6年高知県で創業され高知でも非常に有名な老舗料理屋さんです。  
東京には銀座・赤坂・新宿・丸の内にもお店があります。一本釣り鰯たたきや朝獲れ天然鮮

魚が連日入荷されており、土佐料理を十二分に味わっていただけます。季節ごとに旬の料理も是非お楽しみください。雰囲気の良い個室もありますので接待でも使用可能です。酔鯨との歴史も非常に深く40年程前から「酔鯨亭」という名前で高知、大阪では居酒屋さんも運営いただいております。是非美味しい土佐料理と土佐酒を楽しんで下さい！



### 日本橋 土佐料理 酔鯨亭

東京都中央区日本橋室町2-4-3  
日本橋室町野村ビルYUUITO3F  
TEL: 03-3275-9640  
営業時間 月～金  
ランチ11:30～14:30 (L.O.14:00)  
ディナー17:00～22:30 (L.O.21:30)  
土・日・祝  
11:30～21:30 (L.O.20:30)  
定休日 年末年始、不定休日有り

詳しくはこちら



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

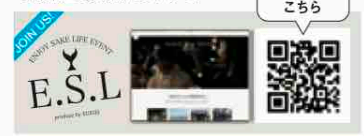


## 酔鯨×マリアージュ料理×文化交流×アートの祭典！ 『SUIGEI ESL PREMIUM DINNER PARTY～Drunken Whale Banquet 2019～』

SUIGEI ESL EVENT では、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をSUIGEI ESL PREMIUM DINNER PARTY～Drunken Whale Banquet～として開催させていただいております。第二回目の今回は、京都の天皇家菩提寺塔頭「即成院」を舞台に、厳選し取り寄せた京食材を使ったフレンチと本年度のハイエンドシリーズ純米大吟醸 DAITO2019 をはじめ、新作の日本酒など、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る美食のディナーパーティです。皆様のご参加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



ESL EVENT in KYOTO  
即成院  
10.11AUTUMN