

SUIGEI Y JOURNAL

01

JAN
2020特集
feature

生まれたての未濾過生原酒

日本酒本来の旨みと コクが堪能できる すっぴん姿のお酒

皆様、新年明けましておめでとうございます。昨年大変お世話になり、ありがとうございました。酔鯨酒造が無事に新年を迎えることができましたのも、皆様方からのご愛顧の賜物であると、心より感謝申し上げます。これからも皆様にますます美味しいお酒をご愛飲いただけるよう努力してまいりますので、今後とも宜しくお願いいたします。

また今年は、主力商品のリニューアルという大きな目標を掲げ、全社一丸となって「グレードアップしたさらに美味しい酔鯨」をご提供できるよう取り組んで参ります。

さて、酔鯨酒造では新酒シリーズとして、第一弾「特別純米酒しほりたて」、第二弾「純米吟醸吟麗しほりたて」に続き、第三弾として、1月20日に「純米吟醸吟麗 未濾過すっぴん」の発売を開始いたします。

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・加水を行います。その作業を行わない、まさに生まれたままのすっぴん姿の純米吟醸酒です。原料米には「純米吟醸吟麗」と同一の「松山三井」と「中生新千本」を使用し、精米歩合50%まで磨きました。仕込みには、しっかり造り込んだ力強い麴と熊本酵母を用いて、低温でじっくりと醸しました。仕込みに高い技術が必要とされる“未濾過生原酒”を実現することで、お酒本来の旨みを十分に大切にしながら、丁寧に瓶詰めを行った一本です。生酒のフレッシュさと未濾過原酒の旨みとコクがマッチした味わいです。さらに適度に酸味も効いて、スッキリとしたまさに酔鯨の真骨頂が楽しめるお酒に仕上がっています。

酔鯨の蔵がある高知県(特に沿岸部)は、冬季の仕込み期間中でも気温が高く、微生物の営みを利用する酒造りには困難が伴います。現在では冷房設備が発達し、気温による影響は少なくなりましたが、酒造りにとっては厳しい環境であることに変わりはありません。そこで酔鯨では、全ての造りにおいて「適切なサイズでの少量仕込み」「しっかり造った麴による健全な醗酵」の2点を心がけています。

隅々まで目が届く少量仕込みとすることで、きめ細かな温度管理が可能となり、醗酵に適した良好な環境を維持することが出来ます。また麴をしっかり造ることで、原料米の溶解と醗酵のバランスが取れ、健全な醗酵が実現します。これにより適度な酸味が生まれ、キレの良いお酒に仕上がります。これが酔鯨のお酒の味を特徴付ける大きなポイントとなっています。



魚介料理と好相性

未濾過生原酒の旨み、豊かな味わいとキレの良い後味が魚介類(お刺身・焼き物)の旨みを引き立てます。特に、魚類の甘酢あんかけなどはおすすめです。

1月20日
発売!

酔鯨 純米吟醸 吟麗 未濾過すっぴん

1800ml 2,937円(税込)
720ml 1,551円(税込)容量: 1800ml、720ml
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%

謹賀新年



品質重視を第一に、 さらなる日本酒の可能性を拓く年へ。

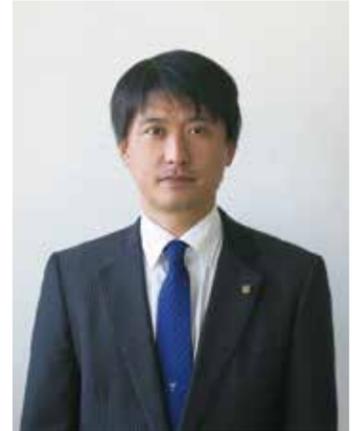
新年明けましておめでとうございます。2020年の新春を迎え、皆様におかれましては健やかに新年を迎えられたこととお慶び申し上げます。旧年中は格別のご厚情を賜り、誠にありがとうございました。新しい年の始まりに際し、謹んでご挨拶申し上げます。

昨年も、酔鯨らしく常に最高のチャレンジができた年でした。まずは製造面ですが、土佐蔵での製造は二期目を迎え、現場のスタッフは新設備に慣れてきて、ようやく落ち着いた中で酒造りを行うことができしております。本社蔵では松本杜氏から若手の藤村杜氏となりました。前杜氏の想いを受け継ぎ、品質を重視した酒造りを行うことができしております。つぎに、弊社の念いを体現する商品では、アーティスト清川あさみさんのデザインによる「DAITO2019」、弊社初のアルコール度数13台「純米酒 れのわ」、8年間じっくりと漬けた「熟成梅酒 8」、新元号のお祝いは日本酒でしてい

ただきたいという念いから新元号制定を記念しての「純米吟醸 吟麗 令和ラベル」を発売させていただきました。そして、弊社工場長 松本自ら「酒米作り」、土佐蔵での酒粕、甘酒を使用した「スイーツ」のご提供を開始し、ご来場いただいた多くのお客様に好評をいただくことができました。

今年も『世界中のお客様に最高の感動を』という信念のもと、「熟成酒」、「日本の季節を楽しんでいただくお酒」、「地元高知原料にこだわった新商品」、「新たなカテゴリーのお酒」、「日本酒を楽しむイベント開催」と、日本酒の可能性を拓き、酔鯨らしく全力で挑戦していきます。

酔鯨酒造は常に品質を最優先し、日本酒が日常的に世界のあらゆる国々の食卓にならび、最高の食中酒として世界を席巻する夢、情熱をもって、従業員一同よりいっそう努力してまいります。本年も変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。



令和2年1月1日
ENJOY SAKE LIFE
酔鯨酒造株式会社 代表取締役社長

大倉広邦



左から「DAITO2019」、「純米酒 れのわ」、「熟成梅酒 8」、「純米吟醸 吟麗令和ラベル」。



土佐蔵 CAFE での酒粕、甘酒を使用した「スイーツ」。



2019年7月、沖縄でのESL会。酔鯨「夏のラインナップ」商品と共に、サンセットビーチパーティーを開催。伝統的な「琉球音楽」に癒されながら、楽しいひと時を過ごしました。



2019年10月、年に一度の新商品発表会。「Drunken Whale Banquet」京都即成院での開催。非日常の雰囲気の中でお料理とのマリアージュと演目をお楽しみいただきました。

クリストフルと酔鯨のコラボレーション

SUIGEI DAITO 2019 × Christofle セット

PARIS

フランスの高級銀食器メーカー「Christofle」とコラボレーションした酒器と酔鯨最高級酒「純米大吟醸 DAITO2019」のセットを発売いたします。1830年創業の「Christofle」は、フランス王室御用達のテーブルウェアメーカーとして知られ、あのナポレオン3世もチェイリー宮殿で催された晩餐会で使用したと言われる世界を代表する銀食器として知られています。現在では世界各国の大使館、公邸、一流ホテル等で使用されています。今回は貴重なご縁を頂き、なんと同社とのコラボが実現！酔鯨「ホエールテールロゴ」をあしらったシルバー製のタンブラーで、日本酒を楽しむ際にも非常に適した酒器。特別な贈り物や自分へのご褒美としても最適です。

クリストフルタンブラー

その心地よい重みとなめらかな口あたりは、ドリンクの味わいを最大限に引き出します。

ワインやシャンパンはもちろんのこと、すべての飲み物が驚くほどまろやかに感じられます。シルバー製のタ



©AsamiKiyokawa

ンブラーは、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。また、銀イオンは細菌に対して強い殺菌力・抗菌力を示すために、小さなお子様にも安心してお使いいただけます。クリストフルのシルバータンブラーで、今までに味わったことのない最高の飲み心地を、ぜひご堪能ください。



SUIGEI DAITO × Christofle セット

酔鯨 純米大吟醸 DAITO2019 720ml×1 本
クリストフルエッセンシャルシルバータンブラー ×2
小売価格：55,000 円 (税込)

〔酔鯨 純米大吟醸 DAITO2019〕
使用米：山田錦、原料米産地：兵庫県、精米歩合：30%
〔エッセンシャルシルバータンブラー〕
素材：クリストフルシルバー製（合金にシルバーコーティング）
サイズ：高さ6.5cm×Φ6.4cm



高知のお正月

日本のお正月と言えば、餅つき、お年玉、おせち料理など、昔からの風習がたくさん残っています。また、大正月（元旦）から小正月（1月13日～15日）にかけては、各地で様々な行事や神事が行われているようです。皆さまの地域ではいかがでしょうか。ここ高知県にも「高知ならではの」のお正月風物詩がいくつかあります。皆様もご当地ならではの正月の風物詩を酔鯨と共に楽しみながら、新年を過ごされてはいかがでしょうか。

だるま夕日

太平洋に沈む間際の夕日が蟹気楼のように揺らぎ、まるで「だるま」のように水平線に見える「だるま夕日」。高知県の西部にある町・宿毛市の宿毛湾で観られるだるま夕日は、日本夕陽百選に選ばれるほどの絶景です。

11月中旬から2月中旬のよく晴れた日、かつ大気と海水の温度差が大きい日に、シーズン中でも20回ほどたった数秒だけ姿を見せる、まさに「奇跡の夕日」。さらに雲がかからない完璧なだるまの姿は10回程度…「幸運の夕日」ともいわれています。高知では、年の始まりであるお正月の新聞やテレビに、この幸運の「だるま夕日」が例年登場します。

宿毛湾に面した「道の駅すくも」周辺は、この「だるま夕日」の撮影スポットとして、多くの写真愛好家が足を運びます。同施設では、その日だるま夕日が見えるかどうか、掲示板でお知らせしています。

皿鉢料理

高知では、家族・親戚や知人との宴席のことを「おきゃく」と呼びます。このおきゃくで、皆と一緒に大皿を囲み味わう高知の郷土料理が「皿鉢（さわち）料理」。起源は諸説ありますが、お酒好きの女性も多い高知ゆえに、女性の家事の手間を省き、一緒になって酒杯を交わせるように生まれた料理ともいわれています。

この皿鉢料理は、高知の多くの家庭のお正月にも登場します。高知人にとっては、お重にきれいに並べられたおせち料理より馴染みのある「お正月料理」かもしれません。色鮮やかな大皿に、お刺身や煮物、揚げ物、寿司など、海の幸・山の幸がふんだんに盛り付けられ、その皿鉢を大勢で囲み、食べたいものを好きなだけ小皿にとっていただきます。盛り付けるお料理も、盛り付けも、食べ方も奔放で自由！ルールに縛られない、高知ならではの料理です。



11月15日、龍馬×酔鯨 京都霊山護国神社龍馬祭に参加しました。



11月15日、京都霊山護国神社にて龍馬祭に参加してきました。元々私が龍馬が好きであるという事と、酔鯨には松本零士先生とのコラボした「特別純米酒 名将銘酒 720ml」という商品もあるので「龍馬祭でコスプレをし、酔鯨をアピールしたら面白いんじゃないか」と企画を提案したところ、採用になり参加する事になりました。

パーマ代の8000円は経費で落ちませんでした。(笑) 今回二回目の参加になったのですが、去年より参拝客が少ないように感じました。「特別純米酒 名将銘酒 720ml」を60本持参し、「すぐに完売するだろう」と思いきや、午前中は苦戦しました。

午後になり、試飲を開始した途端みなさん「おいしい」

とおっしゃって買って下さり無事に完売することが出来ました。私が龍馬のコスプレの効果かもしれません。(笑)

また、松本零士先生の人気も健在で、龍馬ラベルのタペストリーだけの写真を撮る方もいました。「一緒に写りましょうか」と尋ねると軽く「結構です」と断られたのには心が折れました。(泣)

毎年参加予定なので、来年はぜひ他の従業員に龍馬になってもらい酔鯨をアピールしてきてもらいたいです。パーマ代は経費で落ちませんが…。(泣)

テキスト：藤岡大史 (製品課課長)

**酔鯨特別純米酒
名将銘酒**

720ml 1,528円(税込)
◎使用米：酒造用一般米(国産)
◎精米歩合：55%

TOPICS

酔鯨が 買える店



北の大地にある お酒への熱意溢れる 実力派酒販店

全国の銘酒、ワイン、食品など豊富な取扱商品があり、お酒初心者の方から、お酒に詳

しい方まで、スタッフが好みに合わせてピッタリなお酒をお勧めしてくれる素敵なお店です。また、「世界にひとつ心を込めた特別なお酒」として、オリジナルラベルや彫刻ボトルの販売も行っております。

酔鯨商品も定番品から高額酒まで長年に渡り数多く取り扱って頂いている酒販店様です。

お店にて、「のんべえ〜の会」が行われており、蔵元を交えてお客様に楽しんでいただける素敵な酒の会を定期的開催されています。お客様はもちろんのこと、私たち蔵元や商品に対しても想いをこめて販売して下さる素敵なお店です。お近くの際は、是非お立ち寄り下さい。

テキスト：森本純矢（営業）



早坂商店

北海道札幌市東区北25条東18丁目9-16

☎ 011-781-3635

🕒 平日 10:00~20:00

日祝 10:00~18:00

🏠 不定休

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。

- 1月10日~12日 星ヶ丘三越
- 1月24日~26日 日吉東急アベニュー
- 1月31日~2月2日 はせがわ酒店二子玉川
- 2月21日~23日 東武百貨店船橋店



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 飲める店



絶妙な焼き加減の焼鳥と 大将セレクトの日本酒が マリアージュする繁盛店

今回は東京 銀座一丁目に構える『鳥清』さんの紹介です。焼鳥の名店で、非常に繁盛されております。味わい、焼き加減が抜群です！個人的には特に白レバー、ハツモトがオススメです！白レバーはめったにありませんが、あった際には是非ご注文を！

そしてそんな素敵なお料理、大将自らが選ばれるお酒、居心地が良い接客、雰囲気のマリアージュは心地よく、いつの間にか時間が過ぎてしまいます。

人気店のためご予約は必須です。日本酒メニューは日替わりとなるため、酔鯨が無い場合もあります。

テキスト：大倉広邦（代表取締役社長）



鳥清

東京都中央区銀座1-5-16

第三太陽ビル別館 2F

☎ 03-3561-5410

🕒 11:30~13:30、17:30~23:00

🏠 土、日、祝日

詳しくはこちら



最新情報をチェック！

SUIGEI Official SNS

酔鯨の最新情報をチェック！

SNSでしか見れない情報があります



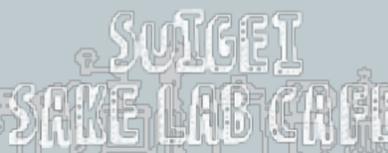
facebook



instagram



twitter



あま酒パフェに
新たな2種が仲間入り！

酔鯨酒造 土佐蔵に併設の「SUIGEI SAKE LAB CAFE」ノンアルコールのあま酒スイーツなどが楽しめる酔鯨酒造の魅力に触れられるカフェです。メニューにはあま酒や酒粕を使用したスイーツやドリンクなどをラインナップ。アルコールフリーなので、お子様やドライバーの方にもお楽しみいただけます。



ダブルベリー
ストロベリーとブルーベリーの
あま酒ソフトパフェ

タピオカコーヒーフロート
タピオカがたっぷり入った
あま酒ソフトのコーヒーフロート

Menu

- あま酒パフェ 各種..... 650円~
- ザケラッペ 各種..... 550円~
- 酒かすソフト..... 350円
- あま酒ソフト..... 350円
- ソーダ各種..... 460円~
- コーヒー&カフェラテ 各種..... 320円~

SUIGEI SAKE LAB CAFE

高知県土佐市甲原2001-1
☎ 088-856-8888
🕒 10:00~17:00 (休) 火曜日
https://www.suigei-net.com/sake-lab-cafe

3/21 SUIGEI E.S.L EVENT SUIGEI fan Meeting 2020 ~くらおきゃく~ 開催予定!

酔鯨酒造の土佐蔵で「くらおきゃく」が開宴! 土佐市で人気の魚介類専門店「西村水産」の提供する「魚介料理」と酔鯨自慢のお酒とのベストマッチをお楽しみいただけます。

詳しい情報につきましては、随時ホームページ・FB等にUPしてまいります。SUIGEI JOURNAL 2月号にも掲載!

土佐蔵見学のご案内

酔鯨 HIGH END COLLECTION を中心に製造している「土佐蔵」を見学していただきながら、酔鯨こだわりの酒造りをご紹介します。また、併設の「SUIGEI STORE」では、限定酒の試飲や酔鯨グッズの販売もしております。屋外には高知の大自然の中でゆっくりとお過ごし頂けるテラス席もございます。

見学開催日 木・金・土・日曜日
 見学時間 ①10時30分~ ②12時30分~ ③15時~
 (見学時間約30分/1枠最大10名まで受け付け可能)
 ※見学服の着用をお願いしておりますので10分前迄にお越しください。
 参加費 1名様 500円(税込)
 無料試飲2杯・オリジナルお猪口プレゼント付
 予約受付 「蔵見学申し込みフォーム」より申し込み
 https://airrv.net/suigeitosakura/calendar

※お車の運転をされる方には試飲をお出しすることは出来かねますのでご了承下さい。
 ※事前申し込み見学者様以外でご来場された場合の試飲は有料試飲となります。
 ※ツアーで参加される場合は、事前にお電話にてお問い合わせください。