

SUIGEI Y JOURNAL

02

FEB
2020特集
feature

春を告げる新商品発売!

酒米「雄町」を酔鯨の 伝統の技術で醸した 優しい酸味の食中酒

立春を迎え、暦の上では春となりました。とはいえ、まだまだ厳しい寒さが続く中、酒蔵は仕込みの真っ盛りです。

さてこの度は、春の訪れを感じられる新商品を発売する運びとなりました。

3月2日発売の【純米大吟醸 寅 (TORA)】は、「日本最古の幻の酒米」(酒造好適米)と言われる「備前雄町」を精米歩合50%まで磨き醸しました。雄町を使用した日本酒は一般的に「ジューシーな酸味」が特徴的だと言われております。一方で、同じお米を使用しても、蔵による特徴の違いが強く感じられるお酒としても知られています。その中で、酔鯨が目指したのは、「優しい酸味の純米大吟醸」。雄町だけが持つ個性的な味わいを備えつつ、酔鯨独自の製法による「エッジの効いた酸味」。さらに雄町由来の濃醇さがもたらす「優しい後口」のお酒に仕上がっています。まさに酔鯨が伝統とする「食中酒」としてのコンセプトを受け継いだ、特別な純米大吟醸です。

雄町は、明治時代には酒米の最優良品種として全国で使用され、当時の全国新酒鑑評会では「『雄町』でなければ金賞が取れない」とも言われました。その反面、米の溶けやすさから扱いが難しく、「杜氏泣かせの酒米」の異名もあったようです。それでも味の高みへの挑戦をする我々の心を惹きつけてやまない、可能性を秘めた素晴らしい酒米です。

雄町が誕生したのは岡山県。同県は「晴れの国」と呼ばれるほど晴天の日が多く、瀬戸内海沿岸特有の温暖な気候と豊富な水、そして肥沃な土地という恵まれた栽培条件を備えています。現在でも生産量の9割が同県で、酔鯨ではその中でも備前地区で栽培された「備前雄町」を吟味して使用しています。

ちなみに【純米大吟醸 寅 (TORA)】は、「純米大吟醸 DAITO」を筆頭に展開をしているワンランク上のシリーズ「HIGH END COLLECTION」に属します。同シリーズは、偉業を残した高知の名士から一文字を頂き、それぞれの商品名に使用しています。「寅 (TORA)」は幕末の土佐藩出身の志士「吉田虎(寅)太郎」に因んでいます。



料理を選ばない 上品な味わい

純米大吟醸が兼ね備える上品さから、様々なお料理と相性の良さを発揮します。ローストビーフなどの旨味のある肉料理もおススメです。

3月2日
発売!

酔鯨 純米大吟醸 寅 (TORA)

720ml 2,750円(税込)

容量: 720ml

使用米: 備前雄町

原料米産地: 岡山県(備前地区)

精米歩合: 50%



酔鯨こだわりの酒～土佐蔵吟醸酒～

新工場設立から2年目を迎えた「土佐蔵」より本年初しほりのお酒をお届けいたします。

寒い冬が苦手な方も多いと思いますが、美味しい日本酒を味わうにはとても良い季節です。日本酒は美しい季節の移りかわりとともに楽しめるお酒です。寒さが厳しくなるにつれ、花芽が徐々に充実してくるこの時期、そのたくましさにも勇気もらいながら、心地よい時間をお楽しみください。



チームワークで酒造りに汗を流す土佐蔵醸造4人衆



麹師、藤村が麹菌を散布する。



蒸米冷却機から蒸米が出てくるころ。この後蒸米は麹室へ運ばれ麹になる。

昨今、吟醸酒の香味バリエーションは、デリシャスリングのような華やかな吟醸香を基調にし、酸味が少なく甘味の強いものが多くなっています。そんな中、酔鯨ではあくまで「飲める吟醸酒」にこだわり続けています。糖酸バランスをあえて「酸勝ち」にすることで、食事に合わせやすく、飲み飽きしない酒質を実現しています。アミノ酸も少なめですので、どちらかといえばワインに近い酒といえるかもしれません。

このような香味バランスを実現するため、酵母は熊本酵母を使用しています。この酵母の特徴として、高いア

ルコール度数でも酵母が弱ることなく醗酵を続け、醗中の糖分をしっかり食い切ってくれるということがあります。さらに醗酵中に醗の表面上に泡を形成する酵母ですので、他の吟醸系の泡なし酵母より、酸生成が多くなるのも特徴の一つです。これにより「酸勝ち」な飲み飽きしない吟醸酒を実現しているのです。また、熊本酵母は酢酸イソアミルを主体とした落ち着いたフルーティーな香りを生成することも特徴です。これは食事に合わせて飲むには最適な香りです。

最後に飲み飽きしない酒質を支えるものとして、アミ

ノ酸の少なさを上げることができます。アミノ酸由来の雑味を抑え、ほのかに苦みを感じるのも酔鯨の酒の特徴の一つ。麹はできるだけアミノ酸生成を抑えた麹を造り、使用しています。

高知は日本の南から伝播する黒潮文化が色濃く残った地域でもあります。高温多湿で、ユズをはじめとした柑橘酢を多用し、カツオのタタキなどに代表される魚介を多食します。そんな高知の風土に根差した食文化の中で育まれた酒が酔鯨なのです。

テキスト：明神 真（杜氏／土佐蔵 醸造責任者）

酔鯨 純米吟醸 高育54号 新酒生酒

高知県産酒米「吟の夢」で醸す純米吟醸酒。新酒の美味しい季節のみに販売する「限定生酒」です。原料米「吟の夢」は高知県で初めて育成された酒造好適米。米作りから酒造りまで高知の地で育まれた地酒です。



素材を大切にしたお料理 酔鯨イチオシ！

鯛の煮つけ

高育54号に合う オススメレシピ！

【材料】
鯛の切り身…2～3切
水…100cc
しょうゆ…大さじ2
みりん…大さじ2
酒…50cc
砂糖…大さじ1

【つくりかた】
1. 鯛の切り身に十字の切り目を入れる。
2. 煮汁の調味料を入れ、煮立ったら鯛の切り身を入れて落としふたをして弱火で10～15分程煮る。
3. ふたを取って煮汁が少なくなるまで煮汁を鯛にかけながら煮る。
4. 器に盛る。付け合わせにほうれん草を添えると色も鮮やかに楽しめます。



生酒らしい 力強い味わい

口に含むとしっかりと広がる旨みと、後味引き締めるキレの良い酸味で「土佐の地酒」をしっかり表現した味わいをお楽しみください。

2月20日 発売!

酔鯨 純米吟醸 高育54号 新酒生酒

1800ml 3,300円(税込)
720ml 1,650円(税込)

容量：1800ml、720ml
使用米：吟の夢
原料米産地：高知県
精米歩合：50%



SUIGEI FAN MEETING 2020

～トサ蔵 デアソブ～



酔鯨の新工場「土佐蔵」をバックに、酔鯨ファンの大宴会を開催!

日本酒ファンの皆様、酔鯨を応援してくださっている方々、いつもありがとうございます。
 この度、私達は「お客様と共に楽しさを感じ、そして盛り上がりたい!」という強い思いから、
 念願であった「土佐蔵」でのイベントを開催する運びとなりました。
 当日は楽しいイベント&心をこめたおもてなしで皆様をお迎えさせていただきます。
 是非、皆様ご参加いただけますようお願いいたします。



イベントの魅力

- | | | | |
|--|---|--|--|
| <p>1
酔鯨
飲み放題</p> <p>酔鯨自慢のお酒が飲み放題!ここでしか飲めない限定酒も登場!</p> | <p>2
マリアージュ
貝料理</p> <p>地元で人気の「西村水産」の「貝料理」と日本酒のマリアージュを楽しもう!</p> | <p>3
スタッフとの
交流</p> <p>酔鯨スタッフも一緒に飲み交わします!お酒造りについて熱く語ります!</p> | <p>4
豪華景品!
クイズ大会</p> <p>チーム対抗のクイズ大会や豪華景品の当たる抽選会も開催!</p> |
|--|---|--|--|

参加者募集中

information

2020年3月21日(土)

開催時間 12:00～18:00 小雨決行・荒天中止
 集合場所 JR高知駅
 開催場所 酔鯨酒造株式会社 土佐蔵
 高知県土佐市甲原2001番地1
 参加費 6,600円(税込) ※事前申込みが必要です。

当日はJR高知駅に集合して土佐蔵まで送迎バスで移動します。

行き 高知駅集合 12:00 ⇒ 土佐蔵到着 13:00
 帰り 土佐蔵発 17:00 ⇒ 高知駅到着 18:00 解散
 ※時間厳守でご参加ください。

【お申込み方法】

公式オンラインショップ「SUIGEI STORE」
<https://www.suigei-officialstore.com/items/25362010>



※野外でのイベントのため、当日の天候によりやむを得ず中止となる場合は開催3日前までにご連絡いたします。

【イベントに関する お問い合わせ】

☎088-841-4080 受付時間/8:30～17:30(平日のみ)
 酔鯨酒造株式会社 担当:佐野

当日のお料理

西村水産の美味しい貝料理とともに



牡蠣、ほたてガーリックバター、長太郎ポン酢
 ネギや高知を代表する珍味「まいご」など…
 べのあさり汁もお楽しみに!!

「美味しい貝や海老が食べたいなら西村水産!」といわれるほど、安くて、美味しく、新鮮な商品が盛りだくさん!海を愛する店主と奥さんの人柄の良さに癒される素敵なお店です。

貝の種類も季節によってバラエティ豊かに品揃え。店主自らが厳選した確かなものだけをいつも仕入れています。またお客様がより手軽に美味しく食べてもらえるように、お料理のアドバイスも頂けますよ!



西村水産

高知県土佐市宇佐町宇佐2760-23

☎088-856-2801

☎9:00～18:00

☎火曜日

※貝類・伊勢海老を専門に直売所と県外発送をおこなっています。

インスタにて
随時情報発信中



高知おすすめスポット

高知の旅行には欠かせないおすすめスポットをご紹介します。
 雄大な太平洋に四万十川をはじめとする美しい大自然はもちろん、
 高知市内中心部にもお立ち寄りいただきたいスポットが盛りだくさん!

高知を
楽しもう!



居酒屋 葉牡丹

創業半世紀以上の高知を代表する老舗大衆居酒屋。老いも若きも「まっ昼間」から気軽に酒杯を酌み交わす。リーズナブルな酒肴をはじめ土佐の郷土料理などメニューも豊富。特にオムライスやエビ串焼きがおすすめ。

高知県高知市堺町2-21 ☎088-872-1330
 ☎11:00～23:00 (休)水曜日



ひろめ市場

地元客と観光客がフードコートで楽しく杯を交わす、巨大宴会場さながらの酒飲みパラダイス!郷土料理をはじめとする様々なジャンルの飲食店が約40店のほか、お土産屋などの物販店も軒を連ねる屋台風商店街。

高知県高知市帯屋町2-3-1 ☎088-822-5287
 ☎平日・土曜・祝日 11:00～23:00
 日曜日 7:00～23:00 (休)なし



土佐の日曜日

300年以上の歴史を持ち、高知城から延びる追手筋に全長約1kmに渡り、約400店が軒を連ねる全国最大規模の街路市。高知特産の新鮮な野菜以外にも、果物、金物、打ち刃物、植木なども、毎回楽しい発見に出合える。

高知県高知市追手筋
 ☎088-823-9456(高知市観光部産業政策課)
 ☎毎週日曜日



桂浜

高知が生んだ偉人と言えば坂本龍馬。その龍馬の銅像が建つ桂浜は、雄大な太平洋と美しい砂浜の風景で、高知を代表する景勝地としても人気です。さらに「SUIGEI STORE 長浜蔵」のほど近くにありま。

高知県高知市浦戸桂浜
 ☎088-823-9457(高知市観光振興課)

TOPICS

酔鯨が 買える店



一方に偏ることなく公平に。入手困難な特定銘柄も適正価格で提供する。

大正15年創業の西荻窪の老舗酒屋、三ツ矢酒店のご紹介です。JR西荻窪駅南口より徒歩3分。

全面ガラス張りのお洒落な外観と居心地の良い店内には、全国の日本酒はもちろん、焼酎、ワイン等も豊富に取り揃えており、状態のいい希少な銘柄も正規の値段で購入することができます。お酒の他にも、酒粕等のおつまみにもなる食品、蔵元ゆかりの飲料など、家族や友人と一緒にテーブルを囲みたくなる、魅力的な関連商品も豊富です。

予算や味の好み、酒と合わせたい料理などを伝えると、条件に合った一本を提案してくれます。2階には貸しスペースの遊空間があり、様々な教室、展示会、パーティーなど各種イベントも開催可能で自由に活用することができます。贈答向けから晩酌向けまで豊富なラインナップが揃う三ツ矢酒店へ皆様是非お立ち寄り下さい。 テキスト：森本純矢(営業)



三ツ矢酒店
東京都杉並区西荻南2-28-15
☎ 03-3334-7447
🕒 平日 9:30~21:00
日祝 9:30~20:00
🏠 木曜日

詳しくはこちら



酔鯨が 飲める店

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。

2月21~23日 東武百貨店船橋店



名店の確かな技が光る旬を楽しむ正統派和食と店主の人柄に魅せられる

酔鯨が美味しく呑めるお店ということで今回は東京『根津たけもと』の紹介です。

居酒屋の名店『大塚 こなから』から独立した竹本さんのお店です。(※残念ながら大塚こなからは閉店してしまいました。)

お料理は一手間かけられており極上の正統派和食です！現在コース料理のお店が多い中でこちらはアラカルトでの注文ができ、旬の肴を選ぶ楽しさも味わえます。お酒はお料理にあわせやすい銘柄が20種類程取り揃えています。お酒大好きなお客様に愛されること間違いなしの名店です！

私も20年ほど前からお付き合いさせていただいておりますが、旬の肴や店主の竹本さんの醸し出す雰囲気にもいつもお酒が進みすぎてしまいます。人気店のため予約は必須です。場所は少し分かりにくいので入口写真を載せました。 テキスト：大倉広邦(代表取締役社長)



入口の様子

根津 たけもと
東京都文京区根津2-14-10 B1F
☎ 03-6753-1943
🕒 平日 17:00~22:30(L.O.)
土曜 16:00~22:30(L.O.)
🏠 日曜日
(月曜日が祝日の場合は営業し、月曜休)

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



Download on the App Store | GET IT ON Google Play

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

SUIGEI
ENJOY SAKE LIFE
BY SUIGEI JAPAN

酔鯨

お酒を楽しむ酒器からお酒を使用したビューティーグッズまで酔鯨オリジナルのアイテムを作りました。ご自分用にも、またちょっとしたギフトにもおすすめの蔵元グッズです。

SUIGEI STORE



SUIGEI RIEDEL GLASS



ワイングラスは香りや味わいをよりはっきりとお楽しみ頂ける酒器です。日本酒をより深く楽しんで頂けるようリーデル社製の特製ワイングラスをご用意しました。適度なグラスのすばまりによって、酔鯨の持つ様々な味わいの要素をバランスよく楽しんで頂けます。カラー／ゴールド・シルバー・ブルー

サイズ(縦×横×高さ): 78×78×97mm、重さ: 103g、素材: クリスタル、容量: 320 ml、生産国: ドイツ

4,400円(税込)

SUIGEI 酒粕フェイスマスク



酔鯨の日本酒と酒粕を配合した美容フェイスマスク。日本酒には整肌成分、酒粕には保湿成分が含まれているとされます。ほのかな酔鯨の香りが、優雅に優しくあなたを包み込みます。

内容量: 1枚

910円(税込)

酔鯨 前掛け ジーンズ



直営ショップでも人気のデニム生地の前掛けです。丈は少し短め。右側には大きめのポケット(スマホが入ります)付きで大変便利です。生地は洗うたびに馴染みが生まれ、また丈夫なため、未永くご使用いただけます。

サイズ(縦×横): 46cm×46cm、重さ: 180g、素材: 綿、生産国: 日本

1,650円(税込)