

SUIGEI JOURNAL

04

APR
2020特集
feature

食中酒の魅力を一層

酔鯨 純米吟醸 吟麗が 味わいに磨きを掛けて リニューアルしました

この春、酔鯨酒造では、日本酒の持つ食中酒としての魅力を、さらに強く感じていただくべく、「酔鯨 純米吟醸 吟麗」の酒質を改良し、ラベルデザインも刷新して、装い新たに発売いたします。

「酔鯨 純米吟醸 吟麗」は、食中酒をコンセプトに醸す酔鯨を代表する純米吟醸酒として、昭和62年の発売以来、皆様にご愛顧を頂いております。今回のリニューアルでは、従来の酒質である酸味とキレ味を主体とする辛口はそのままに、米の旨味を一層感じていただける芳醇な味わい「芳醇辛口」に仕上げました。

この「芳醇辛口」を実現するために、原料米は北海道産酒造好適米「吟風」を使用（使用割合100%）しています。「吟風」は北海道で開発された酒造好適米であり、その育種過程では、「酔鯨 純米吟醸 吟麗」の生みの親、弊社先代・杜氏土居教治氏（広島・安芸津杜氏）が好んだ酒米である「八反錦」を掛け合わせて誕生しました。弊社ではその「吟風」を平成27年に季節限定商品「酔鯨 純米吟醸 なつくじら」の原料米として初めて使用しました。それ以来、現在に至るまで5年にわたり醸造と研究を重ね、「吟風」の持つ芳醇な味わいと「酔鯨 純米吟醸 吟麗」の特徴である、酸味とキレ味を主体とする辛口を両立させる製法を確立しました。蔵人達のたゆまぬ努力により「芳醇辛口」を実現させることができたのです。

北海道は、新潟県と収穫量が1、2を争う米の一大生産地です。収穫される米の品質についても「ゆめぴりか」など数多くの品種が毎年「食味ランキング」で最高位の「特Aランク」を獲得するほど、現在の日本を代表する米どころです。このことから北海道産の原料米を用いることにより、「酔鯨 純米吟醸 吟麗」を今後も安定して皆様へお届けできると考えています。

新しいラベルには、弊社のシンボルである鯨をセンターに添え、その周囲には日本酒にふさわしい「和」をモチーフにしたデザインをあしらひ、純米吟醸酒としての気品を表現しています。今回は特に日本の伝統的建築に着想を得たデザインを取り入れ、クジラの背景には欄間等に用いられる「組子文様」を配しています。さらにラベル周囲には神社仏閣などの屋根の装飾に用いられる「懸魚」をイメージしたカットインを施しています。気品と伝統的な雰囲気を醸しながらも、親しみを感じさせる新ラベルにも、ぜひご注目ください。



これが、ニッポンの食中酒
酔鯨 純米吟醸 吟麗



組子文様「麻の葉」
日本の伝統的な文様のひとつで、麻の葉は赤ちゃんの成長と厄除け、魔除けの効果があるといわれています。



懸魚
屋根に取り付けられた妻飾りで、火災から守るために水に強い魚の飾りで火除けのまじないの意味があります。

3月23日
発売!酔鯨 純米吟醸
吟麗1,800ml 2,937円(税込)
720ml 1,551円(税込)
300ml 649円(税込)容量：1,800ml、720ml、300ml
使用米：北海道産酒造好適米 吟風
精米歩合：50%

休日はゆっくり 食卓を囲んでランチ。

ほろ酔いな昼下がり、家族や、気心の知れた仲間と、のんびりと過ごせる時間を楽しむ。そんな最高のひと時を一緒に過ごせる日本酒でありたいと、私達は願っております。日本酒は、そのまま飲んでも美味しいですが、料理と合わせる「マリアージュ」を楽しむのもまた、上手なたわむれ方。どんなお酒がどんな料理に合うのかを知っておくと、日本酒選びがぐっと楽しくなります。



春野菜の献立

- あさりの酒蒸し
- 焼きそば
- フルーツマトのマリネ
- 肉じゃが
- そうめん
- かつおのたたきサラダ
- 金柑と鶏もも肉のオープン焼き
- 塩糍豚とクレソンの茹でキャベツ包み
- 筍と菜花のおむすび



春野菜のアレンジレシピ

金柑と鶏もも肉のオープン焼き

- 【材料:2人分】
 鶏もも肉…1枚(300g程度)、金柑…5個、塩糍…大さじ2、黒胡椒…適宜
- 【つくりかた】
1. 鶏もも肉を食べやすい大きさに切り、塩糍を揉んでおく。
 2. 金柑は3~4つにスライスをする。
 3. 耐熱皿に①と②を並べ、220℃のオーブンで表面に焦げ目がつくくらいまで25分焼く。
 4. 粗びき黒胡椒をふる。



筍と菜花のおむすび

- 【材料:4人分】
 白米…2合、筍の水煮…150g、出汁…200cc、薄口醤油…大さじ1、酒…大さじ1、塩…ひとつまみ、菜花…適宜
- 【つくりかた】
1. 白米を炊く。
 2. 筍は食べやすい大きさの薄切りに切る。
 3. 出汁に②の筍、薄口醤油、酒、塩を入れて煮立たせ、味がしみるようにそのまま冷ます。
 4. 菜花は茹でて茎の部分は1cmに、花の部分はカットして別にしておく。
 5. ③の筍を煮汁を切り、菜花の茎の部分と共に、炊いたごはんに混ぜ合わせる。
 6. おむすびを結び、菜花の花をのせる。

塩糍豚とクレソンの茹でキャベツ包み

- 【材料:4人分】
 豚バラ肉塊…400g、塩糍…大さじ4、クレソン…適宜、キャベツ…適宜、白髪ネギ…適宜
- 〈つけだれ〉
 コチジャン…大さじ1、甜麺醬…大さじ1、味噌…大さじ1、味醂…大さじ1、水…適宜
- 【つくりかた】
1. 豚バラ肉と塩糍をポリ袋に入れ、全体にまんべんなく塩糍をまぶし、空気を抜いて口をきっちり閉めて、冷蔵庫で一晩以上置いておく。
 2. 鍋に①の豚肉と水を加え、長ネギの青い部分、生姜の皮(分量外)を入れて、落し蓋をして強火にかける。
 3. 沸騰したら、火を弱めて30分煮る。
 4. 火を止めてそのまま冷ます。
 5. ④をお好みの厚さにスライスして、お皿に豚肉、たっぷりのクレソン、茹でキャベツ、白髪ネギを盛り付ける。
 6. つけだれの分量を合わせ、②と⑤を添える。



お料理に合わせた酔鯨の日本酒

純米吟醸造りで醸す、お料理と合わせる特別純米酒
 米の旨みを十分に引き出し、お料理との相性を高めました。少し酸味が感じられる後味は油を使った料理との相性も良いです。
 ◎オススメ料理…中華、洋食全般

酔鯨 特別純米酒
 容量: 1800ml・720ml・300ml・180ml

酒造好適米「八反錦」の軽快な味わいが特徴の純米酒
 爽やかな香りと口当たりの良い飲み口がお楽しみ頂けます。スッキリした味わいはお料理全般に最適です。◎オススメ料理…和食全般(特に焼き物などシンプル料理)

酔鯨 純米酒 八反錦
 容量: 1800ml・720ml

高知県産酒米「吟の夢」を使用。生まれも育ちも高知の純米吟醸酒
 爽やかな柑橘系の酸味とほのかな吟醸香は軽快な飲み口を演出します。淡麗辛口の軽やかな旨みは、お料理の味を引き出します。◎オススメ料理…和食(お造り、天ぷら、魚介鍋など)洋食(カルパッチョ、ムニエル、チキンステーキなど)

酔鯨 純米吟醸 高育54号
 容量: 1800ml・720ml・500ml

高品質のままお手元へ。土佐蔵に、待望の冷蔵庫棟完成!



2018年9月から操業する土佐蔵に、昨年夏、冷蔵庫棟を建設しました。土佐蔵では「HIGH END COLLECTION」を中心に高付加価値商品を、原料米の精米、仕込みから瓶詰までを一貫生産しています。

お酒造りでは各製造工程で適切な温度管理をしていますが、最高の状態で皆さまに飲んでいただくために瓶に詰められたお酒は、ゆっくりと香味が整うまで冷蔵庫で低温保存されます。特に純米大吟醸などは一年近くじっくり時間をかけて味がのるのを待ちます。

この大切なお酒を貯蔵するための酔鯨所有冷蔵庫として2棟目となる冷蔵庫です。建物床面積=421㎡、保管能力=1000石(一升瓶で約8万本)は、マイナス2℃の環境下で、土佐蔵生産量の約2年分を貯蔵することができます。同じ敷地内に建てられた冷蔵庫に直接保管することで、

最短で理想とする温度管理に持っていくことが可能となり、さらなる品質向上が期待できます。

製造スタッフの気持ちのこもったお酒が、最良の状態でお手元にとどき、愉しく笑顔で飲んでいただけるシーンを想像しながら大切に管理していきたいと思えます。

テキスト:松本誠二(本社長浜蔵 工場長)



TOPICS

酔鯨が買える店



古都鎌倉で170余年 誠実な商売をモットーに お客様に寄り添う老舗

創業嘉永元年(1848年)、第二次世界大戦前から取引のある老舗料理店のプロだけで

なく、全国からわざわざ足を運ぶお客様も多い、山田屋本店。

お客様に「どんなお酒ですか?」と聞かれた時、「蔵元の清潔さ、追いかけている夢などをお話して、イメージをしてもらう」と5代目店主の岡本治男さん。「顔が見える商売」を心がけており、ウェブサイトもあるが、対面販売に重点を置く。そして「品質と価格が釣り合わないものは並べない」を身上とし、プレミアム価格がついている地酒も、蔵元の希望小売価格で販売しており、「値段以上の喜びをお客様に感じてもらいたい」と考えています。

若旦那の修さんも酒と料理のバランスや、蔵元やお酒の魅力をお客様に寄り添ってお薦めさせていただきます。素敵な1本に出会える、

魅力ある鎌倉の老舗山田屋本店。お近くにお越しの際は、是非お立ち寄り下さい。

テキスト：森本純矢(営業)



山田屋本店

神奈川県鎌倉市雪ノ下3-8-29

☎ 0467-22-0338

🕒 10:00~20:00

🌞 月曜、日曜日

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。

4月10日 そごう横浜店(店頭販売のみ)
6月10~15日 第6回タカシマヤ日本酒祭イベント出展(大阪)
6月26~28日 京急百貨店

※予定は変更となる場合がございます。



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



希少な清水さばと 豊かな風味の宗田節で 土佐清水の味を伝える

今回紹介する神戸三宮『土佐清水ワールド三宮中央通店』は、高知県土佐清水市の

食材をふんだんに取り入れた魅力ある郷土料理をお楽しみいただけるお店です。

高知名物「かつおのたたき」はもちろん、ブランドである「清水さば」は、週に2回土佐清水から活魚のまま運んでくるほど鮮度にこだわります。また、四万十ポーク、四万十鶏、長太郎貝なども自慢。ほかにも土佐清水市の宗田鰯を使った特産品「宗田節」を店内で削り、コクのある豊かな出汁を使った料理も楽しめます。これらの酒肴にはもちろん酔鯨が好相性。スタッフの方に「酔鯨に合うお料理を」とご注文していただいたら、きっと素敵なマリアージュが体感できることでしょう。人気店のため予約は必須です。

テキスト：大倉広邦(代表取締役社長)



土佐清水ワールド 三宮中央通店

兵庫県神戸市中央区三宮町2-6-6

☎ 078-332-1034

🕒 月~金 11:30~15:00 (L.O.14:30)

17:00~23:00 (L.O.22:30)

土日祝 11:30~23:00 (L.O.22:30)

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

知れば知るほど飲みたくなる!

お酒に関する豆知識

日本酒の奥深さや魅力を知ることができるミニクイズを出題します。是非チャレンジしてみてください!

Q. 全国には1400程の酒蔵があり、
日本酒の商品名は約10,000種類以上あるそうです。
日本酒の商品名で一番多く使われている字は?

① 鶴 ② 金 ③ 山 ④ 正

A. ③ 山

1位:山、2位:鶴、3位:正、4位:宗、5位:菊、6位:大、7位:乃、8位:金、9位:白、10位:泉

(※出典：日本酒造組合中央会)



土佐清水酒



山内容堂

酔鯨の命名の由来は土佐藩主 山内容堂侯の雅号にあります。容堂侯は大酒飲みとしても知られていますが、その容堂侯が酒を飲み、詩を書く際の雅号(ペンネーム)が「鯨海酔侯」でした。この名は、自身を土佐湾に浮かぶ鯨に見立て、その鯨が酔う様を表現しています。酔鯨酒造の設立の際に土佐の清酒を名乗るにふさわしいということから、この雅号より二文字を頂戴し、清酒「酔鯨」としました。