

SUIGEI Y JOURNAL

09
SEP
2020

特集
feature

秋めいてきたら、飲み頃

酔鯨の秋色 TORIO は 夏に旨味を増した 楽しみな「秋あがり」

風は秋。9月に入り、朝晩めっきり涼しくなってきました。毎年、この秋風を感じ始める頃、蔵人たちが新年度の酒造りに向けて準備を開始します。こうして無事に酒造りを始められることをうれしく思い、今年もよき酒を醸すことができますよう、精一杯頑張っています。「今年度」もどうぞよろしくお願いいたします。

さて、秋は日本酒にとっては特別な季節です。実は秋こそ日本酒の旬なのをご存知でしょうか。冬の仕込みを終えて以来、夏の暑さからお酒を守り、しっかりと温度管理のもと、ゆっくりとゆっくりと熟成させます。秋にかけ熟成が落ち着き、気温が下がってくると、深い味わいのお酒が楽しめるようになります。今こそ旬、「秋あがり」と呼ぶのです。

このたび酔鯨より、皆さまの幸せな食卓に秋を感じていただける新商品としまして、「酔鯨 純米大吟醸 高育 秋あがり」「酔鯨 純米吟醸 吟麗 秋あがり 白露」「酔鯨 純米吟醸 吟麗 秋あがり 寒露」を発売させていただきます。秋色の装いをまとったラベルに、古来から季節の節目を表す言葉をそえて、出来上がりました。

日本では旬の食べものは、日本人の身体を季節に合わせてうまく調整することができるとされます。美味しいお酒と秋の食材で、夏の疲れた体をしっかり癒やしてあげましょう。

●「酔鯨 純米大吟醸 高育 秋あがり」 — お酒の特徴は？

すっきりとした味わいが特徴の熊本酵母（KA-4）と、バナナのような爽やかな香りが特徴の高知酵母（A-14）。異なる2種類の酵母をつかったお酒をブレンドしました。純米大吟醸ならではの「味」「香り」ともに、リッチなお酒に仕上がっています。ラベルには七十二候のひとつ、「蟄虫坏戸（むしかくれてとをふさぐ）」の言葉をそえたデザインをご用意しました。

●「酔鯨 純米吟醸 吟麗 秋あがり 白露」 ●「酔鯨 純米吟醸 吟麗 秋あがり 寒露」 — お酒の特徴は？

お米の味をしっかり引き出し、酔鯨特有の「酸味」を組み合わせ、旨味とキレの良さを両立した味わい。通常の「吟麗」とはひと味違う、熟成した旨味が口いっぱいに広がります。秋のうつろいを感じていただきたく、出荷時期に合わせて「白露」「寒露」の2種類のラベルをご用意しました。※白露と寒露、2種類の味は同じです。



8月21日
出荷開始

酔鯨 純米吟醸 吟麗 秋あがり 白露（はくろ）

1800ml 2,937円(税込)、720ml 1,551円(税込)
◎容量：1,800ml、720ml
◎使用米：吟風(北海道産) ◎精米歩合：50%

白露は秋気が進んで草が露を結ぶ様子。ラベルは夏が終わり、緑の葉がオレンジに色づき始めた様子をイメージしています。

9月3日
出荷開始

酔鯨 純米大吟醸 高育 秋あがり

1800ml 3,960円(税込)、720ml 1,980円(税込)
◎容量：1,800ml、720ml
◎使用米：吟の夢(高知県産) ◎精米歩合：45%

蟄虫坏戸（むしかくれてとをふさぐ）。春から夏にかけて外で活動していた虫たちが冬に向けて再び土にもぐってゆく、そんな季節の極上品。

9月28日
出荷開始

酔鯨 純米吟醸 吟麗 秋あがり 寒露（かんろ）

1800ml 2,937円(税込)、720ml 1,551円(税込)
◎容量：1,800ml、720ml
◎使用米：吟風(北海道産) ◎精米歩合：50%

晩秋から初冬にかけての露が降る様子。ラベルはオレンジ色がさらに冬の装いへと変化した深い秋をイメージしています。



お味噌が美味しくなる秋。
伝統の発酵しごと

〔井上糴店を訪ねて、四万十町へ〕

冬に仕込み、夏を越して熟成が深まった秋口は、お味噌の旬。
昔ながらの手作業を受け継ぐ、四万十町の味噌蔵を訪ねました。

取材・文／久保慧栞

米の花と書いて、^{こうじ}糀。
お味噌と日本酒はいとこのような関係。



8月の下旬、敷地内に入ると酒蔵にも似たアルコール発酵の香り。井上靴店7代目の井上雅恵さんが、香りとともに迎えてくれました。

築百年以上の蔵で、地元産のお米や国産大豆による味噌造りが行われています。半地下のこうじむの棧室では、麦朮の発酵中でした。室板を見せてもらうと、白い朮の花がふんわりと咲いています。前日蒸して種つけをして、フネで一晩寝かせ、汲み出したもの。

「日本酒に比べると、味噌の発酵加減はおおらかでしょう？夏はほとんど室温の温度管理をしないぐらい。冬は湯たんぽを入れたり、お世話するんです。そして、きょうはこんなのができたよ、これはまた、売りたいぐらい良いね、なんて皆で話すんですよ。」気負いのない笑顔で話してくださる井上さん。その喜びや苦勞、日本酒とも共通点は多いのです。

家業の始まりは江戸時代。1818年にこの地へ移って糴屋を始め、200年ほどになるそうです。祖母の代から、お味噌を販売

するように。というのも、その頃まで味噌というのは家々で造るものだったからです。「でも、おうちで家族が自然になじんだ常在菌の力を借りてできるお味噌を食べてほしいので、仕込むためのキットも用意しています。」

米味噌を造る工程は、まず糀造りに3日。薪のかまどで蒸しあげた米に種麴を混ぜ、糀室で寝かせて、時々お世話をしながら見守り、米糀が出来上がります。仕上がった糀に塩を混ぜ、釜炊きした大豆と合わせて細かく碎いて、桶で寝かせます。熟成は半年から1年、ゆっくりと。酵素が材料を分解してアミノ酸が増えていくうちに、旨味や栄養成分も増えるのです。

味噌造りと同じく麴を使って秋から春に仕込む日本酒に「秋あがり」という旬があるように、お味噌もまた、秋口が旬！「寒仕込みしたのがゆっくり熟成されて、夏越しさせた頃からが食べ頃と言われます。手作り味噌を食べ始める方も、秋が多いですね。」いとこのような、お味噌とお酒の関係です。



井上粧店

高知県高岡郡四万十町六反地21

☎ 0880-22-8210

⑧ 9:00~18:00 ⑨ 土曜・日曜・祝日

www.inoue-kouji.com

※直販・通販の他、JA高知県「とさのさと」などで販売。直接来られる方はご予約ください。





coordinated cuisine by equivalent
cuisine photo by Soshiro Sakamoto

秋の肴レシピ

酔鯨「秋あがり」シリーズと、井上糰店さんの糰。
相性もぴったりの発酵レシピです。
大切なひとときのお役に立てますように。



その他の糰料理アイテム

もろきゅうの辣油風味
蛸の酢味噌和え
牛蒡の味噌漬け
ぼたん海老の塩糰旨漬け
鰹の塩糰マリネ

※夏は体を冷やしてくれる麦味噌、冬は温めてくれる米味噌が良いといわれます。

いちじく 無花果ごまよごし

【材料:2人分】

無花果…2個、オクラ…4本

〈白ごま味噌だれ〉
白ごま…50g、白味噌…10g、木綿豆腐…50g、
だし…50ml、しょうゆ…少々

1. 白ごまをすり鉢で半ずりにする。
2. 白味噌を加え、すりこぎでなじませる。
3. 豆腐をほぐして加えペースト状にする。
4. だしを少しずつ加えのばし混ぜる。
5. しょうゆ少々入れ味を整える。

【つくりかた】

1. オクラを色よく茹でる。
2. 無花果の皮を包丁でむく。
3. 無花果とオクラを器に盛りつけ、白ごま味噌だれをかける。

白味噌



合わせ味噌



焼き鯖の味噌ソース

【材料:2人分】

鯖…片身、じゃがいも…1個、秋のきのこ…お好みで、
パン粉…適量、オリーブオイル…適量、塩…少々

〈味噌ソース〉
合わせ味噌…30g、酒…50ml、甘ねぎ…10g、
水…50ml、バター…10g、しょうゆ…少々

1. 酒を煮切り、甘ねぎと水を加え、温める。
2. 味噌を解き入れ、沸騰直前にバターを入れ溶かす。

【つくりかた】

1. 鯖を3枚におろす。
2. じゃがいもを蒸す。
3. 鯖を4等分に切り、皮側にパン粉をまぶす。
4. フライパンを温め、スライスしたじゃがいもと鯖の身側をソテーする。
5. オイルでマリネしたきのこ、鯖の皮側に、オープンで軽く焼き色をつける。
6. 皿にじゃがいも、焼き鯖を重ねて、きのこを盛り、温めた味噌ソースを添える。

キーマカレー

【材料:4人分】

豚ミンチ(あらびき)…500g、玉ねぎ…大4個、
トマトホール缶…1缶、スープストック…200ml、
赤ワイン…100ml、にんにく…1かけ、生姜…50g、
カレー粉数種…大さじ3〜4、コリアンダー…大さじ1、
クミン…大さじ1、ブラックペッパー…大さじ1、
カルダモン…大さじ1、麦味噌…大さじ3〜4、
トマトケチャップ…50ml、サラダオイル…適量

【つくりかた】

1. 玉ねぎをサラダオイルでキャラメル色になるまで炒める。
2. トマトホール、スープストック、赤ワイン、カレー粉を加え、1時間ほど煮込む。
3. フライパンに、オイルとにんにく薄切りを入れ、火をつけ、ブラックペッパー、コリアンダー、カルダモン、生姜みじん切り、クミンの順に入れ、スパイスの香りを立たせる。
4. ③に豚ミンチを加え、好みのカレー粉数種を混ぜ入れ、炒める。
5. ②に④を加えて10分ほど煮込み、トマトケチャップと麦味噌を加えて味をととのえる。

白味噌
米味噌

モッツァレラチーズ、帆立、サーモン、 オリーブオイル漬けの味噌漬け

【材料:2人分】

モッツァレラチーズ…100g、白味噌…40g、
帆立貝柱(刺身用)…4個、サーモン(刺身用)…2切れ、
米味噌…80g、オリーブオイル…適量

◎モッツァレラチーズ

【つくりかた】

1. モッツァレラチーズをガーゼで巻き、適当な大きさの容器に入れる。
2. チーズの表面に味噌が触れるように、白味噌を入れる。
※翌日より食べ頃

◎帆立・サーモン

【つくりかた】

1. オープンを温め、帆立に軽く火を入れる。
2. サーモンは表面を軽く炙る。
3. ①、②を容器に入れ、上質のオリーブオイルを注ぐ。
4. 米味噌に酒またはみりんを加えて好みの味加減にし、
③にガーゼ、味噌の順に置き、数日漬ける。
※2、3日目辺りが食べ頃

麦味噌

TOPICS

酔鯨が買える店



東京駅のエキナカモール
GRANSTA TOKYOで
日本酒の新しい体験を！

8月3日、生まれ変わった東京駅の商業施設にオープンした、「はせがわ酒店 グランス

タ東京店」。全国の酒蔵を訪ね歩き、吟味を重ねて選び出した、そして時にはともに造り上げた日本酒を中心に、焼酎・和のり・キュール・ワインをセレクト。

日本の文化である日本酒の魅力を存分に発信中！ここでしか飲めない日本酒、貴重な酒米のおにぎりなど、新スタイルの体験も魅力です。「皆さまに幅広くお楽しみいただける場を目指している」お店。テイクアウトも充実しているので、お酒と美味しいおつまみを選んで、お家でのお楽しみもおすすめです。

店舗は八重洲地下中央口から丸の内地下中央口をつなぐメイン通りの改札内。厳選された日本酒のお求めと新たな日本酒体験をぜひ、東京駅で。 テキスト：三浦和芳（営業）



はせがわ酒店
グランス東京店

東京都千代田区丸の内1丁目9-1
JR東日本東京駅構内 B1
☎ 03-6420-3409
Ⓢ 月曜～土曜・祝日 7:00～22:00
日曜・連休最終日の祝日 7:00～21:00
Ⓣ なし

詳しくはこちら



SUIGEI Official SNS



facebook



instagram



twitter



＼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

酔鯨が飲める店



秋を楽しむホテルディナー、
夜景とステーキに合う
「秋あがり」爽やかな余韻

晴れた日には太平洋まで望める地上約100m 22階のレストラン&バー「エンジェルビュー」。高知の街並みを眺めながら季節の風を感じて、ラグジュアリーなお食事やお酒を満喫いただける名店のご紹介です。こちらでは季節に合わせた日本酒とお料理のマリアージュを

楽しめるディナーもたびたび企画されます。いつもより少し贅沢な気分を堪能する、最高の時間と空間が待っています。

高知の秋の魅力を存分に味わえる「9月のレストランディナーメニュー」では、「酔鯨 純米大吟醸 秋あがり」を、お料理とペアリングでお楽しみいただけます。おすすめのメイン料理は「牛フィレ肉のグリル」。ホテルシェフ自慢の、キノコとトマトをじっくり煮込んだフォン・ド・ボーをそえた、滋味深い一皿となっています。コクのある旨味と、濃厚でフルーティーな香りが印象的な「酔鯨 純米吟醸 秋あがり」を合わせることで、後口すっきりと爽やかな余韻がお楽しみいただけます。

この他にも酔鯨を提供いただいていますので、ソムリエと相談しながら自分好みのペアリングを楽しんでみるのもおすすめです。高知市内を一望できる夜景、和と洋の融合による至福のひとつきを過ごしてみませんか。

テキスト：大倉広邦(代表取締役社長)



ホテル日航高知 旭ロイヤル
レストラン&バー エンジェルビュー

高知市九反田9-15
ホテル日航高知 旭ロイヤル22F
☎ 088-885-5122
Ⓢ 17:30-21:00(L.O.20:30)
※9月はランチタイムを臨時休業します。
※バーは当面の間、臨時休業します。
Ⓣ なし

詳しくはこちら



＼ 知れば知るほど飲みたくなる！／

〇。お酒に関する豆知識。〇

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。ぜひチャレンジしてみてください！

Q. 以下の文章は酔鯨の商品Aのパッケージにある説明文です。その商品とは？

この「酔鯨 純米大吟醸 A」は酔鯨の純米大吟醸の中でも、最もシンプルな風味を持つ純米大吟醸の一つです。原料米に用いた酒造好適米「八反錦」は、お酒に余分な味わいを与えることなく、「質の良い吟醸香」と「後口のキレの良さ」を演出します。その「八反錦」を精米歩合40%まで磨いて醸した「酔鯨 純米大吟醸 A」は和食だけでなくカジュアルな洋食ともお楽しみいただけます。

① 象 ② 万 ③ 弥 ④ DAITO

A. ① 象

「SUIGEI HIGH END COLLECTION」は偉業を残した高知の名士から一文字をいただき、商品を飾る名に使用させていただいています。「象 SHO」は、坂本龍馬とともに徳川幕府の大政奉還実現に大きな役割を演じた土佐藩の後藤象二郎にちなんだ商品名です。豊かな風味と後口の綺麗な味わいは、フレンチやイタリアンのお料理にもさりげなく合い、海外レストランのしつらいにも溶け込むおしゃれなワイン風ボトル。お酒好きの方に大変喜ばれています。



後藤象二郎



酔鯨 純米大吟醸
象 (SHO)

720ml 5,500円(税込)
容量：720ml
使用米：八反錦(広島県産)
精米歩合：40%