

SUIGEI Y JOURNAL

10

OCT
2020特集
Feature

あなたの世界に寄り添って

樽の純米大吟醸から あの純米酒まで、 贅沢に酔える飲み比べ

秋本番を迎える10月。山々から紅葉が降りてきて、錦秋の風景があちこちで見られるようになりました。空気が澄んで、アクティブになれる季節ですね。

10月というのは、収穫されたばかりの新米で新酒を造り始める大切な時季です。酔鯨造りも、「令和2酒造年度」の酒造りの安全と成功を祈願した神事を無事執り行い、新年度がスタートしました。酔鯨の名になって50年余り。まだまだ歴史の浅い酒蔵ですが、良いお米やお水、お客様と仲間に支えられ、現在に至っております。世界中のお料理とともに並ぶお酒、そして日本中、世界中のお客様が笑顔になれる酒造りを目指し、本年度も真摯に取り組んで参ります。本年度も、何卒ご支援のほど、よろしくお願いたします。

さて、このたび酔鯨より「SUIGEI Premium SAKE Trio」「SUIGEI Premium SAKE Quintet」を数量限定にて販売させていただきます。トリオは3種、クインテットは5種の酔鯨を厳選し、幅広い魅力をまるごと詰め込んだ飲み比べセットです。味わい・バランスなど、すべてが調和するセレクト。日本酒と親しくなりたい方にも、いろいろな日本酒を少しずつ楽しみたい方にもおすすめ。大切な方への贈りものや、ご自身へのご褒美など、幅広くご利用いただけます。

セットならではの魅力

— 幅広いラインナップから厳選

酔鯨では商品ごとに酒米の特徴を生かした幅広い味わいをお楽しみいただけるラインナップを展開しています。その個性際立つラインナップからの、工夫を凝らしたセレクト。

— 最高級酒「純米大吟醸 万」をセットに
いつもよりちょっとリッチな気分、酔鯨の最高級酒を味わって。どちらのセットにも含まれます。

— こだわりのパッケージ

重厚で高級感のあるデザインは、プレミアム感が漂います。コンパクトなボトルで、大切な方への手土産にもぴったり。



数量限定

「SUIGEI Premium SAKE Trio」
180ml×3本セット 5,500円(税込)

- 酔鯨 純米吟醸 高育54号
- 酔鯨 純米大吟醸 万
- 酔鯨 純米酒 れのわ



©Equivalent

数量限定

「SUIGEI Premium SAKE Quintet」180ml×5本セット 11,000円(税込)

酔鯨 純米大吟醸

弥 (Ya)

使用米：山田錦(兵庫県特A地区産)
精米歩合：40%

2種類の吟醸香をまとった香り高い純米大吟醸

酔鯨 純米吟醸

吟麗

使用米：吟風(北海道産)
精米歩合：50%

キレ良く飲み飽きのしない酔鯨を代表する純米吟醸

酔鯨 純米大吟醸

万 (Mann)

使用米：山田錦(兵庫県特A地区産)
精米歩合：30%

最高級酒米「山田錦」を酔鯨らしく醸したフラッグシップ純米大吟醸

酔鯨 純米酒

れのわ

使用米：山田錦(国産)
精米歩合：70%

ソフトな味わいを追求した酔鯨の新しい純米酒

酔鯨 純米吟醸

高育54号

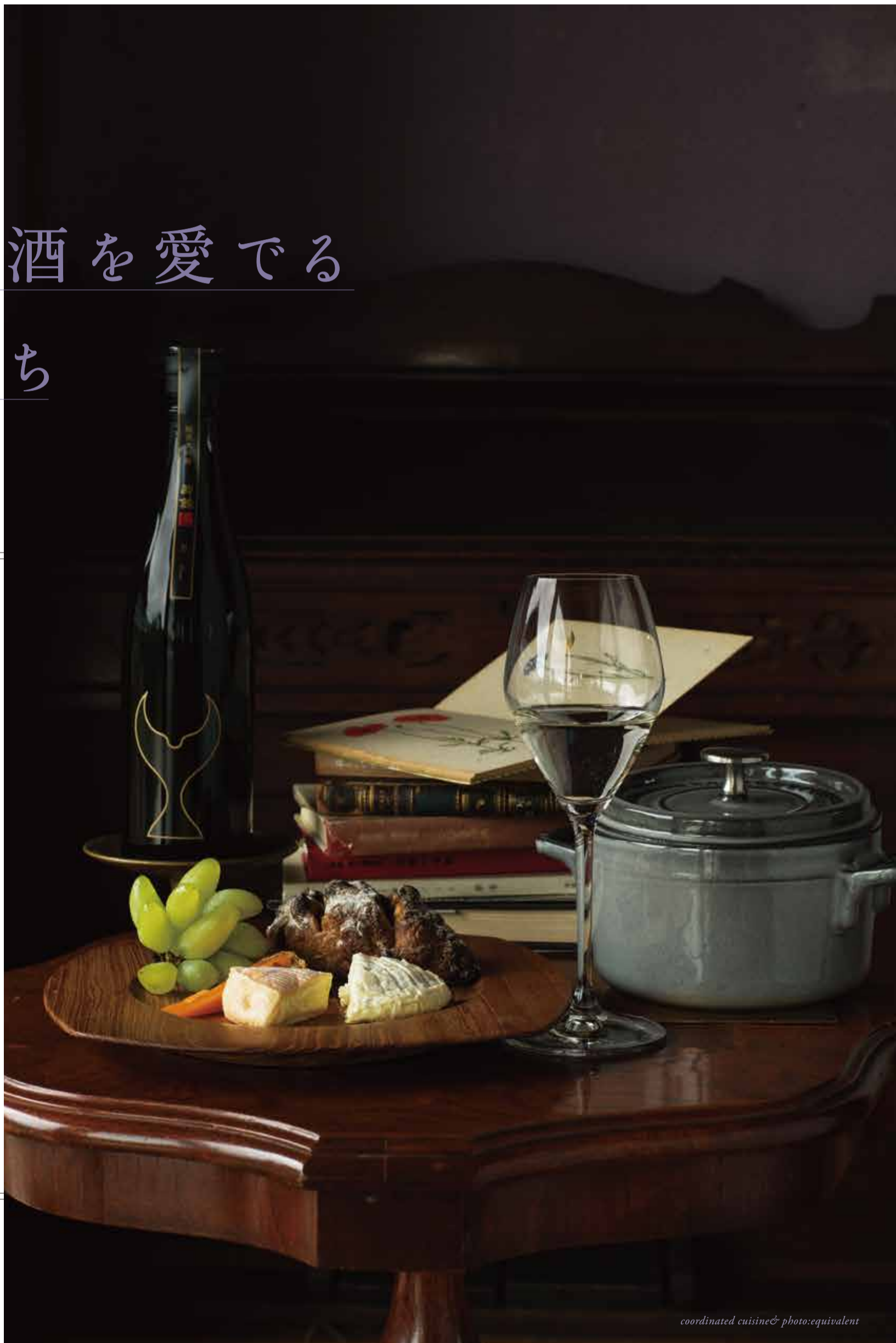
使用米：吟の夢(高知県産)
精米歩合：50%

高知県オリジナルの酒米「吟の夢」で醸す純米吟醸

11月18日
出荷開始

秋、 日本酒を愛でる 本たち

日本酒に親しむこと、それは日本文化に親しむこと。
日本酒のある楽しい日常を提案する酔鯨と、
本のある生活を楽しませてくれる高知 蔦屋書店さんとの、コラボ企画です。
ここからまた、新たな文化の交流が生まれますように。



coordinated cuisine& photo:equivalent

「高知 蔦屋書店」は、職人のこだわりから日常が楽しくなる“市場”をコンセプトとし、高知県が誇る「食」を中核とした市場のような「にぎわい」を目指した地域密着型の大型複合書店です。また、女性活躍の先進県である高知県において、女性や親子と一緒にゆっくりと楽しめる場所として、子育て支援にも注力し、さまざまなお客様が集う地域コミュニティの拠点を目指しています。



高知 蔦屋書店

高知県高知市南御座6-10

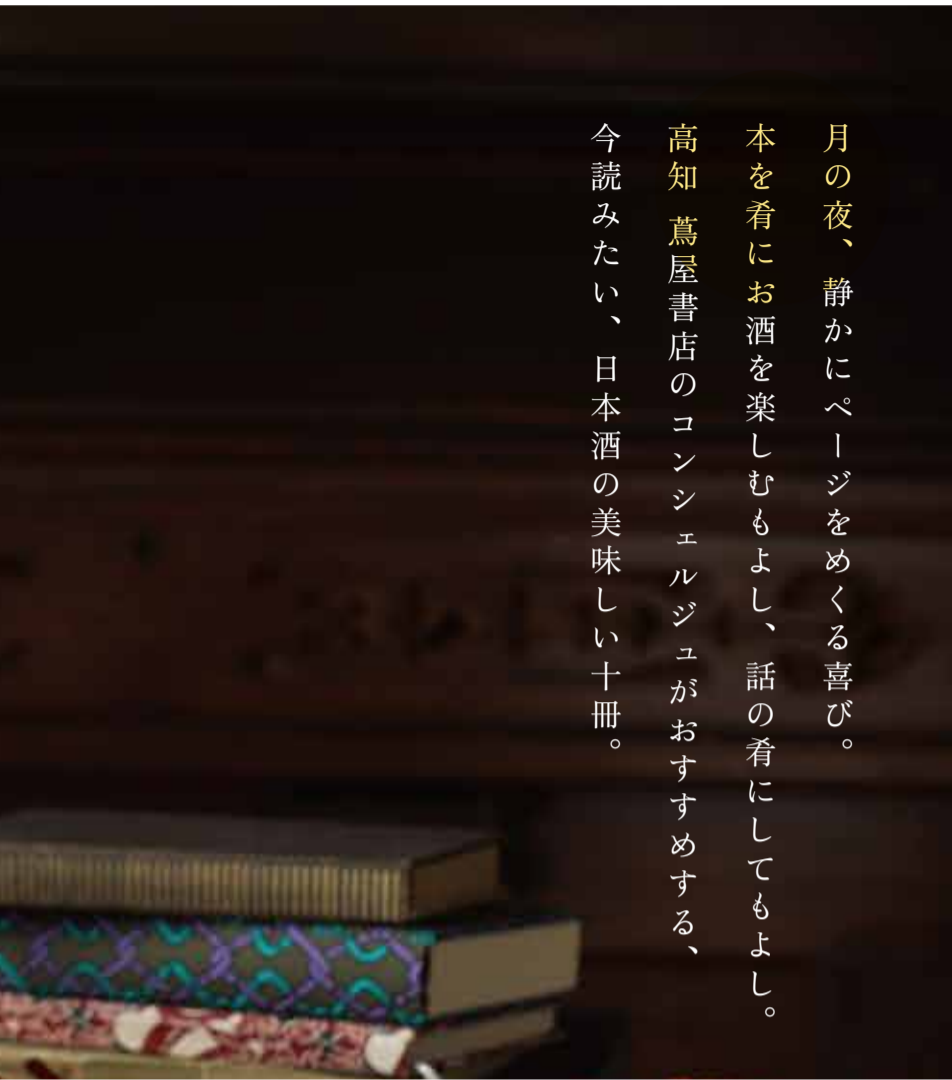
☎ 088-882-5544

🕒 8:00~23:00

📅 不定休

※店舗によって営業時間・定休日が異なります
store.tsite.jp/kochi/





月の夜、静かにページをめくる喜び。
本を肴にお酒を楽しむもよし、話の肴にしてもよし。
高知 蔦屋書店のコンシェルジュがおすすすめする、
今読みたい、日本酒の美味しい十冊。

アートコンシェルジュ 角川理久さんのおすすめ

『夜空と月の物語』
パイ インターナショナル
1年で月が最も美しい季節がめぐってきました。世界中の「月のある美しい風景」とともに各国に伝わる月の物語を紹介。写真集をつまみに一杯、月見酒しませんか。

アートコンシェルジュ 角川理久さんのおすすめ

『陰翳礼讃』
文/谷崎潤一郎
写真/大川裕弘
パイ インターナショナル
日本人であることに心から感謝できる一冊。日本酒が何杯でも進みそうな美しい写真と、佐び寂びの効いた谷崎潤一郎の文章が秋の夜長を彩ります。

アートコンシェルジュ 角川理久さんのおすすめ

『浮世絵に見る 江戸の食卓』
著/林 綾野 美術出版社
浮世絵に描かれた食を眺めていると、寿司・鰻・蕎麦・天麩羅と日本酒に合う一品ばかり。生唾を飲み込みながら、和食を食べたい気分になると同時にキリッと辛口の日本酒を飲みたくなります。

アートコンシェルジュ 角川理久さんのおすすめ

『発酵文化人類学』
著/小倉ヒラク 木楽舎
「発酵」をこよなく愛する著者が「発酵」をキーワードに幅広い角度から語りつくします。日本酒のことに触れていますが、雑学程度に気軽に読め、著者独特の観点がクスッと笑えます。

食コンシェルジュ 筒井孝枝さんのおすすめ

『酒場詩人の美学』
著/吉田類 中央公論新社
高知県仁淀川町出身、BS-TBS「吉田類の酒場放浪記」で人気の著者が綴る、旅と酒場こそわが人生。独特の感性が芽える大人の味の極上エッセイ。

食コンシェルジュ 筒井孝枝さんのおすすめ

『夕方5時から お酒とごはん』
著/伊藤まさこ PHP研究所
酒器や器のスタイリングから、お酒に合うレシピまで、オールカラー写真満載！読んで、見て、作って楽しめる、+αのある本です。

食コンシェルジュ 筒井孝枝さんのおすすめ

『いつも、日本酒のことばかり。』
著/山内聖子 イースト・プレス
明けても暮れても、日本酒のことばかり。「日本酒って、いったい…」と本音で向き合った日本酒「偏愛」たっぷりの痛快エッセイ集。

読み物コンシェルジュ 吉野理枝さんのおすすめ

『蔵』上・下巻
著/宮尾登美子 中央公論新社
ドラマ・映画化もされ有名な作品です。造り酒屋の一人娘「烈」が苛酷な運命を懸命に生き、蔵元になるお話です。酒造りの描写にあふれ現代とは違う酒造りの現場を感じられます。

読み物コンシェルジュ 吉野理枝さんのおすすめ

『花の下にて春死なむ』
著/北森鴻 講談社
三軒茶屋の路地裏にある「香菜里屋」で常連客が持ち込む話を、主人公のマスター工藤がお料理を出しながら謎解きします。ここで出されるお料理は、日本酒にも合うこと間違いなしです。

読み物コンシェルジュ 吉野理枝さんのおすすめ

『神様のカルテ』
著/夏川草介 小学館
地方の基幹病院に勤務する青年医師が主人公のシリーズ。医者のお話ですが、本書を彩るのは数々の銘酒です。お酒好きの人にはたまらないと思います。最新作「新章 神様のカルテ」には、主人公の生まれ故郷である土佐の酒も登場します。



information

SUIGEI STORE 土佐蔵 Galleryでは初の展覧会を開催しています。

今年新発売の酔鯨りキュール「とも～みんな大好きゆずやか～」のパッケージデザイン・イラストレーション・ロゴデザインを手掛けた富岡美紀さんの個展を開催中です。原画をはじめ、本展のために描き下ろされた「宵鯨-yoikujira-」「明鯨-akekujira-」も初のお披露目となります。イラストがあしらわれたステッカー・クリアファイルも販売しております。ぜひ、美味しいお酒に舌鼓を打ちつつ、アートを楽しむ至福のひとつをお過ごしください。



上/《宵鯨-yoikujira-》 下/《明鯨-akekujira-》

message

土佐蔵を訪れた時に酔鯨の皆さんのお話を伺う機会がありました。少しでも良いものを作るために日々想像し、工夫と実験とこだわりを積み重ねて商品を作られていることがわかりました。それは、私が絵を描く時に大切にしていることと同じだと感じました。お酒も絵画も心を癒やして豊かな時間を与えてくれます。実際に土佐蔵を訪れたり、SNSで展示を見てくださったり、さまざまなシチュエーションで作品を受け取った皆さんが、また誰かに幸せな時間を贈るような、そんな世界が広がっていくことを心から祈っています。



MIKI TOMIOKA SOLO EXHIBITION

●SUIGEI STORE 土佐蔵 Gallery 10:00~17:00 (定休日 火曜日)

富岡美紀 / Miki Tomioka
静岡県熱海市出身。海が目の前に広がる自然に囲まれた環境で育つ。金魚や海洋生物などの水中生物や花をモチーフとしており、自然から感じたことを大切に作品を制作している。NY・マレーシア・台湾など国内外での企画展への参加・壁画制作・ワークショップなど、作品とさまざまな分野とのコラボレーションに積極的に取り組んでいる。
Instagram @mikiotomioka

TOPICS

酔鯨が買える店



2020年開業の駅モール 横浜から老舗酒店が参戦！ 角打ちもお楽しみ

横浜駅に今年、フード系のツインモールが誕生！まず6月18日、JR横浜タワーに横浜ステーションビル運営の「CIAL 横浜」がオープン。さらに6月27日には隣接するJR横浜

鶴屋町ビル内に「CIAL 横浜 ANNEX」がオープンしました。その「CIAL 横浜 ANNEX」でひととき注目を集めるのが、酔鯨のお酒を扱っていただいている「三河屋」です。

三河屋は、大正3年に創業した横浜の老舗酒屋「(株)三河屋かみや」がプロデュースする、角打ちもできる酒専門店。全国の地酒を中心に、こだわりの焼酎やワイン、甘酒なども取り扱っています。また、角打ち(店内立ち飲み)なのを忘れるほど美味しいおつまみが充実しており、ちょっとした時間があれば気軽に寄りたくなるお店です。1杯のつもりが、2杯、3杯とつい飲んでしまう居心地の良さはさすが。もし帰りたくなかったら、そのまま上階にあるホテルメッツで宿泊というプランも可能です(笑)。

CIAL 横浜が入る JR 横浜タワーをつなぐ鶴屋町方面連絡デッキからすぐの3Fにあり、

横浜駅からアクセスしやすいロケーションです。横浜にお越しの際は、ぜひ、お酒と居心地の良さを味わってみてください。

テキスト：三浦和芳(営業)



三河屋 CIAL横浜ANNEX店

神奈川県横浜市神奈川区鶴屋町1丁目66-9
CIAL横浜 ANNEX3F

☎ 045-534-8686
🕒 10:00~22:30(L.O.22:00)
🏠 無休(但し、館に準ずる)



酔鯨酒造のHPが リニューアル！ SUIGEI WEBSITE



リニューアルしたHPの楽しみ方

◎ 気になる商品の情報を詳しく！
商品の造りや味のこだわり、楽しみ方などを分かりやすく、しっかりとお伝えします。

◎ 酔鯨の裏側が分かる豊富なコンテンツ！
酒造りのこだわりや裏話、グッとくるエピソードも盛り込んだ充実のコンテンツです。

◎ 土佐蔵の見どころも要チェック！
土佐蔵見学や「SUIGEI STORE 土佐蔵」の情報も満載！土佐蔵へ遊びに出かける前にも要チェック。

<https://suigei.co.jp/>
リニューアルサイトはこちら ▶



酔鯨が飲める店



かつば横丁に新装和風バル ときめく酔鯨の銘酒を フルーツグラスで

阪急かつば横丁で40年以上愛されてきた「黒潮料理 酔鯨亭」が、和風バルとして生まれ変わりました。その名も「酒と肴 SUIGEI」。

店内はモダンな和の雰囲気。外からお店の様子が分かるので、一人でも安心して入れる店づくりになっています。

板前の熟練した技が光る、上品な味わいの創作料理を楽しめる和風バル。数ある料理の中でも、店長オススメは「鰹の塩たたき」。高知を代表する郷土料理を大阪で、ぜひご賞味ください。

「酔鯨 純米吟醸 高育54号」をはじめとした自慢の土佐銘酒をフルーツグラスで提供しており、日本酒の香りや味わいを、より楽しめる演出です。日本酒のアレンジでは、幻の柑橘「直七」を使用したサワーや、女性に人気のスイゲイサワーなども登場。酔鯨の日本酒と土佐料理を楽しみたくなったら、新装「酒と肴 SUIGEI」を訪ねてみてはいかがでしょうか。 テキスト：山崎正博(営業)



酒と肴 SUIGEI

大阪府大阪市北区芝田1-7-2
阪急かつば横丁

☎ 06-6373-0312
🕒 月曜~木曜 11:30~14:00(L.O.13:30)
16:00~22:00(L.O.21:30)

金曜 11:30~14:00(L.O.13:30)
16:00~22:30(L.O.22:00)
土曜 14:00~22:30(L.O.22:00)

🏠 日曜、不定休



SUIGEI 酔鯨

「酔鯨“酒肴”と“もの”」のセレクト商品に 高知のおつまみグルメが登場しました。

ご自宅で手軽に土佐の産物と酔鯨をお楽しみいただけるよう、食材とお酒のセットをご用意しました。高知県は温暖で豊かな自然に囲まれており、そこで生産される食材はどれも味わい深く個性적입니다。そんな食材からお酒に合う逸品を選びました。全国どこでも、ご自宅までお届けします。

SUIGEI STORE



◎販売中

四万十大豆のおつまみ豆腐 × 酔鯨

良質な大豆だけを使い、門外不出の製法により職人がひとつひとつ丹念に仕上げるタナカショクのおつまみ豆腐、「百一珍」。秘伝のたれに漬け込み熟成することで、しょうゆと大豆の相性がさらに高まります。日本酒との相性も抜群！



お酒のほのかな甘みとしょうゆベースが相性良し。ゆず味はゆずの香りが染み込んだ豆腐とお酒がきれいに調和。

お酒が美味しい珍味豆腐 & 酔鯨 300ml 3本セット

¥3,500- (税込・送料別)

内容：土佐伝承豆腐「百一珍」醤油味×1箱、土佐伝承豆腐「百一珍」ゆず味×1箱、酔鯨 純米吟醸 吟麗 300ml×1本、酔鯨 純米酒 れのわ 300ml×1本、酔鯨 特別純米酒 300ml×1本

◎10月中旬発売

土佐の贅沢グルメ缶 × 酔鯨

黒潮町缶詰製作所は高知県の漁師町、黒潮町の元気印メーカー。ここで作られる、ちょっと贅沢な高知食材の特製缶詰です。日本酒に合う魚の旨味たっぷりの2品をセレクトしました。缶を開ければすぐ楽しめる手軽さも魅力。



魚の旨味と酔鯨のほど良く感じる旨味が調和したリッチ感。お酒のキレの良さとお魚の旨味が、お箸が進みます。

土佐の贅沢グルメ缶 & 酔鯨 300ml 2本セット

¥2,500- (税込・送料別)

内容：黒潮オイルのごろっとカツオ×1缶、お魚のパテグリーンペッパー×1缶、酔鯨 純米吟醸 吟麗 300ml×1本、酔鯨 特別純米酒 300ml×1本

◎11月上旬発売

ブラックペッパー香るアーモンド × 酔鯨

香美市土佐山田町でナッツの焙煎、ナッツバターを製造するお店。厳選した素材の美味しさを引き出す、こだわり製法のミラクルアーモンド。ナッツと日本酒とのペアリングは新しい日本酒の楽しみ方を予感させてくれます。



各お酒特有の辛口ながら上品な甘みのあるお酒とナッツのほど良い塩気と香ばしさが、優しく仲良くマッチング。

DADA NUTS BUTTERのアーモンド & 酔鯨 300ml 2本セット

¥2,000- (税込・送料別)

内容：ORIENTAL NUTS ALMOND (maple & pepper) ×1箱、酔鯨 純米吟醸 吟麗 300ml×1本、酔鯨 純米酒 れのわ 300ml×1本