

SUIGEI JOURNAL

11

NOV
2020特集
feature

極めた技でおもてなし



純米大吟醸 DAITO 2020 発売開始 『谷尻誠氏デザインのボトル』変わらない本質を問う

酔鯨の最高級酒「純米大吟醸 DAITO 2020」が、いよいよこの秋、販売開始となります。

今年で誕生5年目を迎える DAITOは、高度な醸造技術と、日本酒最高峰の純米大吟醸。その技と味わいで毎年高みを目指し挑戦し続ける酔鯨が、世界へのメッセージを込めてきた限定生産のハイエンドコレクションです。その象徴でもあるボトルデザインは、年ごとにアーティストとコラボレーションしています。2020年は、日本を代表する建築家のお一人である谷尻誠さんにお願いしました。本質的で永続的な価値の追求をテーマとして、伝統を感じさせながらも装飾を削ぎ落とした、引き算のボトルデザイン。そこからは、自分自身の原点に立ち帰ることの大切さが強く伝わってきます。世界中の環境が大きく揺らぐ時代にあって、日本酒を愛する皆さまの日常に寄り添えれば、という酔鯨の願いを込めた純米大吟醸です。

DAITO  2020

酔鯨が掲げるテーマ

「食文化を豊かにするプレミアムな日本酒」を表現したこだわりの最高級酒

DAITO「3つ」の製法へのこだわり

兵庫県東条産特A山田錦を30%まで磨く

日本最高峰の酒米、兵庫県特A地区産山田錦を精米歩合30%まで磨き使用しました。

2種類の酵母で醸す

通常1種類しか使用しない酵母をDAITOの発酵にはあえて2種類使用することで、大吟醸ならではの華やかな吟醸香、純米ならではの豊かな味わい、さらには酔鯨ならではのキレの良いあと口を実現しました。

中取りだけをフレッシュなままボトリング

お酒を搾る工程で最も香味が優れた部分である“中取り”だけを特別に採取し、これをフレッシュなまま低温貯蔵することで、出来立ての美味しさを実現しました。

DAITOへの思い

酔鯨酒造土佐蔵 明神杜氏

世界が劇的に変わろうとしているなかで、変わってはいけない、変わることでできないものを追求しようと考えた時、我々が最も力を注ぐべきは、酔鯨のフラッグシップ「DAITO」であるべきだと考えています。DAITOを世に出してから2020で5年目となります。その間、吟醸蔵としての土佐蔵新設に伴うDAITO製造場の変更、毎年のパッケージデザインのお色直しなど、変化もありましたが、DAITOの商品コンセプトを貫く、製造に関する3つのこだわりは何ら変化しておりません。DAITO2020は2019よりさわやかな仕上がります。今まで以上に「いつもの食事」「ハレの日の宴」とともに豊かにしてくれることを願います。

DESIGN CONCEPT

飲み干して早々に捨ててしまいうのではなく、
そっと日常に寄り添い、
ふとした時に豊潤な一口を思い出す。
削ぎ落とされたデザインに垣間見る
本質的で永続的な価値。

社会の価値が大きくかわるいま、
なにかを足してデザインしていくことに
疑問を感じている自分がいます。
既にお酒とボトルというデザインされたものが存在するときに、
そこにそっと傍にいるだけのような、
そんな状態について考えました。
可能な限りデザインをしないこと、
それもひとつの答えなのだと考えています。



DAITO 2020 PACKAGE DESIGN

MAKOTO TANIJIRI

Architect/Entrepreneur

1974年広島生まれ。2000年、建築設計事務所 SUPPOSE DESIGN OFFICE 設立。2014年より吉田愛と共同主宰。広島・東京の2ヶ所を拠点とし、インテリアから住宅、複合施設まで国内外合わせ多数のプロジェクトを手がける傍ら、穴吹デザイン専門学校特任講師、広島女学院大学客員教授、大阪芸術大学准教授なども勤める。近年オープンした「BIRD BATH&KIOSK」の他、「社食堂」や「絶景不動産」「21世紀工務店」「Tecture」「CAMPTECTS」「社外取締役」「toha」をはじめとする多分野で開業、活動の幅も広がっている。

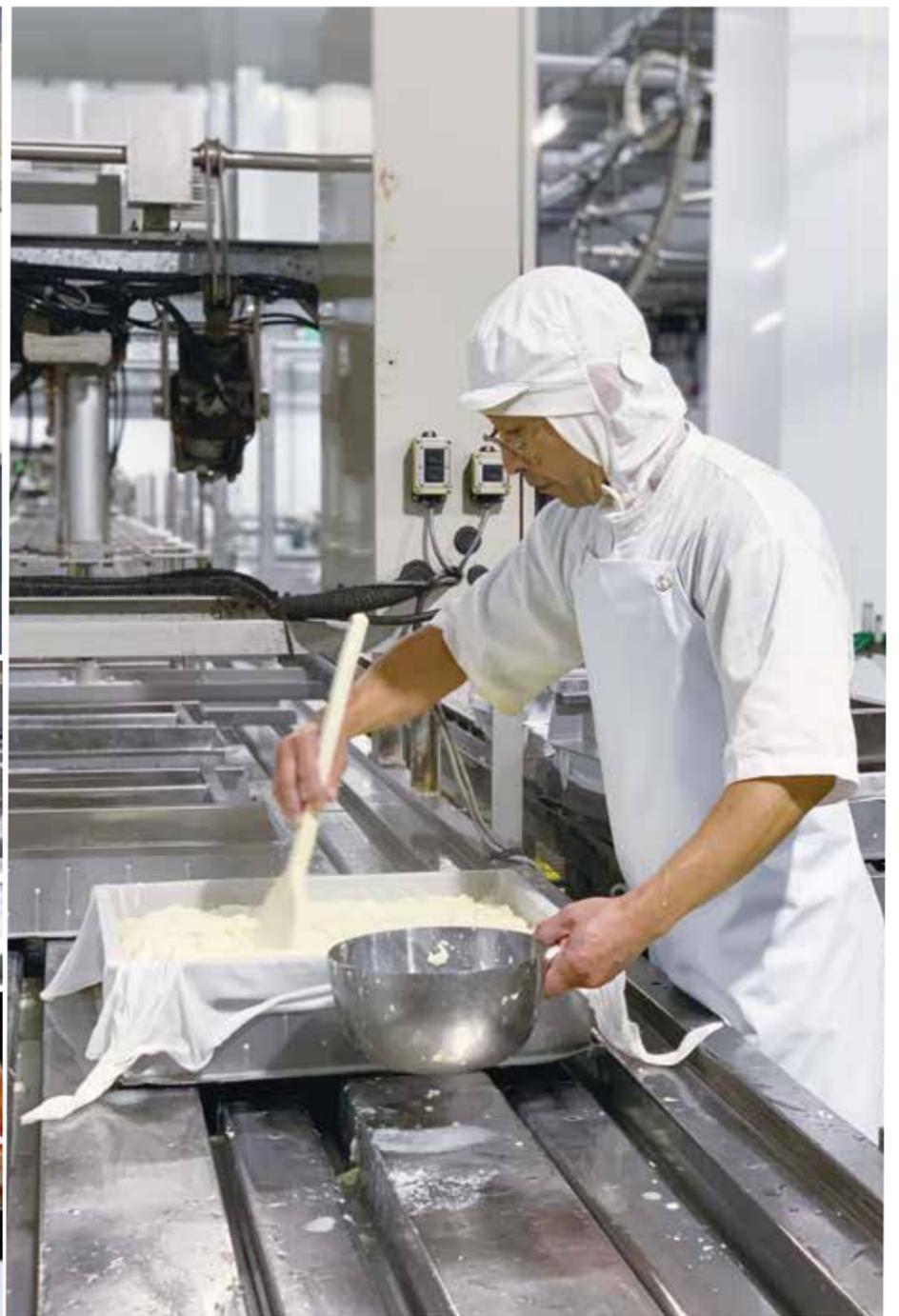
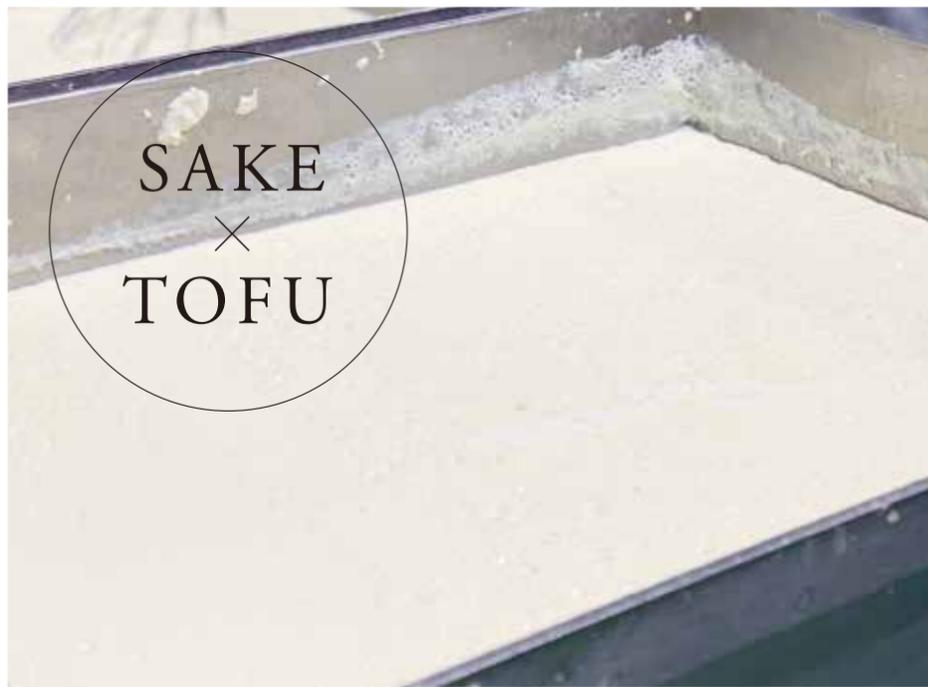
11月18日
出荷開始

酔鯨 純米大吟醸
DAITO 2020

720ml 22,000円(税込)

容量：720ml
使用米：山田錦(兵庫県特A地区産)
精米歩合：30%





〔水の恵み、タナカシヨクの豆腐〕

日本の食卓を支える食品として欠かせない豆腐。
そこにはやはり、熱い思いと職人技がありました。

取材・文／久保慧葉

大豆と水と、にがり。
シンプルな食品だからこそこだわって作ります。

出来たてのほやほやの豆腐の、大豆のほのかな甘味と、食欲をそそる香り。タナカシヨクの布師田本社工場を、営業部課長の坂本洋志さんが「お豆腐愛」たっぷりに案内してくださいました。「高知は水をしっかり抜いた、全国的にみても硬めのお豆腐なんです。」「ゆず風味の青のりをのせたお豆腐は実は高知にだけしかありません。」「豆腐の種類は多いですが、ベースはすべて絹ごし豆腐です。」と、次々に驚きの事実。豆腐は「大豆と水と凝固剤（天日塩のにがりなど）とシンプル！だからこそ材料にこだわっています。」と言う坂本さん自身、入社してから豆腐の素晴らしさに目覚めたそうです。

豆乳を天然にがりで固めるのは、ものの数秒の早技。均一に固まらせるため、高温の豆乳に細い針で四方八方からニガリを加える珍しい設備を導入しています。豆乳は機械で作っていても気温や湿度などで毎日微妙に違います。それを何十年も携わっている腕利きの職人スタッフが見極め、凝固剤の添加量を調整、さらに木綿豆腐の型枠に豆腐を移す「型入れ作業」では、微妙なヘラの入れ方で豆腐の硬さを調整するのが製造の勘どころです。

「深層水豆腐」で特許を持っているタナカシヨク。豆腐作りで最も大切な水は地下水をイオン化しており、全商品の全工程で使用しているのも特徴です。

創業者（現会長）はもともと農家でしたが、45年前に県外へ視察に行った際、旅館の豆腐がとても美味しく、イオン水を使っていると聞き、高知に戻り大好きな豆腐をそのまま仕事にしまったのです。ここ布師田の地でボーリングした結果、地下20mの岩盤の下から、豆腐作りに大切な水が豊かに湧き出したのでした。昔から「水が合う」という言葉があるように、どこも地元の湧き水で豆腐を作った豆腐屋さんが地域に根づいた仕事でした。今も、スーパーには地元産の豆腐が並んでいます。

お豆腐屋さんからのお願いをひとつ。豆腐のパックに入っている水、豆腐の旨味成分が溶けたものなので、パックを空けたばかりの新鮮な水はぜひお料理に使ってほしいとのこと。

編集後記：広報担当 井上誉里子

お豆腐もお酒も「水の恵み」なくして造れないという共通点から、今回の取材はお邪魔する前からワクワクしていました。製造現場では職人技があちこちで繰り広げられ、これが日常の光景であることの凄さを感じずにはられません。熱い思いと愛情。共通するのはお水だけではありませんでした。タナカシヨクの皆さま、どうもありがとうございました。



タナカシヨク × 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ヨクのおつまみ豆腐、「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た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



(株)タナカシヨク

高知県高知市布師田1761

☎ 088-845-2451

www.tanakashoku.jp

※高知県内各地の量販店で販売しています。



TOPICS

酔鯨が買える店



日本酒をベストの状態でお客様のもとへ。志ある千葉の若社長

こちらは、船橋・馬込駅にほど近い「矢島酒店」です。蔵元直送の厳選された日本酒をはじめ、自然派ワイン・本格焼酎・泡盛・国産リキュール・八街産落花生・酒器など幅広く取りそろえています。常時500品以上という選りすぐった逸品に出合えるお店です。

インターネット販売の商品は実店舗でも扱っていますので、ぜひホームページもご覧ください。

そして私、酒蔵を預かる者としては非常に気になることがあります。それは品質管理なのですが、こちらの矢島酒店はお客様に最高の状態でお酒をお届けすることを第一に考えられています。温度管理はもちろんのこととして、照明にも手厚い配慮が。紫外線を放出する蛍光灯を使用せず、リーチンの陳列を含めすべてLEDを使用し、光からお酒を守っていただいています。日本酒は蛍光灯に長時間照らされると品質が劣化してしまうほどデリケートなのです。

お店のスタッフをご紹介します！写真左から2人目が矢島社長です。私もよくお話しさせていただきますが、ご自身の代から地酒の販売をご決断し、全国の蔵を訪問して開拓された取引先や、店舗出店と冷蔵庫設置による店舗拡張など数々の苦労を経てきたから

こそ、とにかく地酒に熱心な社長です！業績も順調とのことで、写真のような若いスタッフも多く、若者離れといわれている日本酒業界にとっても、ポジティブな材料をたくさん見せていただきました。

テキスト：大倉広邦(代表取締役社長)



矢島酒店

千葉県船橋市藤原7-1-1
☎ 047-438-5203
🕒 9:00~19:00
📅 毎週火曜日、第3月曜日(祝日は営業)

詳しくはこちら



酔鯨酒造のHPがリニューアル!



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



日本の食文化を堪能。鯨料理と酔鯨は相性よろしく舌鼓

新宿「樽一」は、歌舞伎町で創業50年を数える老舗です。日本の伝統の食文化である鯨料理で知られ、三陸の新鮮な魚介をふんだ

んに使用した魅力あるお料理など、日本酒の肴を多数お楽しみいただけます。名物の鯨料理は刺し身からカツ、ハリハリ鍋など味を極めた品ぞろえです。

100種類以上という日本酒の品ぞろえは圧巻で、今が旬の日本酒も多数そろっています。選ぶのに迷ったら、三浦店長をはじめ、スタッフの方へ、気軽にご相談を。お料理と日本酒の素敵なマリアージュを体感できることでしよう。

酔鯨とのご縁も深く、現在の店主・佐藤慎太郎さんの先代から懇意にさせていただいており、私自身も20年のお付き合いになります。酔鯨は必ず置いてくださっていますので、ぜひ堪能ください。落ち着く個室が多く、接待やご会食にも利用しやすい、頼れるお店です。 テキスト：大倉広邦(代表取締役社長)



樽一 新宿本店

東京都新宿区歌舞伎町1-2-9 B1
☎ 03-3208-9772
🕒 平日・祝前日10:30~22:30 (L.O.21:00,ドリンクL.O.21:30)、日・祝日 10:30~22:00、(L.O.21:00,ドリンクL.O.21:30)
📅 年中無休(年末年始を除く)

詳しくはこちら



お歳暮や大切な方の贈り物に。



SUIGEI Whale Tail ギフトセット

「酔鯨」選りすぐりの「酒肴」と「いい物」のご紹介。組み合わせを自由に楽しみながら作れるオリジナルギフトセットです。お世話になった方へ感謝の気持ちを込めて、美味しい贈り物はいかがですか。

お買い求めはコチラ

全国酔鯨販売店
酔鯨のお酒は全国の酒販店様のご協力により徹底的に品質が管理された状態でお客様のお手元にお届けしています。お近くの酔鯨買えるお店情報はこちらから。



◎清酒と酒盗のセット

清酒1本と酔鯨オリジナルの酒盗3個のセット



※写真は「高育」セット

酔鯨オリジナルの酒盗

酔鯨の日本酒に漬け込み熟成させた鯨の酒盗、高知の珍味。こくとまろやかさが特徴。日本酒との相性も◎。内容量：110g×3

- ◎「万」酒盗セット 14,960円(税込)
- ◎「弥」酒盗セット 11,660円(税込)
- ◎「象」酒盗セット 9,460円(税込)
- ◎「高育」酒盗セット 5,610円(税込)



◎清酒とグラスのセット

清酒1本と酔鯨オリジナルのリーデル社製グラス2個のセット



※写真は「万」セット

酔鯨オリジナルのグラス

リーデル社製の白ワイングラスをベースにした形状で、酔鯨の持つ香りや味わいをバランスよくお楽しみいただけるグラスです。サイズ(縦×横×高さ):78×78×97mm×2個

- ◎「万」グラスセット 20,460円(税込)
- ◎「弥」グラスセット 17,160円(税込)
- ◎「象」グラスセット 14,960円(税込)
- ◎「高育」グラスセット 11,110円(税込)