SUIGEI JOURNAL

12
DEC
2020

特集 feature

清らかに香る冬

新酒の季節、特別な純米大吟醸を搾ります。一年の感謝とともに

今年は暖冬で、酒造りにも色々な苦労がございましたが、冬の訪れとともに美味しそうな新酒のフルーティーな香りが、師走の蔵中に広がっております。

早いもので年の瀬となり、年末のご挨拶をさせていただく候が訪れました。この一年も、皆さまには大変お世話になり、厚くお礼を申しあげます。いろいろな方々との出会いとご助力により、日々、土佐の地で酒造りに邁進できますことを、一同、心より感謝しております。

さて、酔鯨酒造は12月3日より、「酔鯨 純米大吟醸 しぼりたて 冬びより」を発売いたします。「しぼりたて」とは、発酵の進んだ醪を圧搾機で搾ったばかりのフレッシュで貴重なお酒です。

本品は、2種類の高知酵母、AC 95とA14をブレンド使用し発酵させました。福井県産五百万石を50％精米し、低温でじっくり発酵させたしぼりたて純米大吟醸です。2種類の吟醸酵母を独自のブレンド比で使用し、醸すことでフレッシュで新しい香味を演出します。そして上品な酸味を感じられる、やさしい喉ごしの大吟醸です。この時季しか飲めない、土佐蔵で初めて仕込んだ「酔鯨 純米大吟醸 しぼりたて 冬びより」。しぼりたて大吟醸をいち早く楽しんでいただけますよう、願いを込めてお届けいたします。

来る年もまた、酔鯨をお楽しみいただけますよう、蔵元一同、精進して参ります。どうぞご期待ください。

名前の由来

── 冬びより

穏やかに晴れた冬の空を表しています。あたたかで穏やかな高知の冬の日と爽やかでフレッシュなしぼりたてをイメージして命名しました。

── ラベルには、季節の節目を表す言葉を添えて

“金盞香（きんせんかさく）” 立冬の七十二候・末候から引用。初冬から早春まで、雪の中でも寒さに負けずに咲く水仙を表しています。

土佐蔵 明神杜氏より

土佐蔵より初めて純米大吟醸しぼりたての感動をお届けし、この酒が年末年始の華やぐひとときを彩ってくれることを心より祈願いたします。この酒は純米大吟醸にも関わらず酔鯨らしい辛口の味わいを追求します。2種類の吟醸酵母を独自のブレンド比で使用し、華やかでフレッシュな酔鯨らしいしぼりたてをご堪能ください。

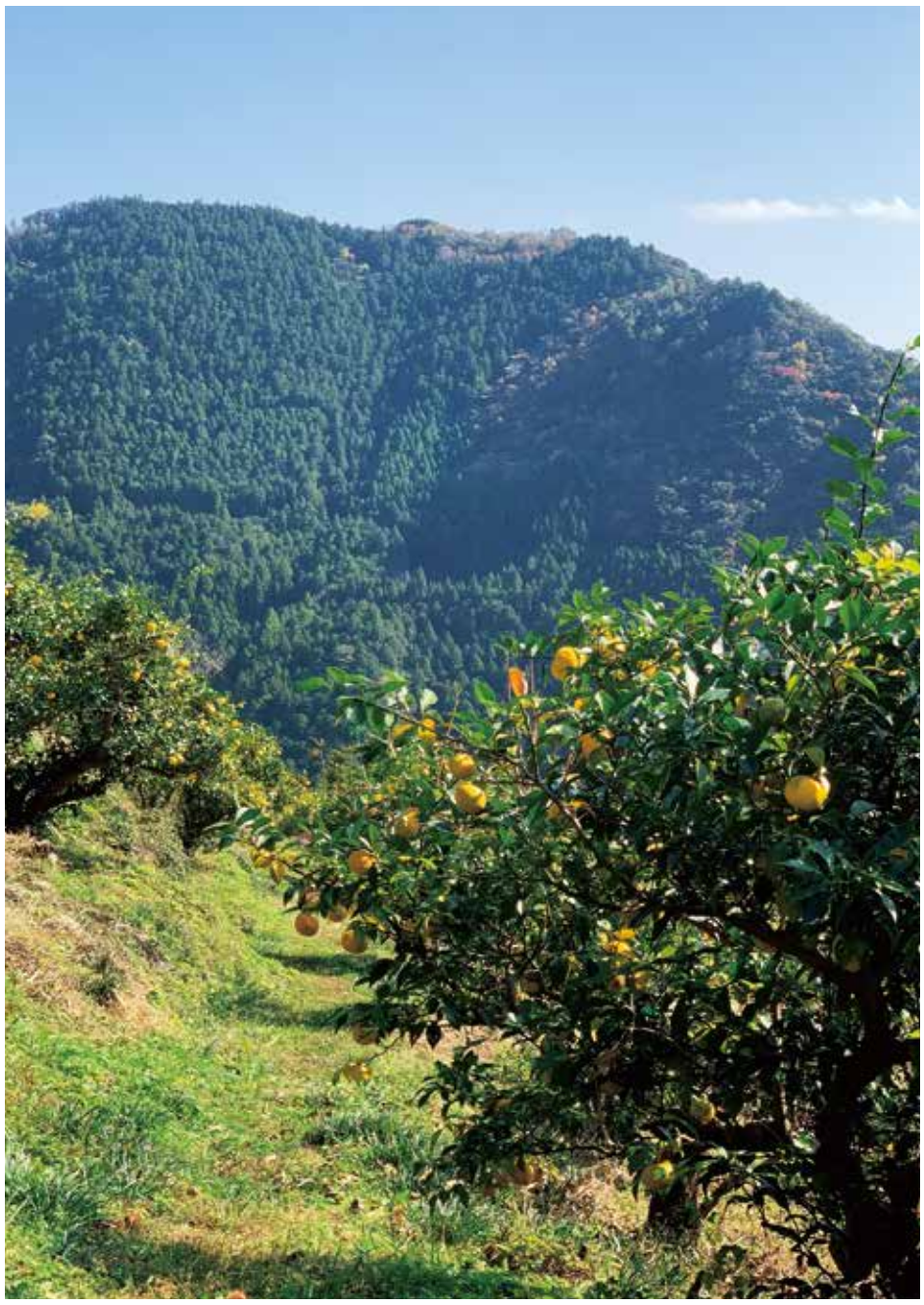
相性の良いお料理

素材の良さを活かした、暖をとれるお鍋料理と相性良し。バランスの良い吟醸香は、香辛料系（七味・一味・山椒）やポン酢を用いたお料理をさらに引き立てます。

12月3日
出荷開始

酔鯨 純米大吟醸 しぼりたて
冬びより

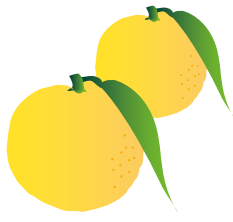
720ml　1,980円（税込）
容量：720ml
使用米：五百万石（福井県産）
精米歩合：50%



ふるさとの山々と、人々の思いが実を結ぶ

〔高知市の水源地、土佐山に香る柚子〕

気品あふれる、爽やかな柚子の香り。土佐の食文化に欠かせない「柚子」の木を育てて。



取材・文／久保慧栞　撮影／大賀美穂

柚子の皮を器にお酒を注ぐと、不思議なほど爽やかなマリアージュにうっとり。ついつい、おかわり。明るい黄色は笑顔の色。酔鯨が大切な仕込み水を取水している高知市の土佐山地域では、こんな粋で美味しい飲み方が昔から楽しまれています。柚子の産地として知られ、県都高知市を流れる鏡川の源流域としての役割も大きいエリアです。

今回お話をお聞きしたのは、高知市土佐山地域振興課の「ゆず専門営農指導員」、眞鍋礼（だし）さん。その名もゆず博士。愛媛県の農家出身で、「農家の役に立ちたい」と、ふるさとらしい情景づくりにもつながる果樹栽培を研究する道へ入ったそうです。

柚子は果樹のなかでも成長が特に遅く、一般的に、カラタチの木に接ぎ木をして数年かけて収穫できるようになります。柚子は食べる柑橘と違い、味よりも果汁や香りを求める柑橘。眞鍋さんたちは数十年前、土佐山の地でウイルス性の病気に強く、実が大きく果汁がたくさん採れる 1 本の優秀な母樹を選び、枝を取って接ぎ木で増やしました。母樹になるのは種から生えた実生に由来し、土佐山の系統は「永野系」です。植え替えも進み、今ではその子どもたちが露地でしっかり根を張り、成果を上げるように。現在産地となっている地域には、ゴッドマザーの遺伝的な優秀さと、生育に適した自然環境、そして生産者の丁寧な栽培管理が、そろっているのだと知りました。

有機栽培にも力を入れている土佐山地域。一般財団法人夢産地とさやま開発公社では、栽培期間中に農薬を使わない柚子を生産しています。いわゆる柚子を器にするには、ぴったりの柚子。柚子を柚子たらしめている香りの源は、果皮に含まれる精油成分。表面に点々と見える透明な粒一つひとつが、エッセンシャルオイルの詰まった袋なのです。「柚子は、海の近くから魚の行商に来る人たちが鮮度を保つために酢締めして運んでいたものが、だんだん山間部の庭先に植えられ、広まっていったんです」とゆず博士。土佐山の伝統的な田舎寿司にも、各家庭に一年中常備されている「ゆの酢」が入り、香りを効かせています。

編集後記：広報担当　佐野麻美

昔から「仕込み水」を通じて、深いご縁をいただいている土佐山への念願の取材。子供の頃「博士」に憧れた気持ちを思い出しながらワクワクして現地に向かいました。「ゆず博士」の優しいお顔からは地元愛と情熱が溢れんばかりに伝わってきました。そして、この愛情が山の恵みを守り育てていることに感動を覚え、もっともっと話を聞きたいという気持ちを抑えながら山を下りました。ゆずおちょこは魔法のアイテム。お酒を飲みやすくさせ、ついつい盃も進んでしまいます。土佐山現地の皆さま、どうもありがとうございました。

一般財団法人
夢産地とさやま開発公社

高知市土佐山桑尾1856-1
土佐山夢産地パーク交流館かわせみ内

☎ 088-895-2301

https://yumesanchi.jp/

coordinated & photo by Equivalent
cuisine by Aki Wada

初冬には黄色い「ゆずおちょこ」で、ほんのり乾杯！
柚子産地からの、粋な日本酒スタイル。

ENJOY SAKE LIFE
AT HOME

土佐山のゆずおちょこ文化

柚子の産地「土佐山」では、昔からこの時季にゆずおちょこでお酒を楽しむ文化があります。収穫した柚子の果肉をくりぬき、そこに土佐酒を注いで黄色い杯で乾杯！ゆずおちょこを口元に寄せ、その香りを楽しみながらお酒を楽しむという何とも風情ある文化です。

その飲み口は驚くほど爽やかでまろやか。飲み慣れた地元の方でも毎回「美味しすぎる！」というほど。身近にある食材だからこそ、地域の方は昔から当たり前に楽しんできました。地元のゆずおちょこ愛用者は、宴会があれば 20～30 個ほど作って持参することも。県内外含め、このおちょこでお酒を飲んだ方はその飲みやすさに感動されるそうです。ぜひお試しください。

酒盗はそのままでも美味しくいただけますが、ゆず果汁を加えることで旨みに爽やかさが加わり、また違う味わいを楽しむことができます。

高知県限定で販売している土佐の宴席には欠かせない一本「竹寿」と、米の旨みを十分に引き出し、お料理との相性が良い「特別純米酒」をセレクト。冷酒用から熱燗まで幅広い温度帯で味わえます。土佐山の有機ゆずと合わせて「高知の食・酒文化」をご体験ください。

有機ゆずのおちょこで
酔鯨乾杯セット　¥2,700-（税込・送料別）

内容：高知県産土佐山産有機ゆず×3 個、酔鯨 竹寿（普通酒）300ml×1 本、酔鯨 特別純米酒 300ml×1 本、酔鯨特製 酒盗 110g×1 個　※ゆずは大きさにバラツキが生じることがあります。有機栽培の為、黒い斑点がありますが、品質上問題ございません。

「酔鯨×土佐山・SAKEとYUZU」ゆずおちょこのつくりかた

スプーンを使えば身離れもよく簡単にくり抜けますので、お子さんと一緒につくってみるのもオススメです。部屋中が柚子の香りに包まれ、まるで高知の柚子畑を訪れたような爽やかさをご自宅で感じていただけます！

1. 上（へたの部分）から3分の1くらいのところで切り、残り3分の2をおちょことして使用します。

2. スプーンで果肉をくり抜きます。

3. 下の果肉と果皮のつなぎめを勢いよく取り外します。果肉をきれいにくり抜いても果皮から十分柚子の風味や香りを感じていただくことができますが、果肉が少し残っても、柚子の香り豊かなお酒をお楽しみいただけます。

果汁は酒盗にかけてもよし、
しょうゆと合わせて
手づくりポン酢にしてもよし。

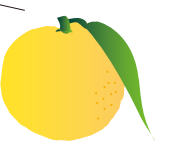


photo by Soshiro Sakamoto

TOPICS

酔鯨が買える店

想いが伝わるお酒のギフト。笑顔になれるラッピングも楽しみな、「近藤酒店」

80年以上も多くのご贔屓客に愛され続けている、高知市中心部の老舗酒店です。高知の地酒を中心に、ワインやウィスキーなど豊富な種類を取りそろえる、近藤酒店。

こだわりとして、お酒をプレゼントする際のラッピングにも全力を注いでいます。「お世話になった上司に贈るから渋い感じで」「結婚する友達へのプレゼントだから華やかにしてほしい」などのリクエストに対して、ラッピングクリエーターの資格を持つスタッフが、想いをカタチにします。25年以上にわたってお客様を笑顔にしてきたボトルのラッピング技術は必見です。お酒をさらに美味しくするプロの技、ぜひお願いしてみては。

また、今年開設したブログでは「酒屋だから知っているお酒業界に関する情報」「お酒に対しての疑問や作法」「店頭の売上データを元にした人気ランキング」など、楽しくてお酒の雑学もわかる情報が満載です。SNS（Facebook・Instagram・Twitter）もぜひご覧ください。

テキスト：山﨑正博（営業）

近藤酒店

高知県高知市宝永町5番9号

☎ 088-883-8830
営 8:00〜19:00
休 1月1日〜2日

近藤酒店 オンラインストアはこちら

酔鯨が飲める店

魚の目利きが手塩にかける垂涎のお造りから、〆のラーメンまでの愉悦

なんば駅から徒歩数分の路地にたたずむ、新鮮な魚料理と選りすぐりの地酒を楽しめる和食料理店、紬家ののれんをくぐります。

店主は毎日市場に出向いて仕入れ、その日の一番良い魚だけを使ったお造り盛りが絶品。焼き魚や煮魚など、それぞれの魚の魅力を最大限に引き出した料理の数々は、酔鯨の日本酒との相性も抜群です。運が良ければ、かなり珍しい魚にも出会えそう。

割烹・ラーメン店・寿司屋で修行経験がある店主。木曜日だけのお寿司もおすすめの逸品です。また、和食とラーメンの技術を併せ持つ店主特製オリジナルの“鯛だしラーメン”は、ここでしか味わえない美味で、飲み終わった後の〆にもピッタリ。

店主が厳選した全国各地の希少な地酒の銘柄を数多く取りそろえ、美味しい魚料理との豊富な組み合わせを自由に楽しめます。カウンターメインの店づくりなので、気軽に店主との会話もでき、お一人でも安心です。美味しい魚料理と美味しい日本酒を堪能しに、ぜひお立ち寄りください。

テキスト：山﨑正博（営業）

魚料理 紬家

大阪府大阪市浪速区難波中1丁目16番4号

☎ 06-6648-9070
営 平日　18:00〜24:00
　土日祝 15:00〜22:00
休 水曜日

詳しくはこちら

楽しい晩酌をご紹介中！

SUIGEI Facebook

酔鯨 Facebookでは、広報担当「あさみ・よりこ・えりこ」が酔鯨スタッフの楽しい晩酌を紹介しております。是非、訪れてみてください。

SUIGEI Facebook はこちらから ▶

SUIGEI Official SNS

WEBSITE　instagram　twitter

限定200セット　ホタルノヒカリ × 酔鯨酒造

年末年始をちょっと贅沢に。

自宅で楽しめる“ちょっと贅沢な日本の冬”を味わえる

厳選されたおつまみ＆プレミアムな日本酒のセット

Hotaru no Hikari

JAL国際線ファーストクラスで提供されている、厳選された素材の味を究極に引き出した、業界初、珍味・おつまみギフト専門店ホタルノヒカリ。

コラボレーションオリジナルの厳選された素材のおつまみ

このコラボレーションをきっかけに、酔鯨の地元高知で食材探しから始まり、厳選された素材によるコラボレーションオリジナルのおつまみから生まれた「アイツの珍味」は、高知県の老舗「浜吉ヤ」の150年の歴史から生まれた鰹節を使用した逸品です。パッケージは PUNK DRUNKER イラストレーションで、高知の名士「アイツ」が描かれ、プレミアム感も満載。その他に、ホタルノヒカリの人気商品も加えて、4点をセットにしました。

深い味わいの長期熟成酒

平成の名水百選に選ばれた水と、最高峰の酒米「山田錦」を酔鯨の醸造技術で醸し、氷温付近で静かに貯蔵します。そして3年以上の時を刻むことで、純米大吟醸の良さを残しながら、ほどよい熟成感の備わった、上品で幅のある深い味わいの長期熟成酒「慎（Shinn）」とのセットです。

予約受付中

お買い求めはこちら

プレミアム日本酒と厳選おつまみセット　¥25,000-（税込）

内容：酔鯨 純米大吟醸長期熟成酒 慎（Shinn）720ml×1本、ホタルノヒカリ珍味×4袋、オリジナル升×1個

2020年12月1日（火）予約開始です。
商品のお届けは12月15日（火）より随時発送です。

Design : Miho Ohga