

SUIGEI Y JOURNAL

2

FEB
2021特集
Feature

温故知新、春待ちの食卓

寒さの名残を彩るのは 高知県産酒米で醸す 今だけの「生酒」吟醸酒

節分を過ぎ、暦の上では春とはいうものの、まだまだ寒い日々が続きますね。お酒造り真っ盛りのこの季節、あちこちの醸造タンクから醗酵の音が…まるで、春の訪れを祝うかのように聞こえてくるのです。

さて、この度、この季節に一番美味しい「酔鯨 純米吟醸 高育 54 号 新酒生酒」を販売開始いたします。

こちらの商品は、高知県産酒造好適米「吟の夢」で醸した酔鯨の人気商品「酔鯨 純米吟醸 高育 54 号」の季節商品となる、新酒生酒です。口に含むとしっかり広がる旨みと、後味を引き締めるキレの良い酸味で「土佐の地酒」を表現しました。火入れをしない生酒らしい力強さと吟醸酒ならではの爽やかな香りを兼ね備えた、この季節ならではの贅沢な仕上がりです。

高知県産酒造好適米 「吟の夢」

高知県で初めて育種された酒造好適米です。品種開発時には、酔鯨が醸造試験を担当させていただきました。試行錯誤を繰り返して、やっとの思いで土佐の酒造りに適した品種が誕生しました。商品名の「高育 54 号」は育成過程の試験番号「高育酒 54 号」から命名しています。

商品に込める杜氏の想い

酔鯨では「飲める吟醸酒」にこだわり続けています。糖酸のバランスをあえて「酸勝ち」にすることで食事に合わせやすく、飲み飽きしない酒質を実現しています。香味のバランスを整えるため、酵母は熊本酵母を使用しています。この酵母の特徴は、高いアルコール度数でも弱ることなく醗酵を続け、醗中の糖分をしっかり食べてくれることです。また、熊本酵母は酢酸イソアミルを主体とした落ち着いたフルーティーな香りを演出してくれます。食事に合わせて飲むには最適な香りです。皆さまの素敵なお食事の時間をさらに華やかに彩る一本として、お選びいただければ幸いです。

寒い冬が苦手な方も多いと思いますが、美味しい日本酒をさらに美味しく味わえる季節です。木々の花芽が徐々に充実してくるこの時季、そのたくましさにも勇気をもらいながら、日本酒との楽しい時間を過ごしませんか。



オススメのお料理

キレの良い酸味と生酒らしい力強い味わいには、冬場のしっかりと脂がのっているお刺身がおすすめ。また、酸味のきいたポン酢味でいただく高知特産の鰹のタタキとの相性も抜群です。

1月26日
出荷開始

酔鯨 純米吟醸 高育54号 新酒生酒

1,800ml 3,300円(税込)
720ml 1,650円(税込)

容量：1,800ml、720ml
使用米：吟の夢(高知県産)
精米歩合：50%





鯨と水菜のはりはり鍋 身も心も温まって



〔土佐料理 司 高知本店のはりはり鍋〕

鯨の旨味が溶けだした、滋養と潤いの逸品。
食文化である鯨料理を五感で伝える鍋

取材・文／久保慧葉 撮影／坂本宗志朗

はりはり鍋はシャキシャキした水菜の食感がそのまま名前になったものです。今回は「土佐料理」の名付け親、老舗料理店の「土佐料理 司 高知本店」さんへうかがいました。海の幸から山・川の幸まで豊富なメニューを提供していますが、30年来メニューに載る鯨のはりはり鍋は、一度食べたならピーターになる方続出だとか。その発祥は大阪で、高知でも長く親しまれています。

司さんでは最近お一人様用のメニューも用意され、より手軽になりました。サエズリ(舌)・ウネス(腹身)・皮と3つの部位を盛り合わせ、スープには良質なコラーゲンがたっぷり溶けだしています。淡泊で青々とした水菜との相性は最高。澄んだスープは味わい深く、肉の甘味がそのまま旨味に。宗田節を主体にした香りの良い出汁とあいまって、シメまで極上の鍋時間が続くのです。

捕鯨が盛んだった高知の沿岸部では、すき焼きといえば鯨とニンニク葉だったそう。数十年前までは学校給食に鯨の竜田揚げが出るなど、身近でした。お話をうかがった、司の取締役 営業部長 北村宏輔さんも鯨を愛する一人です。「よさこい節にもあ

るように、おらんくの池(土佐湾)で潮を吹く魚、つまり鯨は土佐人にとって身近な存在でした。祖母は親しみを込めて、“くじらさん”と呼んでいました。鯨のお肉で育った私たちは、広い海を雄大に泳ぐ生きものとしての畏敬の念や、捨てる所がないほど暮らしに役立つことへ感謝の思いも深い。土佐の高知には、代々受け継ぎたい鯨の食文化があります。それを伝えるのも私たちの仕事です。」

家庭ではりはり鍋を楽しむもよし、鶏や豚の鍋でも鯨肉を少し足すだけで、野菜の味やお肉の味に、ぐっと深みが増して美味しくなるとのこと。煮込むと出汁がよく出るので、おでんに入ると隠し味にも。

淡麗辛口といわれる土佐酒の中でも、キレの良い酸味にこだわっている食中酒・酔鯨。鯨の甘味や旨味が出るはりはり鍋は、名前も含めて、とても相性が良いのです。藩主・山内容堂侯の「鯨海酔侯」という号から名付けた酔鯨もまた、土佐の雄大な心意気を食文化とともにお伝えしていきます。



土佐料理 司 高知本店

高知県高知市はりまや町1-2-15

☎ 088-873-4351(ヨサコイ)

🕒 月曜～土曜 11:30～22:00

日曜・祝日 11:00～21:30

🕒 年末年始(12/30～1/1)

※不定休有り

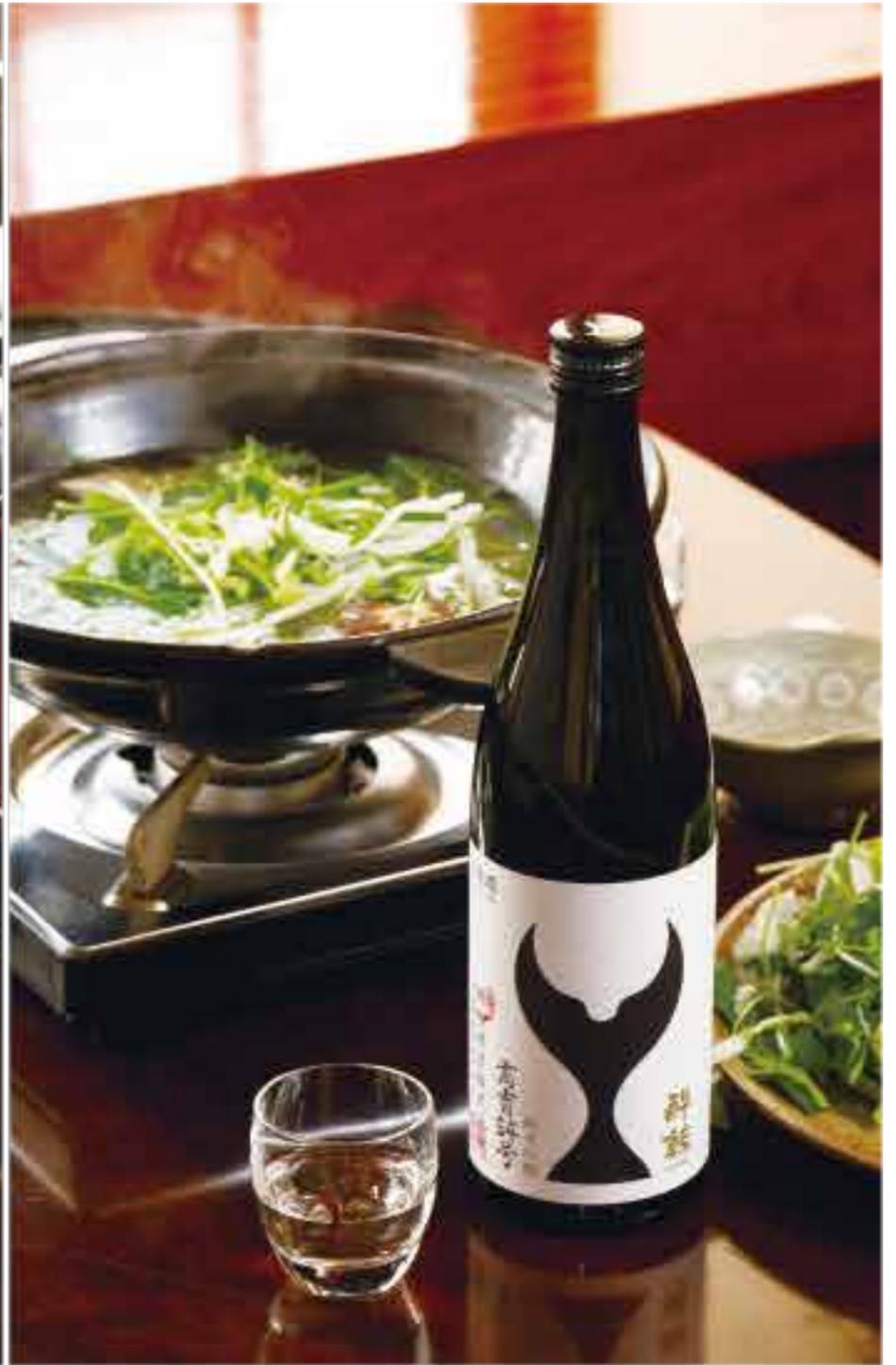
<https://kazuoh.com/>

※新型コロナウイルス感染拡大により、営業時間・定休日が記載と異なる場合がございます。ご来店時は事前に店舗にご確認ください。



編集後記：広報担当 佐野麻美

地元でこよなく愛される司さまとは創業以来、ありがたいご縁をいただいております。高知県の郷土料理を指す「土佐料理」は、司が発祥の店！店内に入ると土佐の文化や歴史をまるごと感じられる雰囲気にも感動しました。お店で働く方も、高知が大好きすぎる！温かい方ばかり。美味しい料理と楽しい会話のおもてなしに時間があっという間に過ぎてしまいました。また、今回ご紹介させていただく「はりはり鍋」は、高知を代表する贅沢お鍋料理です。鯨のお出汁の中に鯨の旨味が合わさったスープは、お肉でもないお魚でもない…鯨だからこそ味わえる最高に上品な美味しさでした。体に優しくしみわたったスープが、私の帰郷道をととても幸せな気分してくれました。土佐料理 司の皆さま、どうもありがとうございました。



司本店のサービス担当
清水美和子さん直伝

酔鯨×土佐料理 司の 「鯨はりはり鍋」 美味しい作り方



「鯨のお肉は、煮込むほど出汁が出ます。でも、鯨も野菜も、火を通しすぎない方が食感を楽しめます。そこで、お鍋には一度に取り分ける分量の肉を入れてまず仕上げ、続いて同じ手順を繰り返すのをおすすめします。」



吸い口に柚子皮を刻んだり唐辛子を振ると、日本酒との相性がさらにアップ!

高育ならではの爽やかな柑橘系の酸味とほのかな吟醸香は、鯨の甘味、旨味との相性がぴったり!

土佐が誇る格別なご馳走「鯨はりはり鍋」と、米作りから酒造りまで、高知の土地で育まれた純米吟醸酒「酔鯨純米吟醸高育54号」のセットです。ぜひ、ご家庭でお楽しみください。

伝統の鯨料理「鯨はりはり鍋」(2人前) &
酔鯨 純米吟醸 高育 54号セット
¥10,800- (税込・送料別)

鯨はりはり鍋 (2人前): 鯨肉 (さえずり、うねす、皮くじら) 260g、季節の野菜、豆腐、うどん、出汁パック、調味液、酔鯨 純米吟醸 高育 54号 720ml×1本
※器は商品に含まれません。



AT HOME



1. 出汁パックを水から入れ強火で数分、弱火で2~3分、醤油ベースの調味料を加えて鍋つゆを作ります。



2. 椎茸とサエズリを入れ、数分煮ます。



3. 豆腐、ウネスを加え、肉の最後に皮を入れます。



4. 野菜を入れて一煮立ちすれば出来上がり。シメにうどんをどうぞ。

TOPICS

酔鯨が買える店



お酒のストーリーや蔵人の思いまでを、楽しい飲み方とともに

高知駅から徒歩約5分に位置する、こだわりの日本酒・焼酎・ワインなどを豊富に取り扱う鬼田酒店さんをご紹介します。

鬼田酒店さんでは、「モノ」より「コト」をお客様に伝えていく」を大切にされています。消費者ニーズが多様化する中で、お客さま一人ひとりに、それぞれのお酒の良さをどのように伝えていくかを常に考え、そのための努力は怠りません。取り扱う商品についても一つひとつを大切に、蔵元出荷時と同じ状態でお客様にお届けできるよう、品質管理も徹底されています。

鬼田社長は、「お酒の背景にはストーリーや酒質向上に日々努力している蔵人の思いがあります。それらを、より美味しく楽しめる飲み方などとともに、わかりやすく丁寧にお客さまに伝え、人とお酒との新しい出会いをつくりたい。お酒は人と人をつなぐ大事なツールなので、お酒を通じてたくさんの人とつながり、たくさんの人につなげていきたい

です」と語ります。

新しいお酒に出会いたいと思ったら、ぜひ鬼田酒店さんへお立ち寄りください。

テキスト：山崎正博（営業）



鬼田酒店

高知県高知市相生町4-10

☎ 088-882-2347

🕒 9:00~19:00

🏠 日曜日(祝日は営業)

詳しくはこちら



酔鯨販売会のご案内

全国各地での販売会に参加しています!ぜひ、お近くで酔鯨をお楽しみください。

2月18~24日 東武百貨店船橋店

※コロナウイルス感染防止の為、試飲は行っておりません。また、状況により時短営業になる場合がございます。

新商品情報や蔵での日常など、タイムリーに発信しています。

SUIGEI Instagram



◎ 新商品やイベントのご案内
季節商品やオンラインストアでご提供している商品情報などをいち早くご案内いたします!

◎ 酔鯨酒造の日常をご紹介します
私たちに当たり前の光景。まるで蔵の中を歩いているような気分をお楽しみください!

◎ 酔鯨スタッフの晩酌をご紹介します
自宅でも簡単に作れるメニューばかり。是非、ご自宅でお試ください!

suigei_sake

SUIGEI Instagramはこちらから▶



酔鯨が飲める店



心尽くしのおもてなし、店主地元から取り寄せる活きの良い魚を堪能

“魚の美味しいお店”として人気、はりまや町の「滋味創菜 たちばな」さん。店主の小林さんは、高知県西部、土佐清水市出身です。

京都市内の寿司割烹店で約11年間にわたって経験を積んだのち、一念発起して2012年6月に創業しました。創業時から「丁寧な仕事」を信条に、お客さまに寄り添う細やかなサービスが、県内外問わず多くの支持を集めています。

店主地元の土佐清水市は、宗田節の製造や「清水さば」が全国的にも有名な魚のまちで、そこで育った店主の目利き力は抜群。店主選りすぐりの鮮魚を味わえるお刺身は、人気店たるゆえんの逸品です。

また、店主が目利きした新鮮で良質な鯖で作る「鯖寿司」も絶品です。他にも、高知の旬素材を使った創作料理の数々をご堪能いただけます。カウンター席もあり、おひとりでも気軽に来店できるお店です。酔鯨の日本酒と一緒に楽しむ至福のひとつ

が、ここにあります。

テキスト：山崎正博（営業）



滋味創菜 たちばな

高知県高知市はりまや町2-3-8

☎ 088-884-5884

🕒 18:00~23:00(L.O. 22:30)

🏠 日曜日(不定休あり)

詳しくはこちら



※新型コロナウイルス感染拡大により、営業時間・定休日が記載と異なる場合がございます。ご来店時は事前に店舗にご確認ください。

ひなまつり限定企画 PAPABUBBLE × SUIGEI

3月3日はひなまつり☆

いくつになっても、女子のこころをわくわくさせる特別な日。

酔鯨の美味しい甘酒とPAPABUBBLEさんのお内裏さまとお雛さまが可愛い、キラキラと輝くキャンディが、皆さんの明るく幸せな1日を応援します。

お子さんやお孫さん、またはあなたの大切な人へのプレゼントにいかがでしょうか。

あさみ・よりこ・えりこの
酔鯨ばなし

この話題を聞いた、広報を担当しているあさみ・よりこ・えりこ。PAPABUBBLEと酔鯨のコラボを記念して「ひなまつり談義」を楽しみました。

あさみ そろそろひな祭りだねー!
「あかりをつけましょ ぼんぼりに〜」
ひな祭りの歌、最後まで歌える?
えりこ 歌えますよー! 2番もしっかり歌えます!
「おだいらさまとおひなさま〜」
よりこ まだ続きあるよ。
あさみ・えりこ えー! 2番までじゃないの??
よりこ 4番まであるよ。
3番「きんのびょうぶにうつるひを〜」
4番「きものをきかえておびしめて〜」



あさみ・えりこ えー!! そうなんだあ!
えりこ へえ〜、右大臣はしろぎけをのんで赤い顔になってるんですねー。もともと赤ら顔かと笑
よりこ この歌の曲名知ってる?
えりこ 3月3日!
よりこ レミオロメンかあ! 笑
あさみ 楽しいひなまつり!
よりこ おしい!
「うれしいひなまつり」が正解!
えりこ そうなんだ〜。改めて聞かれると知らな



2月15日
出荷開始

お買い求めは
こちら



PAPABUBBLE ひな祭りキャンディと吟醸麹 あま酒 500ml セット

¥1,944- (税込)

内容:PAPABUBBLEひな祭りキャンディ1袋、酔鯨 手造り吟醸麹 あま酒 500ml×1本

PAPABUBBLE

ババブブレの発祥はバルセロナ。伝統のアメ細工の技術を用いるだけでなく、お客様を楽しませるパフォーマンスを取り入れた、今までにないアート・キャンディ・ショップで今や全世界で展開されています。