

SUIGEI Y JOURNAL

3

MAR
2021特集
feature

野山からのおすそ分け

にごり酒「花ごろも 生酒」 純米大吟醸の洗練を 春らしいバージョンで

花だよりの嬉しい季節となりました。春は新たな門出と出会いの季節。桜の花を見ると、人生で忘れられない出会い、思い出など、ふと思い返されることもあるのではないのでしょうか。そんなひとときに思いをはせながら、じっくりと日本酒を楽しむのもまた人生です。

春のやわらかなひとときにおすすめの「酔鯨 純米大吟醸 花ごろも 生酒」を発売開始いたします。日本では春のお酒として、桃の節句に飲まれる「白酒」が知られています。本品は、その「白酒」へのオマージュを込めた春の季節限定品。米由来の旨味と香りが広がる、春らしいやわらかなにごり酒です。

特徴は、酒造好適米を使用した純米大吟醸酒のオリジナルブレンドであること。「酒米の王」とも呼ばれる最高峰「山田錦」× 高知県オリジナル酒米「吟の夢」をそれぞれ仕込み、個々の長所が活きるベストな配合比率でブレンドします。異なる2種をブレンドし、上槽後に粗く濾した純米大吟醸酒のモロミを適量加えることで、モロミ由来の「やさしい丸味」を感じながら、「上品な華やかさ」と「フルーティーな酸味」を実現しました。いつものお酒とはひと味雰囲気違った花ごろもを、どうぞ心ゆくまで。

やさしい味わいのにごり酒は、お料理だけではなく、フルーツタルトなどのデザートとも相性がぴったりです。冬の凛とした空気からやわらかな日差しに切り替わる春のように、にごりは味わいや香りも変化してまいります。ぜひ、フレッシュな旬の味わいを、贅沢にお楽しみください。

うすにごり酒とは

もろみの一部を荒い目で濾して滓を残しているため、うすにごりのお酒に仕上がります。にごり酒は細やかな粒子が残ることで、そのテクスチャーや味、香りが変化します。粒子の中に閉じ込めた米由来の旨味や香りが、口に広がる瞬間をぜひお楽しみください。

ラベルにも春の言葉を添えて

桜始開（さくらはじめてひらく）

七十二候（3/25 頃）

桜の花が咲き始める頃。日本中が待ち望むお花見シーズンの到来を表わしています。



相性の良いお料理

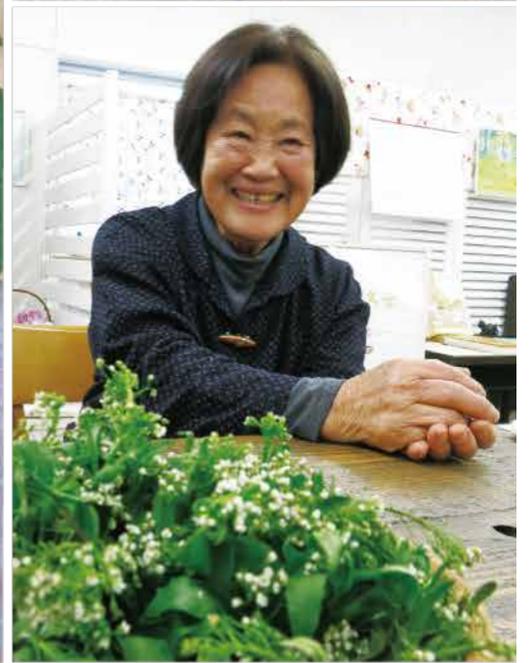
まろやかでとろりとしたお酒には、まったりとした食感のおつまみをおすすめします。丸味に純米大吟醸ならではの華やかな吟醸香をくわえたこのお酒には、しっかりとした個性を持っている今が旬のずわい蟹の蟹味噌やクリームチーズが調和し、バランスの良いマリナーージュをお楽しみいただけます。

3月17日
出荷開始酔鯨 純米大吟醸
花ごろも 生酒

720ml 1,925円(税込)

使用米：山田錦(兵庫県)
吟の夢(高知県)
精米歩合：50%

©Equivalent



いつも、自然が教えてくれる。 山菜が芽吹く春を満喫



〔山の恵みを届ける、桜農園の想い〕

嶺北・大豊町で山菜や豆などを育て、保存食作りにも。
移り住んで山暮らしを楽しむ竹中さんの、きらきらするお話。

取材・文／久保慧菜 撮影／大賀美穂

「今年も恵みをありがとう。いただきます。」
春の体づくり、山菜は余すところなく。

南国高知は山深く、嶺北では雪も積もります。巡り来る春の息吹を最初に感じるのは、大地に芽を出し始める山菜たち。路のとうや芽甘草の若く淡い緑は目に優しく美しく、食卓にのぼるとピリッとした風味で、冬を過ごした体を目覚めさせてくれます。顔を出したばかりのユキノシタの葉っぱの、撫でたくなるかわいらしさ。これら春一番に顔を出す山菜たちは、冬の間にとまった老廃物などの毒素をデトックスしてくれるといわれます。ノビルのふっくら丸い玉、あさつき、わさびの葉っぱも、春の山菜は全草をいただける柔らかさです。

大豊町・桜農園の竹中寿真子さんは、26年前、田舎暮らしに憧れて梶ヶ森の中腹へ移り住みました。以来、体は健康になり、季節とともに暮らす日々。現在は、弟の中山光男さんとともに農園を営んでいます。「人間は一生、自然の恵みに助けられています。野山の植物と知り合い、仲良くなって、高知の山や海から身近に手に入るものをありがたく食しながら暮らしていけたら幸いです。」

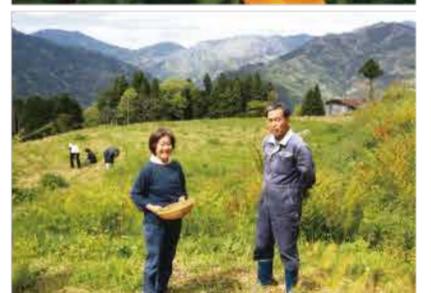
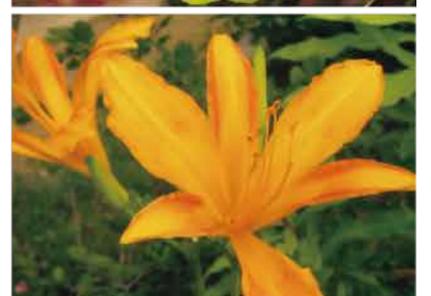
大豊には伝統野菜の銀不老豆なども伝わり、竹中さんはこの豆を栽培して無添加のお味噌も造ります。見た目はお味噌という

より、絶対美味しそうなペースト状。「疲れた時はお湯割りにして飲むと良いです。」また、山の水で育つわさびは、全体を刻んで三杯酢に漬けると、日本酒に良く合うおつまみに変身。竹中さんは育てた生芋から手作りするコンニャクも、さまざまに使いこなします。山菜など山野の恵みはその時にいただくありがたさとともに、年中助けられる保存食にもなります。代々日本で暮らしてきた先人たちから手渡される贈りものなのだと、改めて感じ入りました。

季節は足早に進み、やがてイタドリやゼンマイ、そして木の芽も食卓を彩ってくれるでしょう。山菜が終わったら、7種類の野草をブレンドしてお茶を作るのが楽しみな竹中さんです。

編集後記：広報担当 佐野麻美

子どものころはちょっと苦手だった山菜が、いつしか美味しいと思うようになりました。そして、苦味のある山菜を口にすると、「春が来たなあ〜」と心がじんわり温かくなります。今回取材させていただいた桜農園さんは、お山をこよなく愛する方です。山にはお宝がいっぱい。まだまだ、沢山やりたいことがある。山菜を愛おしそうに手に取り取り、優しいお顔で見つめる様子がとても印象的でした。今年も、春の一瞬しか食べられない山菜を自然の恵みに感謝しながらいただきたいと思います。ちなみに…私はいろいろな山菜をミックスして、かき揚げで食べるのが大好きです。



桜農園

高知県大豊町佐賀山734(梶ヶ森中腹)

※「池公園の土曜市・高知オーガニックマーケット」には開設時から参加しています。桜農園の山菜はTOTOYAでも味わえます。

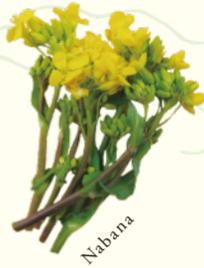
春 × 春の 山野草レシピ

SAKE × SANSAI

旬の中の旬を、大切に味わって。
日本酒が美味しい山菜の創作レシピ

高知市はりまや町の「TOTOYA」は、高知の自然食材を大切にしているお店。桜農園の山菜をメニューに取り入れています。

取材・文/久保慧菜 撮影/坂本宗志朗



Nabana



Yomogi



◎ほろ苦い海の味に山菜を浸して

春の貝2種の酒蒸しと山菜のポトフ

【材料】

アサリ・ハマグリ・ノビル・芽甘草・原木椎茸・酔鯨

【つくりかた】

1. アサリとハマグリを酔鯨で酒蒸しする。
2. 鯛などのアラを煮て、だしを適量取る。
3. 2で原木椎茸と山菜(ノビル・芽甘草など)を軽くゆで、1を汁ごと一緒に盛り付ける。



◎貝をパリッと焼けば香ばしさ満天

長太郎貝のグリル

【材料】長太郎貝(ヒオウギ貝)、あさつき、ノビル、オリーブオイル、塩

【つくりかた】

1. あさつき・ノビルを刻み、オリーブオイルに加える。
2. 長太郎貝をグリルし、焼きながら1をかける。



Asatsuki



◎イタリアンになった七草粥

真鯛のポワレと七草風山菜リゾット

【材料】あさつき、平目、白ワインビネガー、バルサミコ酢、オリーブオイル、塩、酔鯨

【つくりかた】

1. 真鯛の切り身をグリルしておく。
2. セリの根をフリットしておく。
3. カブ(スズナ)をさいの目に切り、貝の酒蒸し汁(あれば)などでゆでる。葉はみじん切りに。セリとゴギョウも刻む。
4. フライパンにバターを熱し、3とご飯を加えて軟らかく煮る。仕上げにチーズを加え、1と2を飾る。



Mekanzo

◎あさつきをエシャロット風に

あさつきと平目のカルパッチョ、バルサミコ風味

【材料】あさつき、平目、白ワインビネガー、バルサミコ酢、オリーブオイル、塩、酔鯨

【つくりかた】

1. あさつきの白い部分を刻み、白ワインビネガーとバルサミコ酢、オリーブオイルでドレッシングにする。
2. 平目を塩締めして、あさつきの全草を酔鯨を加えた熱湯でサッとゆでる。
3. 平目を一口大に切り、ゆでたあさつきを巻く。



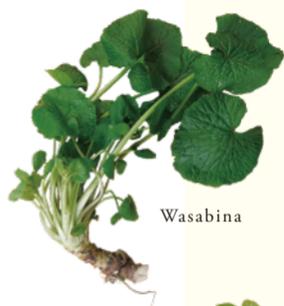
◎いかの甘味と山菜の苦味や酸味が合い口

飯いかと落のとうのフリット、山菜ソースがけ

【材料】飯いか、落のとう、バルサミコ酢、オリーブオイル、塩

【つくりかた】

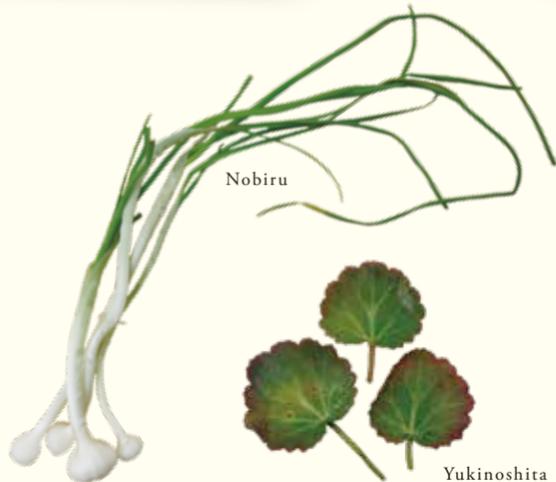
1. 飯いかと落のとうに小麦粉を軽くまぶして揚げる。
2. 落のとうをみじん切りにし、オリーブオイルとバルサミコ酢、塩でソースに。



Wasabina



Fukinoto



Nobiru



Yukinoshita



村田圭ニシェフより:「山菜は苦味などクセもあるけれど、香りを活かしてハーブに近い感覚で料理しています。酔鯨は旨味が強いので、食中酒としても調味料としても万能です。特に『酔鯨 純米吟醸 高育54号』は食材に対して白ワインに似た合わせ方ができます。」

自然食材の店 TOTOYA

高知市はりまや町2-4-14-103

☎ 088-882-0204

🕒 17:30~23:00

🏠 水曜・他不定休あり



野菜ソムリエ 井上恵子さんのおはなし

山菜の醍醐味はその時にしか食べられないものです。(種類別で考えるとすべてほぼ一瞬)旬のものを食べると体に良いといわれる理由は、その時季に体が欲する食材だから。旬は、体に必要なものを季節ごとに与えてくれます。山菜特有の苦みをもたらす成分にはポリフェノールが多く含まれています。芽吹きの際に山菜を食べることで、冬の間にため込んだ余分な脂肪や老廃物を出してくれるのです。春に山菜を食べることは体にとっても理にかなっていて、食物繊維やビタミン、ミネラルが豊富です。いろいろな山菜の中でも、落のとうはいち早く春の訪れを告げてくれます。



酔鯨 明神杜氏からのオススメ!

◎春のレシピに合わせるには

柑橘系の酸味とキレの良さを感じられる「酔鯨 純米吟醸 高育54号」をおすすめします。オイル系のイタリア料理と日本酒の柑橘系の香りと酸味がうまく中和し、お口の中がリフレッシュ。

◎山菜の素材を生かしたお料理(てんぷら・煮物・味噌和え)

上品な香りと甘味を感じられる「酔鯨 純米大吟醸 弥」をおすすめします。山菜ならではの苦みと香りが辛口ながらも上品な甘味のあるお酒と綺麗に調和し、優しく仲良くマッチング。

TOPICS

酔鯨が買える店



ゆったりした空間で
お気に入りとお出会う時、
地酒がもっと好きになる

東京は蒲田にある光屋さんをご紹介します。
創業半世紀、羽田空港からもアクセスが良い

JR 蒲田駅から歩いて約5分という、交通至便な場所にお店を構えています。

特に日本酒・焼酎・国産ワインに力を入れて、有名無名を問わず、生産者の想いや背景を感じられるお酒をセレクトして販売しています。通路を広めにとるなど、ゆったりレイアウトされた店内では、じっくり時間をかけて各地のお酒を選んで購入することができます。壁いっぱいに広がる冷蔵ケースに並べられたさまざまなお酒のラベルを見るのも楽しみで、日本酒初心者の方でもお酒に慣れ親しむことができる空間が造られています。

また、お酒に関しての基本的な知識や飲み方の提案など丁寧に教えてくれますので、何かありましたらお気軽に声を掛けてみてください。素敵なお酒に出会えること、さら

にお酒が好きになること間違いなしのお店です！
テキスト：三浦和芳（営業）



地酒とワインの蔵 光屋

東京都大田区蒲田5-45-5

☎ 03-3739-4141

☎ 平日・土曜 10:00~20:00

日曜・祝日 12:00~19:00

☎ 休なし

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。

4月1~7日 東急百貨店 本店

4月6~13日 そごう横浜店

※コロナウイルス感染防止の為、試飲は行わない予定です。

4月14~20日 名古屋栄三越

※コロナウイルスの感染防止対策を万全に行いながら試飲を行う予定です。今後の状況によっては試飲が中止になる場合があります。

酔鯨が飲める店



生産者を訪ねて仕入れる、
新鮮で力強い国産食材。
注目の革新的フレンチ！

2021年2月1日にオープンした神保町の
Restaurant Cadet（レストラン・カデット）。
松城泰三シェフ自ら、日本各地の農家や漁師、

牧場などを訪問し、その土地の食材を大切にしています。フレンチの技法をベースに、松城シェフが魂を込めて表現したイノベティブ（革新的）フレンチです。

フランスと日本の良さを、いい塩梅に活かした独創的なお料理と合わせる飲み物は、フランスワインや日本ワインとともに日本酒の銘柄も揃えられています。ペアリングコースの飲み物の中心はワインですが、お料理によっては日本酒もセレクトされています。

私もこのたび、コース料理と合わせて「酔鯨 高育54号新酒生酒」をいただきました。このお酒が持つ、ほど良くフレッシュな酸味、辛口の日本酒ならではの甘味、すっきりと淡麗で優しい味わいは、素材の良さを活かした上品で繊細なお料理にとっても相性が良く、初めから終わりまで、存分に堪能しました。

今後の要注目のおすすめのお店です！

テキスト：三浦和芳（営業）



レストラン・カデット

Restaurant Cadet

東京都千代田区神田錦町3-22

テラススクエア1階

☎ 03-6811-0125

☎ 完全予約制

☎ 日曜・祝日

詳しくはこちら



酔鯨“酒肴”と“もの”のセレクト商品 SUIGEI Online Shop



◎ 目利きの太鼓判。酒肴セット
自然豊かな高知ならではの味わい深い食材と、お酒のセットをご用意しました。

◎ ビビッとくすぐる酔鯨グッズ
お酒を楽しむ酒器からビューティグッズまで酔鯨オリジナルの品を作りました。

◎ 今だけ・お早く！酔鯨限定セット
季節・数量限定の酔鯨オリジナルセットのご紹介。おしゃれなコラが企画もあります！

SUIGEI オンラインショップはこちら



DAITO2020 の発売を記念して、マリアージュディナーパーティー開催

サステナビリティをデザインした、
最高級の日本酒「純米大吟醸 DAITO」× レストラン「HITOTEMA」

東京のレストラン「HITOTEMA」を舞台に、DAITO2020 デザイナーの建築家 谷尻誠氏、起業家の山川咲氏、「BEAMS」のコミュニケーションディレクター土井地博氏をゲストに迎え、酔鯨酒造代表取締役社長の倉田大と DAITO2020 の魅力や日本酒の未来について熱く語り合いました。

今回のマリアージュディナーは東京代々木上原にある完全予約制の店「HITOTEMA」様にて開催。酔鯨のハイエンドコレクションから「純米大吟醸 DAITO2020」「純米大吟醸 万」「純米大吟醸 弥」「純米大吟醸 象」に加え、「高知特産“ゆず”

SAKE スパークリング」を揃え、それぞれのお酒とマリアージュを楽しめるお料理を「HITOTEMA」様にご用意頂きました。

お料理とお酒を楽しみながら行われた座談会では“サステナブルと本質”をテーマとしてデザインされた「DAITO2020」にちなみ、「持続可能な社会における日本酒とは？」などのテーマに沿って活発な意見交換が行われました。

愛情あふれるお料理とおもてなし。素敵な方々との楽しい語り合い…全てのシチュエーションがお酒を更に美味しいものと感じさせてくれました。



HITOTEMA

週に1度だけ開く、東京・渋谷にあるレストラン「HITOTEMA」。主宰するのは料理研究家の谷尻直子さん。日本の家庭料理をベースに、母のような気持ちでお献立を考え、自然と健康を考えたお料理をお楽しみいただけます。ひとてま加えた優しい味が人々を魅了するお店です。



酔鯨 純米大吟醸

DAITO 2020

720ml 22,000円(税込)

使用米：山田錦(兵庫県特A地区産)

精米歩合：30%



座談会の様子をご覧ください

◎ GOETHE web
気鋭の建築家がボトルに命を吹き込む酔鯨酒造の純米大吟醸「DAITO」とは？



◎ pen online
サステナビリティをデザインした、最高級の日本酒「純米大吟醸 DAITO」の魅力とは？



◎ Tokyo Weeknder
“Suigei” Makes Memorable Splash in Japan’s Contemporary Sake Industry



◎ 酔鯨公式YouTube
「SUIGEI×HITOTEMA」純米大吟醸 DAITO2020 マリアージュディナーパーティー

