

SUIGEI Y JOURNAL

4

APR
2021特集
feature

日本酒と初夏の野外へ

緑の風が心地良い季節は「吟麗 summer」の季節。出会いの4月に寄り添って

花だよりが各地から届く今日このごろ、ピカピカのランドセルを背負う子どもたちの愛らしい姿が見られるようになる日が待ち遠しいです。想像すると、希望や未来の明るさを感じ、温かく嬉しい気持ちになります。

4月を迎え新年度がスタートしました。今年はずっとと違った状態でのスタートになりますが、一日も早く明るい兆しが見え、皆さまが安心して生活を送れることを心より願っております。私たち酒蔵にできることは限られておりますが、よりいっそう美味しいお酒造りに、情熱を注いでまいります。

さて、季節はどんどん先へ進み、南国高知ではTシャツ姿の人も多く見受けられるようになりました。高知の強い日差しに風が加わると、太平洋にキラキラの波が立ちます。海も勢いよく、太陽もまぶしい。こんな高知の初夏にぴったりな、酔鯨のTHE夏酒!「酔鯨 純米吟醸 吟麗 summer」を発売いたします。酔鯨を代表する「酔鯨 純米吟醸 吟麗」シリーズの夏季限定品です。

通常の「酔鯨 純米吟醸 吟麗」は熊本酵母「KA-1」で醸しますが、本品は、夏らしくすっきりとした味わいを表現するため、味の決め手となる酵母に熊本酵母「KA-4」を選び、「酸が際立つキレの良い」お酒に仕上げしております。お米は精米歩合 50%まで磨き、しっかり造った麴とともに低温でじっくりと醸しています。

爽やかなグリーンボトルには、酔鯨を象徴する「ホエールテール」が鮮やかなブルーで描かれています。高知の日差しきらめく太平洋で楽しく遊ぶ鯨の姿が目に見え、まるで豪快な水しぶきが聞こえてくるようです。

移りゆく日本の四季を折々の食材とお酒が彩る素敵な季節が待っています。夏にぴったりの、さらりさらりとお飲みいただける純米吟醸酒をぜひお楽しみください。

杜氏の想い

年始早々に瓶詰したお酒をマイナスの冷蔵庫で一定期間しっかりと熟成させ、夏場に合わせた、すっきりとした味わいに仕上げしております。食中酒としてサラリと盃が進み、控えめな香りがお料理をさらに引き立てるように。同じお酒でも熟成の加減で飲み口が変化します。皆さまの初夏の思い出に「酔鯨 純米吟醸 吟麗 summer」が、そっと寄り添えますように。



相性の良いお料理

後味に広がる軽やかなビター感が夏野菜との相性を高めます。夏バテ防止への効果が期待できる栄養価の高い食材や、味のしっかりしたお料理にもぴったり。スッキリと冷やして、スパイスの効いた洋食や夏野菜の天ぷらそばなどと一緒に、いかがでしょうか。

4月13日
出荷開始酔鯨 純米吟醸
吟麗 summer1,800ml 2,937円(税込)
720ml 1,551円(税込)容量: 1,800ml、720ml
使用米: 吟風(北海道産酒造好適米)
精米歩合: 50%

いつもの場所から、 一歩外へ、風を感じて



食べること、飲むこと、おしゃべりすること。大切な時間。
日常の空間を少しだけアウトドアに変えると、世界が変わります。



アウトドアセッティング&お料理 / 196
撮影 / 坂本宗志朗

数年前まで広告関係の仕事をしていた佐藤友哉さん。趣味で始めたキャンプで自然の心地良さに魅せられ、現在はアウトドアブランドショップを営んでいます。高知市内から四万十町に移り住み、アウトドアグッズ&オリジナルコーヒーのお店「196」をオープンしました。高知の大自然のように大きく包みこんでくれる温かいお人柄です。

アウトドアといえば、設備も大掛かりなイメージですが、「非日常を楽しむ時間」と考えれば、ほんの少し意識を変えるだけで、オリジナルのキャンプに。「豊かな時間」を味わうには、たと

えば、キャンプ用品を身近にある物でひと工夫するのもおすすめ。その感覚は、日本酒も同じ。竹筒やワイングラスに注ぐと、非日常感がグッとアップします。山が芽吹いてお山がホクホクするこの時季、家のベランダやお庭で近所のお山を眺めながらゆっくりとお弁当を食べるのも、アウトドア体験です。大切な人と同じ時間を過ごしたら、きっと心の距離も近くなるはず。一人なら、それは小さな一人旅。日常に帰ったら、便利な機能や空間に感謝する気持ちが湧いてくるかもしれません。



編集後記：広報担当 佐野麻美

生まれも育ちも高知の私は、いつも自然に囲まれて生活しています。今回の特集を通じて、この環境を当たり前と思わず、もっといろいろな発見をしながら身近なものに感謝し、自分のライフスタイルを楽しくしていきたいと感じるようになりました。お外を散歩するだけでも楽しい初夏の季節。大切なことや幸せは本当に身近なところにある、とワクワクしています。



キャンプガレージブランド 196

高岡郡四万十町小野262-1

☎ 088-854-8605

🕒 10:00~16:00 (土日のみ営業)

🏠 平日

<https://196km.com/>

高知県産ヒノキを使ったアウトドアガレージブランド。四万十町小野に2020年ショールーム兼カフェスペースをオープンする。



アウトドアを楽しむコツ

身近な野外を探そう

ベランダや近所の公園など、身近な場所でも野外で過ごす、いつもとは視点が変わります。外の空気、風、陽射しを感じてご飯もお酒も美味しく!



ひと工夫して楽しむ

お家にある調理器具や器をDIYでキャンプ用品にアレンジ。キャンプ用品は性能も良く、軽くてコンパクトに収納可。おしゃれなセンスもヒントに。





酔鯨のお酒のペアリングを楽しんでみませんか？

- ◎ 酔鯨 純米酒 吟の夢 × チーズ(セミハードやハードタイプのチーズ)
「吟の夢」がもつ純米酒のまろやかで芳醇な味わいがチーズのコクや塩味と調和し、美味しさがぐんとアップ。
- ◎ 酔鯨 純米酒 れのわ × スパイス系
香りの強いスパイス料理にはソフトな口当たりの「れのわ」がおすすめ。
低いアルコールの優しい味わいがスパイシーさを受けとめ、心地よく演出します。
- ◎ 酔鯨 純米吟醸 高育54号 × 燻製(鶏のささみやサーモン)
「高育54号」がもつ柑橘系の酸が素材の旨味を引き立たせ、さらに燻製のスモーキーさが味わいにアクセントをもたらします。



おうちで簡単！燻製のつくりかた

おつまみからスイーツまで一時間でぐんと美味しくなる燻製レシピをご紹介します。スモーキーな香りをまとい、旨味が増した燻製料理と日本酒を、おうちやアウトドアで、あわせてお楽しみください。

燻製レシピ／坂本宗志朗



【用意するもの】
燻製したい食材、チップ、燻製機
※燻製機がない場合は中華鍋や深型の鍋、網、アルミホイル

- 【燻製方法】
1. チップに火をつける。
 2. 網に食材をセットし、蓋(アルミホイル)をして燻製する。
※生肉の場合は火が通るまで、色で見えてゆく。
※チップにザラメ(砂糖)を混ぜると色づきがよくなる。
※一般的な製法は温燻(30°C~60°C)ですが、事前に加熱していない肉や魚は熱燻(80°C以上)がオススメ。



燻製レシピ

| 食材 | チップの種類 | 火加減 | 燻製時間 | ポイントや味の特徴 |
|-----------|------------------|-----------------------|------|---------------------------|
| ミックスナッツ | くるみ・さくら | はじめ強火 煙が出たら中火 | 10分 | ナッツの香ばしさがより引き立つ美味しさ。 |
| チーズ | | | | チーズが溶けすぎないように注意! |
| 煮卵 | | | | 黄身の中心にしっかり味が染み込むまで燻す。 |
| 鶏のささみ | りんご・なら・ウイスキーオーク | 15分 | 5分 | 重量の1.8%の塩をすりこんで一晩ほど置いてから。 |
| 魚の干物 | くるみ・さくら・おにぐるみ・なら | | | 燻すことで干物の旨味が凝縮し、甘みが引き立つ。 |
| かまぼこ・ジャコ天 | りんご・くるみ | | | 魚のすり身の上品な甘さと香りが日本酒に合う。 |
| チーズケーキ | りんご・くるみ | | 10分 | 表面がうっすらと色づき、より濃厚な味わいに。 |

| チップの種類 | 香りの特徴と食材 |
|----------|---------------------------------|
| さくら | 香りと酸味が強い。どんな食材にも合う(特に肉類) |
| りんご | 少し酸味のある甘い香り。鶏肉・白身魚・スイーツ |
| くるみ | 上品な香りでどんな食材にも合う(特に魚・肉・チーズ・スイーツ) |
| おにぐるみ | ヒッコリーに似た香り。魚・肉・チーズ |
| なら | 色づきがよく風味も強い。魚・肉 |
| ウイスキーオーク | 洋酒樽が素材で風味が強い。鶏肉・白身魚 |
| ミックスブレンド | クセがなく扱いやすいのでどんな食材にも合う。 |

TOPICS

酔鯨が買える店



高知の台所・大橋通りで
話がはずむひととき。
老舗ならではの安心感

高知の人気観光スポット「ひろめ市場」に隣接する、土佐の台所・大橋通り商店街でお

店を構える、吉松酒店さんのご紹介です。

吉松酒店さんは、大橋通り商店街ができた当初から営業されており、約70年以上にわたって、多くのお客さまに愛され続けている老舗酒店です。高知の地酒専門店として、清酒・リキュール・焼酎を多彩に取りそろえています。店長の吉松千恵子さんは、「お客さまとのコミュニケーション」を大切にされており、来店したお客さまが楽しめる雰囲気づくりを心がけて接客されています。お話し上手な吉松さんとおしゃべりを楽しみたくてリピートする常連さん多いほどで、高知らしい時間を過ごせること間違いなしです。

高知へお越しの際は、アーケード街を散歩しながら、ぜひ吉松酒店さんにお立ち寄りください。オンライン販売も充実していて、お取り寄

せも人気のお店です。テキスト：山崎正博（営業）



吉松酒店

高知県高知市本町3丁目1-11

☎ 088-872-3410

🕒 平日・土曜 9:00～19:00

日曜・祝日 9:00～18:00

📅 水曜日

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
4月14～20日 名古屋栄三越
5月5～11日 三越伊勢丹 新宿店
5月13～19日 京急百貨店 上大岡店

※コロナウイルスの影響により、試飲の有無は店舗により異なりますので事前にお問い合わせください。

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



◎お酒の楽しさを「シェア」したい！
かわいい新米ママのえりこと、SNSに純感なあさみ&よりこ。フォロワー1万人突破を目指し奮闘中です。
美味しいお酒の情報や、酔鯨の日常をいち早くお届けします！

▶こちらから  [suigei_sake](#)



高知発・本物を極める
会席料理店で、大将が
もてなすカウンター割烹

酔鯨が美味しいお店、今回は高知の「将人」さんへのご案内させていただきます。こちらは

酔鯨が飲める店

高知発の会席料理「座屋(イザリヤ)」さんの新業態で、今年の1月に誕生したばかり。座屋さんは高知・神戸・銀座、そしてなんとスペインのマドリッドにも店舗があって、海外の方にも本物の会席料理として高い評価を得ているお店です。

社長であり料理人の岡添将人さんが高知にいる時のみオープンするこだわりのお店。座屋さんの一階にあり、高知では珍しいカウンター割烹です。高知県産を中心とした最高の素材を厳選し、一品一品とても丁寧に調理され、素敵なお器に盛り付けられています。五感すべてで味わう、大なる満足感！

大将がお酒好きということもあり、どの料理もお酒と好相性です。そして最後のご飯にも驚きが…こちらは実際に訪れてご体感く

ださい。感動は最後まで、そして明日の力に。

テキスト：大倉広邦（代表取締役社長）



将人

高知県高知市廿代町2-8 1F

☎ 088-824-1308

🕒 17:30～23:00

📅 不定休

詳しくは
こちら



九石大敷組合 × 酔鯨酒造

自宅で新鮮なお魚を楽しめる贅沢セット

お楽しみ鮮魚セット & 夏限定 酔鯨 純米吟醸 吟麗 summer

「神経締め」にこだわる
九石大敷組合から
朝どれピチピチを直送

黒潮の恵みを受け、豊富な魚介類が水揚げされる須崎の港。長年の経験と歴史が生み出す高知最大級の定置網漁を行う九石大敷組合から、お楽しみ鮮魚セットをお届けします。魚は何よりも鮮度と質が命。早朝に漁へ出航し、獲った瞬間に船上で神経締りを施します。神経締めとは鮮度を保持する高等テクニックで、魚を美味しくいただくための究極の締め方といわれます。帰港後、より良い鮮度を保つための梱包を行い、お客さまのもとへ発送します。鮮度と質に絶対の自信を持つ九石大敷自慢の魚を、ぜひお家で楽しみください。

※定置網漁…海中の定まった場所に設置した網漁具に誘導された魚群を漁獲する漁法。

※当日漁獲された鮮魚より厳選するため、魚の種類は異なります。



夏限定！旬の魚におすすめ

「酔鯨 純米吟醸 吟麗 summer」

北海道産「吟麗」を50%まで精米し、熊本酵母「KA-4」で醸した夏限定の純米吟醸酒。本品の酸味が高く、キレの良い味わいが夏にぴったりです。酸味が口中をすっきりさせてくれるため、脂の乗った新鮮な魚の旨味と、相性抜群です。



4月13日
発売開始
※予定



お楽しみ鮮魚セット &
夏限定 酔鯨 純米吟醸 吟麗 summer
¥6,480- (税込・送料別)

九石大敷組合 朝どれ鮮魚 3～5匹、
酔鯨 純米吟醸 吟麗 summer 720ml×1本
※天候などの状況により漁に影響が出た場合、発送が遅れる場合がございます。
※とれたてそのままの状態でお届けします。鮮魚の内臓などの下処理は行っていません。
※当日朝どれの新鮮なお魚よりセレクトさせていただきます。
魚種は注文時により異なります。
※お酒と鮮魚は別々の発送となります。