

# SUIGEI Y JOURNAL

6

JUN  
2021特集  
feature

水の国・肴の国 夏模様

## 極める純米大吟醸。 水質日本一の仕込み、 どこまでも高知産

梅雨のジメジメを涼やかにしてくれる色とりどりのアジサイが美しく咲いています。この時期に見頃を迎えるアジサイは、雨がとても似合うお花です。梅雨には素敵なお花もたくさん。雨音に耳を傾けながら、美味しい日本酒をじっくり味わってみるのも風情があります。

酔鯨酒造では、今年度も最後の醗の上槽が近づき、今季の酒造りが無事終了を迎えます。今年も数多くのお客さまに温かいご声援をいただきまして誠にありがとうございました。次年度も、世界のお客さまに喜んでいただける美味しいお酒造りを頑張っていきたいと思いますので、引き続きよろしくお願いたします。

この度、「すべて高知産」にこだわった最高の純米大吟醸「酔鯨 純米大吟醸 丞(じょう)」を発売する運びとなりました。水質日本一を誇る清流仁淀川流域の上質な水源とその流域で育ったお米「吟の夢」を原料として、高知県産酵母で醸したお酒。その誕生には酔鯨のお酒造りに対する「こだわり」ゆえの、3年もの長い道のりがありました。

酔鯨は「丞」という新たな商品開発に取り組み、新しい仕込み水を探し求めました。仁淀川の水質はすばらしく、その流域では製紙産業が盛んです。良質の紙を漉くには良い水が必要で、特にいの町神谷地区は伝統的な紙漉きで知られます。当然のことながら良い酒を造るには良い水が豊富に必要です。このお水で仕込むお酒はきっと美味しくなると信じて挑戦いたしました。また、原料米は同じ仁淀川流域で育てた高知県産酒造好適米「吟の夢」を40%まで磨き、高知県工業技術センターで開発された「A-14」酵母によって低温発酵させており、高知県にこだわった穏やかな純米大吟醸です。

「A-14 酵母が表現するさわやかな吟醸香」と「磨かれた吟の夢からくる上品なキレの良さ」に「お水の丸みと旨味」を楽しんでいただける、飲みやすさが魅力の一品です。自然いっぱいの高知を思い浮かべながら、地酒の美味しさを味わっていただけましたら幸いです。

### 名前の由来

「酔鯨 純米大吟醸 丞(じょう)」は、「純米大吟醸 DAITO」を筆頭に展開をしているワンランク上のシリーズ「HIGH END COLLECTION」に属します。このシリーズでは偉業を残した高知の名士から一文字を頂戴し商品名に使用しています。本品「丞」は、幕末に坂本龍馬の片腕となって活躍した「沢村惣之丞」に因んでいます。



© Soichiro Sakamoto

### 相性の良いお料理

料理の味を邪魔しない穏やかな吟醸香と酔鯨の特徴である酸味、ピュアでクリアな味わいに合う料理は幅広く、特に素材重視の海鮮や鶏の焼き物に最適です。

6月9日  
出荷開始酔鯨 酔鯨 純米大吟醸  
丞 (Joh)

720ml 3,300円(税込)

容量：720ml

使用米：吟の夢(高知県産酒造好適米)  
精米歩合：40%

KOCHI SUNDAY MARKET

街と人をつないで300年、お城下の日曜市。

高知市の「日曜市」は日曜ごとに追手筋で開かれている日本最大級の街路市。元禄3年(1690年)以来、300年以上の歴史を持ち、元旦と2日、よさこい祭り期間(8月9~12日)だけがお休み。近郊からの新鮮な朝どれ野菜や果物が豊富で、高知ならではの惣菜や、金物、打ち刃物、植木なども手に入る、全長約1kmの市。地元はもちろん、県外からの観光客も多く、どことなくアジアのような異国感が漂います。先祖代々引き継がれた頑固な職人さんとの会話も楽しみのひとつ。人気スポットのひろめ市場にも面しています。

この日曜市が大好き!で長年通い続けているファンが酔鯨スタッフにもいます。美味しい物を食べ歩いたり、のんびりと散歩する魅力いっぱい、土佐の日曜市ダイジェストをご紹介します。

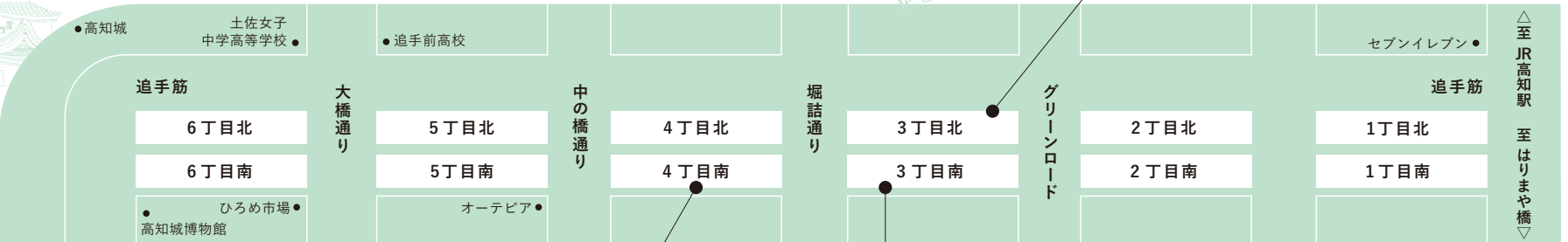


酔鯨スタッフ井上のオススメ!  
10年以上通い続けてます!



野村慎一さんの古漬け

大きな漬物樽と香りに誘われて!大根・高菜・白菜・蕪など、いろいろな種類のお漬物が豪快に並べられています。井上のイチ押しは、一度食べるとやめられない「3年もの」大根の漬物です。おなかの中から健康に、乳酸菌たっぷり、昔ながらの本物のお漬物がここに。「祖父の代から守ってきた『良きもの』を残せるように繋いでいきたいです」と優しく語ってくださいました。



酔鯨スタッフ佐野のオススメ!  
ずうっとファンでいたい!



日曜市のイモ天「大平商店」

日曜市のおやつといえば、大人気の芋天(いも天)。行列ができるお店です。外はからっと甘めの衣に、ほっくりお芋が美味しい、昔ながらの素朴さが評判。子供も食べやすいサイズ。どちらの端からも歩いて小腹が空いた頃に出会えます。



酔鯨スタッフ安藤のオススメ!  
売り切れ御免、お早めに!



中田遊亀商店

「人気商品は午前中に売り切れてしまうよ」と噂に聞き、9時ごろお邪魔しましたが、すでに多くのお客様が…。ふわふわと柔らかい釜揚げしらすやちりめんじゃこ、高知の新鮮なアジ・カマス・ぶりの干物は味も色つやも、素人の私がかんがえられないくらい素晴らしい!なかでも、身はふっくら、ジュワツと脂がしみだす“こつてり味”、ぶりのみりんは特におすすめ。



取材後記: 佐野麻美  
出店者さんとお客さんの距離がとても近く、大きな声の「土佐弁」があらこちから飛び交います。時折、お仕事を忘れて、お互いの近況を楽しそうにお話している場面も。お年寄りから小さいお子さんまでみんなが気兼ねなくコミュニケーションがとれる、高知が誇る最高のスポットです。マスクの下はみんな笑顔!元気がたくさんもらえますよ。



日曜市  
高知県高知市追手筋  
☎ 088-823-9456(高知市役所) ☎ 6:00~15:00(出店が多い時間帯)  
アクセス 高知龍馬空港より車で約30分、JR高知駅より徒歩で約15分、とさでん交通路面電車「蓮池通り」電停下車すぐ(最寄)





SAKE  
×  
MAGURO

〔マグロと鰹の専門店、王子水産の心意気〕

鰹だけじゃない！ひろめ市場で最高のマグロ

かつて遠洋マグロ漁で一世を風靡した高知。その刺身は「ハツ」と呼んで親しみます。

楽しいお酒が大好きな明神真杜氏と訪ねるのは、食中酒酔鯨の真骨頂、ひろめ市場。王子水産のきらりと輝く赤い刺身が並ぶ店頭で、「これ！」というのを自分の目で選ぶ幸せ。まるで肴を釣ったような手応えがあります。しかも、リーズナブル。

高知の食といえば鰹のタタキが有名ですが、戦後の高度経済成長期はマグロの遠洋漁業が花形でした。最盛期には県内に500隻以上の船があったそうです。そして、高知で飲むといえば、美味しいものがにぎやかに集まる、ひろめ市場。その一角にある王子水産は、マグロ船ゆかりの、手ごろな値段で本マグロを提供しているお店です。高知でも珍しいマグロと鰹の専門店。主役

はマグロ、鰹へのこだわりもきっちり。今宵選んだ肴はホンマグロとピンチョウマグロ、鰹のタタキとお刺身。なんて贅沢な食べ比べ。そうそう、高知ではマグロのお刺身を「ハツ」と呼ぶのです。

こちらの店主は山下賢一さん。マグロはえなわ漁のお話に驚きつつ、「これ食べて！」「こっちのも」とお箸が進みます。父の雅久さんは昭和15年生まれ。室戸で21歳から遠洋マグロ船に乗っていました。オーストラリアのタスマニア海域、スペインのカナリア諸島、ケープタウン、カナダなど、漁期に合わせて世界の海へ出かけました。遠い所だと、家に帰れるのは1年後ということも。それでも、地元で家族を養



取材・文／久保慧菜

うには遠洋マグロ漁が一番でした。現在は高知全体でも10隻ぐらいに減っています。

息子の山下賢一さんは陸の仕事をしてきて、ひろめ市場へお店を出して15年ほどになります。昨年には息子の陽久君も生まれて、三世代がそろいました。「スーパー価格で提供するのが、うちのモットー。美味しさには自信があります。高知へ来たら、ひろめ市場ならではのマグロをぜひ味わってみてください」とPRする賢一さんにすかさず、「『酔鯨』の人気はどうですか？」と明神杜氏。「ふふ、売れ行き好調ですよ！さあ杜氏も一杯」なるほど、ひろめ市場でいただく酔鯨は、大きな海で泳ぐ仲間のマグロとの相性も格別感じられます。

王子水産（ひろめ市場内）

高知県高知市帯屋町2丁目3-1  
☎ 090-7147-0687  
🕒 10:00～20:00  
🗓 木曜



左から広報・佐野、山下雅久さん、社長の賢一さん、明神杜氏

マグロと純米酒の相性：明神真杜氏

ホンマグロとピンチョウマグロの刺身はいずれも状態が良く新鮮で、それぞれの個性をしっかりと味わうことができました。もちろん、王子水産さんが厳選されたマグロの刺身ですので、単独でも十分楽しめる素材です。酒を造る者として改めて酔鯨特別純米を呑みながら刺身を味わってみると、この酒の持つ酸味がマグロの香りを引き立て、また、アミノ酸がマグロの旨味と共鳴し合っ、両者をよりいっそう美味しくいただけました。

老舗まぐろ店厳選！  
まぐろ赤身 & 特別純米酒セット



米の旨味を十分に引き出し、お料理との相性が良い「純米酒」です。冷やした「冷酒」はもちろん、少し温度の上った温度帯「ぬる燗」でもお楽しみいただけます。身が引き締まった味の濃いマグロとともに高知の食・酒文化をお楽しみください。

販売期間 6月4日(金)～7月28日(水)

発送日 水曜日(正午)：受注締め  
金曜日：商品を送送

発送方法 お酒とマグロは別々の発送になります。  
マグロ⇒王子水産より冷凍便にて発送  
お酒⇒当社より常温便にて発送



メバチまぐろ赤身

※写真は400gです。  
(2～3人前×2)



老舗まぐろ店厳選！  
メバチまぐろ赤身 & 特別純米酒セット  
¥5,300- (税込・送料別)

内容：メバチまぐろ赤身(200g×2)、  
酔鯨 特別純米酒 720ml×1本  
※冷凍庫内で保存し、1週間以内にお召し  
上がりいただくことをおすすめします。



※品質保持のため、いずれのセットも梱包にてお届けいたします。



本まぐろ中トロ

※写真は400gです。  
(2～3人前×2)



老舗まぐろ店厳選！  
本まぐろ中トロ & 特別純米酒セット  
¥7,640- (税込・送料別)

内容：本まぐろ中トロ(200g×2)、  
酔鯨 特別純米酒 720ml×1本  
※冷凍庫内で保存し、1週間以内にお召し  
上がりいただくことをおすすめします。



# TOPICS

## 酔鯨が買える店



デパ地下ならではの  
幅広い和洋酒セレクト。  
頼れるコンシェルジュ

高知市中心商店街の高知大丸にお店を構える「アールアンドダブリュ株式会社」さんの

ご紹介です。高知の地酒はもちろんのこと、洋酒・和酒を幅広く取り揃えています。お客さまに最善のご提案ができるように、定期的な酒蔵訪問や、新商品・季節商品のテイasting、料理とのペアリング研究などを日頃から実施されています。好みに合わせて納得の提案をしていただけるお店です。商品情報はもちろんのこと、お客さまが求めるお酒を扱っている他店情報など、お客さま第一に考え、スタッフが持っている情報は惜しみなく提供するプロの信条。気になる商品などがあれば、ぜひスタッフにおたずねください。

また、週替わりで多彩な商品にスポットを当てたフェアを開催しており、毎週でも新しい楽しみがあります。Twitterで商品情報やイベント情報を発信しているので、参考に

されてはいかがでしょうか。

テキスト：山崎正博(営業)



### アールアンドダブリュ株式会社

高知県高知市帯屋町1丁目6番1号  
高知大丸地下1階 和洋酒売場

☎ 088-825-2115  
🕒 10:00~19:00  
📅 不定休

詳しくは  
こちら



## 酔鯨が飲める店



ヨコハマで旅気分！  
一人でもグループでも  
本格和食とお酒を堪能

今回は横浜中心地の関内、馬車道にほど近い「旬彩料理 十三夜」さんをご紹介します。京都で修業をされた中山店長の本格和食と、

こだわりのお酒を心ゆくまでお楽しみいただけます。

こちらはお酒の種類がとても豊富です。バーテンダーとしてのキャリアを持つ石井さんに、その時の気分やお料理との相性などを気軽に相談すれば、じっくり合うお酒をすすめてくださいます。

お店の雰囲気はお酒好きなお客さまがゆったりと飲める空間になっています。お席はカウンター席、テーブル席、お座敷と一人飲み席、ご友人やご家族とのお出掛け、改まったご会食など、シチュエーションにふさわしく、和やかなひとときを。個人的にはカウンターで店主おすすめのお料理とお酒を楽しみながら、スタッフの方々とお料理やお酒談義を楽しむのが好みます。

酔鯨は「純米吟醸 高育54号」(季節限定酒

の場合もあります)がおすすめです。ぜひご賞味ください。

テキスト：大倉広邦(代表取締役社長)



### 旬彩料理 十三夜

神奈川県横浜市中区元浜町4-28

フラット田中 1F  
☎ 045-264-8845  
🕒 17:00~24:00  
📅 日曜日

詳しくは  
こちら



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

フォロー  
**3,000人**  
突破!

suigei\_sake

99 投稿 3,014 フォロワー 140 フォロー中

酔鯨  
世界の皆さんに笑顔と感動を  
日本の名水にも選ばれる鏡川上水の美味しい水を使って造られる日本酒「酔鯨」の公式アカウントです  
#酔鯨 #酒蔵 #高知県 #鏡川 #EnjoySAKELife  
suigei.co.jp/

一味同心 土佐産 バランス 夏の黒潮

応援して下さる皆さまのおかげでフォロワー3,000人突破しました!憧れの1万人目指してまだまだ頑張ります。ストーリーズ投稿で酔鯨のリアルタイムをお届けしています。

▶こちらから suigei\_sake

## 家族のためにがんばるお父さんに、ありがたいの気持ちを込めて

美味しいお酒の贈り物はいかがでしょうか。酔鯨セレクトのおすすめセットをご紹介します。ぜひ、父の日のプレゼント選びの参考にご用命ください。晩酌がますます盛り上がりそう!



### 皆んなで楽しい! 絵本と酔鯨 純米吟醸 高育54号セット

豊かな自然の恵みから丁寧な技によって造られる「日本酒」を、高知の絵本作家・永井みさえさんの絵とともに、わかりやすく楽しく知っていただける一冊の絵本に仕上げました。これはきっと、すべての酒蔵の物語。美味しいお酒を造る先にある笑顔を信じて、皆さまにお届けします。



皆んなで楽しい! 絵本と酔鯨 純米吟醸 高育54号セット  
¥3,100- (税込・送料別)

内容: 絵本『What is Sake?(日本酒ってなーに?)』、  
酔鯨 純米吟醸 高育54号 720ml×1本  
※酔鯨オリジナル紙手提げ袋つき



「SUIGEI Premium SAKE Quintet」180ml×5本セット  
¥11,000- (税込・送料別)

内容: 酔鯨 純米大吟醸 万、酔鯨 純米吟醸 吟麗、酔鯨 純米大吟醸 万、  
酔鯨 純米酒 れのわ、酔鯨 純米吟醸 高育54号

### 純米大吟醸から純米酒まで、 贅沢に酔える飲み比べセット

トリオは3種、クインテットは5種の酔鯨を厳選し、幅広い魅力をまるごと詰め込んだ飲み比べセット。味わい・バランスなど、すべてが調和するセレクトです。日本酒と親しくなりたい方にも、いろいろなお酒を少しずつ楽しみたい方にもおすすめ。素敵なパッケージでお届けします!



「SUIGEI Premium SAKE Trio」  
180ml×3本セット ¥5,500- (税込・送料別)

内容: 酔鯨 純米吟醸 高育54号、酔鯨 純米大吟醸 万、  
酔鯨 純米酒 れのわ

いつもよりリッチな  
気分で酔鯨の最高  
級酒「純米大吟醸  
万」を味わって