

SUIGEI Y JOURNAL

7
JUL
2021

特集
feature

癒やしの夏に寄り添って

楽しい酔い心地を求めた 高知産ゆず×小夏×直七の 柑橘リキュール

夏空がまぶしく輝くころとなり、皆さまには一層ご活躍のこととお慶び申し上げます。いつも酔鯨酒造への温かなご支援をいただきまして、心より感謝申し上げます。現在、醸造は令和3年度の仕込みに向けての準備期間として、夏休みをいただいております。

さて、この度、暑い季節にぴったりの「酔鯨リキュール かじゅ39」を発売いたします。「酔鯨リキュール かじゅ39」は、高知県特産柑橘「ゆず」「小夏」「直七(すだちの一種)」の3種の果汁と「酔鯨の日本酒」を贅沢に使用した、果汁使用割合39%の柑橘リキュールです。爽やかに香り、口の中で弾けるブレンド柑橘果汁の「絶妙な甘酸っぱさ」、そして果汁の香味と清酒の旨味の組合せによる「ジューシーな味わい」をお楽しみいただけます。

— 高知県特産柑橘3種のブレンド果汁

柑橘類の一大産地である高知県は、生産量全国1位を誇る「ゆず」だけでなく、季節・地域ごとに多種多様な柑橘を栽培しています。本品は、選りすぐりの特産柑橘3種、「ゆず」「小夏」「直七」の果汁を贅沢に使用しました。

爽やかな香りとフレッシュな酸味が特徴の「ゆず果汁」。果肉を覆う白皮由来の上品な甘味が特徴の「小夏果汁」。さっぱりとした優しい酸味とまろやかな苦味が特徴の「直七果汁」。これら3種の果汁をブレンドすることで、爽やかに香り、口の中で弾ける、「絶妙な甘酸っぱさ」を実現しました。そのブレンド果汁を39%という高い割合で使用し、高知県産柑橘のおいしさを詰め込みました。

— ブレンド柑橘果汁と日本酒の組合せ

本品は、ベースとなるお酒に、食中酒として上質な旨味とキレのある味わいを追求している「酔鯨の日本酒」を使用しています。皮ごと搾った柑橘果汁のみずみずしい香味に、日本酒独自の上質な旨味を加えることで、より「ジューシーさ」が引き立つ味わいに仕上げました。高知県特産柑橘と土佐の日本酒・酔鯨が織りなす「甘酸っぱくジューシーな味わい」をご堪能ください。

— 商品名の由来

柑橘のおいしさを贅沢に詰め込んだこの商品を、柑橘をたわわに実らせた樹木にみたくて「かじゅ(果樹)」と名づけました。



3つの柑橘



ゆず

高知県が日本一の生産量を誇るゆず。爽やかな気品ある香り。高知では家庭でもポピュラーな柑橘です。



小夏

初夏に旬を迎える小夏。ジューシーで、白皮由来の甘味と果肉の酸味が優れたバランスです。



直七

すだちの一種である直七。ゆずよりも酸味・苦味がまろやかで、さっぱりとした味わいが特徴です。

7月27日
出荷開始

酔鯨 リキュール
かじゅ 39



720ml 1,474円(税込)

容量：720ml
アルコール分：9%

CITRUS LIQUEUR
KAJU

39



〔日本酒ベースのリキュール、開発者の想い〕

39%もの果汁が決め手、
シトラスミックスのお酒

ゆず、小夏、直七。
高知特産の柑橘を丸ごと搾って。
日々の癒やしになり、笑顔が咲いて広がるように。

取材・文／久保慧葉 撮影／坂本宗志朗

大学生の時、先生の紹介でインターンに来たのがきっかけで酔鯨酒造に入社した関東出身の利根川千枝さん。「楽しく、美味しく飲むお酒が大好きです。」と話します。開発部で3年目になり、今年初めて商品開発の主体となって完成させたのが、「かじゅ 39」という日本酒ベースの柑橘リキュール。果汁たっぷりの、ほんのりと優しい飲み心地のお酒です。後味もすっきりとしており、食中酒を掲げる酔鯨らしい仕上がります。

利根川さんは応用植物科学を学んでいただけあり、柑橘果汁の濃さと、3種類を選んでのブレンドに、かなりこだわったとか。「高知は柑橘が年間通じて豊富にあります。そこで、ありそうであり見かけなかった『高知のシトラスミックスリキュール』の開発を始めました。香り・絶妙な甘酸っぱさ・ジューシーさが三拍子そろった『厚みのあるお酒』になっています。」主体的に全体を手がけさせてもらえて、やりがいが増した開発の仕事。それだけに責任も感じています。社内での試飲を重ねて、味はもとより、コスト計算や品質管理もしっかりと。「例えば会社勤めの若い女性が、かじゅ 39を家の冷蔵庫に常備していて、平日の夜でも、今日はがんばったな〜と食事しながら飲む。ふう楽しいな、明日もがんばろう、と笑顔になれる。見ていたお父さんやお母さんも、どれどれ、と一緒に飲んだり、なんて想像しながら創りました。」出来上がったお酒は「わが子のようにかわいい」と話し、営業・広報へバトンタッチしました。

ここでは、6つの飲み方と
その味わいをご紹介します！



アルコール分9%、果汁使用割合39%で香味に厚みがあるジューシーなリキュールなので、ストレートはもちろん、ロックや炭酸割りなど、その日の気分や季節、シーンに合わせて手軽にお楽しみいただけます。

【ストレート】甘酸っぱくジューシーな果汁感。

【ロック】酸味と旨味のふくらみ、そして穏やかな甘味の余韻を。

【炭酸割り】泡によって引き立つフレッシュな香り。

【ジンジャーエール割り】ジンジャーの刺激を優しく包む果汁の旨味。

【お湯割り】フルーティーな酸味で後口さっぱり。

【ソルティードッグ】塩味により強調される果汁の甘味。

デザインコンセプトについて

「Enjoy SAKE Life」をコンセプトにお酒を楽しむシーンをお客様にご提案している酔鯨酒造の新しい柑橘系リキュール「かじゅ 39」。ボトルデザインには、親しい仲間との集いのシーンなど、楽しくキラキラした時間に花を添えるようなお酒になってもらえればという想いを込めています。



全国リレーのバトンを受けて、酔鯨より発売する限定酒。 顔を上げ、少しずつ、少しずつ前へ。



酔鯨酒造は、この度「酔鯨 純米酒 顔を上げ 少しずつ前へ」を緊急発売いたしました。新型コロナウイルスの感染拡大が収まることはなく、今もお世界中が大きな影響を受けています。これまでに経験したことのない状況の中、全国の皆さまが不安な日々を過ごされていることと案じるばかりです。私たち酒蔵にできることは、一歩でも前進を恐れず、美味しいお酒を造っていくことだと考えております。今だからこそ皆さまにも顔を上げ、明日への一歩を踏み出してほしい、という「想い」を込めて地方の蔵元がリレー形式でお酒をお届けします。

この商品は、富山県の株式会社榊田酒造店様のご発案により、賛同する各地の蔵元が同じデザインのラベルを使ってリレー形式で発売するというもの。そのバトンが、榊田酒造店「満寿泉」から新澤醸造店「伯楽星」へ、そして「酔鯨」へと繋がります。



高知の酒米を使って
地元高知県の農家さんも応援!!

数量限定
3000本

酔鯨 純米酒
顔を上げ 少しずつ前へ

720ml 1,485円(税込)

容量：720ml

使用米：吟の夢(高知県産)

精米歩合：60%

Collaboration

日本酒の世界に新たな旋風を！

錦戸亮 / 赤西仁 共同プロジェクト「NO GOOD TV」とコラボ日本酒を発売！

今回のコラボレーションは、おれない自分らしさを掲げ、常に新しい挑戦をし続ける「NO GOOD TV」の想いに酔鯨酒造が共感し実現。「NO GOOD TV」初のオリジナルデザインの日本酒を発売します。

YouTube チャンネル「NO GOOD TV」にてオリジナルラベルをデザインする様子を公開！

今回は「NO GOOD TV」初となる日本酒のパッケージデザインに挑戦。その模様を YouTube チャンネル「NO GOOD TV」にて 6月30日より公開いたしました。今回コラボする日本酒には酔鯨の誇る最高級酒シリーズ「HIGH END COLLECTION」から「酔鯨 純米大吟醸 弥」をセレクト。実際に「純米大吟醸 弥」を楽しみながら、ラベルの色やフォントなど、細部まで「こだわり」を感じられるオリジナルデザインを 2人で協力して作り上げていく様子は必見です。また、暑い夏にピッタリの日本酒の飲み方「ホエールスクイーズ」略して「ホエスク」にもチャレンジ。日本酒の新しい楽しみ方もお届けします。



NO GOOD TV

NO GOOD TV は、2020年から始動した、錦戸亮と赤西仁による共同プロジェクト。主な活動である、「NO GOOD TV」は、不要不急の外出を自粛するファンに向けて、錦戸亮と赤西仁が自宅で楽しめるエンタテインメントは何かを考えスタートさせた企画。2020年の4月より YouTube で配信を開始し、既にチャンネル登録者数約 72 万人を突破、開設後 5,000 万回以上視聴されております。コンテンツ内容もこのご時世を踏まえ「オンライン上でのプライベートトーク」という構成にしており、普段は見ることのできない「リアル感」のある内容を視聴者の方へお届けしています。また、錦戸亮と赤西仁の繋がりのある豪華ゲストとのコラボも実現しており、今後も続々と豪華ゲストが参加予定。今 YouTube で最も注目のある番組です。



RYO NISHIKIDO JIN AKANISHI

「NO GOOD TV × 酔鯨酒造」コラボ日本酒 6月30日(水) 発売！

今回動画内で楽しんでいた日本酒「酔鯨 純米大吟醸 弥」に「NO GOOD TV」オリジナルデザインのラベルをあしらった商品を数量期間限定で酔鯨オフィシャルオンラインショップにて予約販売を開始します。「酔鯨 純米大吟醸 弥」は華やかな 2種類の吟醸香を纏った香り高い純米大吟醸で、これまでに経験したことのない新しく艶やかなフルーツを連想させる日本酒です。 ※数量限定のため無くなり次第終了となります。あらかじめご了承ください。

「酔鯨 純米大吟醸 弥」の味わい

発酵により得られたリンゴ様とバナナ様の2種類の吟醸香は、それらが組み合わせる事により、これまでに経験したことのない新しく艶やかなフルーツを連想させます。また、兵庫県東条 特A地区産 山田錦を精米歩合40%まで磨くことで得られた上質な飲み口が、その吟醸香をいっそう引き立てます。

容量：720ml、使用米：山田錦(兵庫県特A地区産)、精米歩合：40%

リーデル社製 酔鯨オリジナルグラス

酔鯨の持つ様々な味わいの要素をバランスよく楽しんで頂ける、リーデル社製の特製ワイングラスです。底面には日本酒の酒器を思わせる蛇の目模様をデザインし、また側面にはゴールドのホエールテールを刻印しました。

サイズ：縦78mm × 横78mm × 高さ97mm

重さ：103g、素材：クリスタル、容量：320ml、生産国：ドイツ

※販売期間：6月30日(水)～7月31日(土)

※7月28日(水)より順次発送



酔鯨 純米大吟醸
弥 NGTV オリジナル コラボラベル
11,000円(税込)



酔鯨 純米大吟醸
弥 NGTV オリジナル コラボラベル
リーデルグラスセット 16,500円(税込)



TOPICS

酔鯨が 買える店



店内全種類を利き酒済み。
古い商家のたたずまいに
浸る、旅のような時間

今回は、愛知県みよし市にある創業170年
余の丸長商店さんをご紹介します。

こちらの創業は安政の時代にさかのぼり、
現在のお店は大正時代に建て替えられた後
に、増築などをしながら手を入れてきた歴史
ある建物です。5代目店主の鈴木雅貴さんが
セルフリノベーションを手がけ、古さを活か
しながらのお洒落な内装や、店内の観葉植物
に癒されながらお酒を選ぶことができます。

酒蔵の説明だけでは味わいの特徴をお客様
に伝えきれないという理由で、仕入前に試飲
できないお酒は、仕入れた後に必ず試飲を行
うなど、販売するお酒はすべて飲んで味わ
いを頭の中にインプット。一人ひとりの好みや
シーンに合ったお酒を奨めてくれます。

地域で江戸時代末期から長年愛される丸長
商店さん、旅の目的地にすらなる魅力的なお
店だと思いました。美味しいお酒に巡り会

えること間違いなしです。

テキスト：三浦和芳（営業）



丸長商店

愛知県みよし市三好町八和田49

☎ 0561-32-1041

🕒 9:00~20:00

📅 日曜日(盆、正月休み)

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。

7月29日~8月4日 東急百貨店 たまプラーザ店

※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。

酔鯨が 飲める店



5月にオープン!
沖縄への思いあふれる
豊穡のコース料理

店主の吉良さんは、大阪、沖縄、高知で約
25年にわたり、和食を中心に料理人としての
経験を積んだのち、一念発起して今年5月
に「ゆいんち」を創業。「ゆいんち(寄満)」

とは琉球王府用語で「台所」の意味を持つ
のですが、当時貿易で栄えていたことから「豊
穡の寄り満つる場所」という意味もあります。

吉良さんの一番のこだわりは、「高知の旬
の食材を使った“一期一会”の料理」をお客
様に楽しんでもらうことです。その想いを
形にしたコース料理では、前菜からメイン、
そしてデザートまで、店主選りすぐりの食材
を使った逸品料理の数々を堪能できます。
また、一般的な砂糖ではなく天然甘味料を
使うなど、調味料も天然素材を使用するこ
とにこだわり、細部にまで吉良さんのおも
てなしが込められています。

メニューは店主こだわり食材を堪能できる
6,600円と11,000円のコース料理のみ。それ
ぞれのお料理に合わせて、日本酒やワイン、
シャンパンなどお好みのお酒で、お料理との
ペアリングをお楽しみください。インスタ

グラムで店舗情報を発信されていますので、
ぜひご覧ください。 テキスト：山崎正博（営業）



日本料理 ゆいんち

高知県高知市はりまや町1-5-20

オーシャンビル1階南

☎ 088-855-5886

🕒 17:30~22:30

📅 不定休

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。ご来店時は事前到店舗にご確認ください。

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。
おしゃれなコラボ企画もあります!



SUIGEIオンラインショップはこちらから▶

清流の鮎にちなむ 美味しい純米酒「酔鯨 純米酒 香魚」発売中!

夏限定! 「酔鯨 純米酒 香魚」

6月1日より高知県の多くの河川で鮎漁が解禁されています。
この時季に合わせ「鮎に合う美味しい純米酒」をコンセプトに
開発した「酔鯨 純米酒 香魚」を発売しました。

日本酒の原料は、主に水と米。いわば自然の恵みによって醸
されるお酒です。そんな豊かな自然の恵みを受ける高知県の東
洋町を流れる、清流「野根川」のお水を仕込み水に使用してい
ます。また本品は、同地域で育った酒米を使用しており、今年
も素晴らしいお米を一生懸命育ててくださった農家さんのおか
げで、味わい深い美味しい「香魚」に仕上がりました。



味わいへのこだわり

初夏の爽やかで甘い香り
を持つ鮎の味わいを引き立て
るような五味をしっかり表
現した酔鯨らしい味わいのお
酒です。キリリと冷やして、
鮎料理にはもちろん、夏の魚
介類と共に楽しみください。



酔鯨酒造株式会社は、NPO 法人ウォーターズ・リバイタルプロジェ
クトの“水を守る活動”の趣旨に賛同し、地方創生を、日本酒づくり
でサポートしていきます。青く透明な水質の清流・野根川には手つ
かずの自然が残っており、より多くの鮎が海から遡上してくる理想の川
を目指すものです。私たちはこの自然の恵みでお酒造りができること
に感謝しています。「香魚」の売り上げの一部は野根川流域の環境
保全活動に充てられます。



今年の発売に合わせて
ラベルデザインを一新。
涼を感じられる鮎が爽や
かに描かれています。

Package Design:
荻野 夕奈 / Yuna Ogino



【夏季・数量限定商品】
酔鯨 純米酒
香魚

720ml 1,485円(税込)

容量：720ml
使用米：吟の夢(高知県産)
精米歩合：70%