SUIGEI Y JOURNAL



AUG

特集

さあ、泳ぎ始めよう

プレミアムな品質と顔、 夏の特別感を演出する ハイエンドコレクション

残暑お見舞い申しあげます。いつも当たり前だったことが待ち遠しい日々、皆さまお元気でお過ごしでしょうか。夏休みやお盆休みには、いつもよりデラックスなお酒はいかがでしょう。 酔鯨より、特別な日を演出する最高を極めた

酔鯨より、特別な日を演出する最高を極めた シリーズを改めてご紹介させていただきます。

四季が織りなす日本の多様な自然のもとで育まれてきた食文化、和食。新鮮な食材を活かした、まさに和食を代表するお寿司を筆頭に、世界中に広がっています。そして和食と寄り添うように発展してきた日本酒もまた、世界中で楽しまれるようになりました。

酔鯨では、さらに世界中の多くの方々に、国境や世代を超え、高品質な日本酒を楽しんでいただきたいという想いから、シリーズ「SUIGEI HIGH END COLLECTION」を販売しております。このコレクションには厳選された原材料のみを使用しました。さらに、100年を超える酔鯨の歴史のなかで研鑽された技術の枠を尽くして醸造しております。日本の国酒である日本酒の、さらにプレミアムな日本酒をそれぞれのライフスタイルシーンでお楽しみいただければ幸いです。

酔鯨の誇る技術の粋を集めた味わいとラグ ジュアリーなボトルが、特別な日のお食事を、 いっそう華やかに彩ることを願っております。 贅沢な一本とともに、贅沢な時間を、どうぞお 楽しみください。

明神杜氏からのメッセージ

『過去から未来へ、酔鯨らしいおいしさの高み』 にこだわった「SUIGEI HIGH END COLLECTION」。 醸造の責任者として、日々高みを仰ぎ見るよう に醸造に励んでおります。

熊本酵母で醸造した純米大吟醸「万」や「象」では、穏やかで上品な香りと味わいを表現しています。一方、高知酵母AC95で醸造した「弥」は、従来の酔鯨の枠から一歩踏み出し、よりフルーティーで優しい味わいで、新しい酔鯨を演出しました。

どのお酒も必ずこだわるのは食事との相性です。酸と糖、アミノ酸そしてアルコールとのバランス、主張しすぎない上品でフルーティーな香りが調和するように設計し、醸造します。そうして出来上がったお酒を総合的に評価するのは人間の舌や鼻、目。そして心。微力ながら、先人たちが築き上げた酔鯨を大事に守り、次の酒造りに向けて更新し、新しい酒造りにチャレンジし続けて参ります。



SUIGEI × Christofle

フランスの高級銀食器メーカーChristofleとのコラボで誕生した酒器。日本酒にも適した形状のクリストフルシルバー製のタンブラーです。銀製品特有の熱伝動が非常に高く、冷たい飲み物が最良に冷えた状態でお楽しみいただけます。表面には酔鯨のホエールテールロゴをデザインしました。

価格:16,500円(税込)、サイズ: 縦6.4cm×横6.4cm×高さ 6.4cm 重さ:102g、素材:クリストフルシルバー

酔鯨 純米大吟醸 **弥** (Ya)

720 ml 7,700円(税込) 容量:720 ml 使用米:山田錦(兵庫県特A地区産)

精米歩合:40%

酔鯨 純米大吟醸 万 (Mann)

720 ml 11,000円(税込) 容量: 720 ml 使用米: 山田錦 (兵庫県特A地区産)

精米歩合:30%

酔鯨 純米大吟醸 **象** (Sho)

720 ml 5,500円(税込)

容量:720ml 使用米:八反錦 (広島県産) 精米歩合:40%



よさこい鰹は土佐沖の新鮮な「生」鰹。高知県民が食べている「鰹の美味しさ」を酔鯨と

くろしお牧場(株)・(有)ほにや専務取締役 泉 創太 × 代表取締役社長 大倉広邦









よさこい祭りと鰹、そして地酒は、高知県のビッグスリー!

取材・文/久保慧栞

高知にとってかけがえのない 「よさこい」

大倉 泉さんといえば、よさこいチーム「ほにや」を率いて活躍されています。1954年に始まって2019年で66回を迎えたよさこい祭り、コロナ禍で2020年は中止になり、2021年も予定していた特別演舞が中止となりました。来年の復活へ向けての想いは?

泉 1歳8カ月頃から毎年踊ってきて、今年39歳。2020年は生まれて初めてよさこいのない「楽な夏」を経験しました。本気の、とんでもないエネルギーを出す対象がないのは楽でもあり、「とても寂しい夏」です。

大倉 よさこい愛があふれ出しますね。私の娘も商店街で 踊らせてもらったのですが、やっぱりよさこいはいいな あと。見ている自分の気持ちも高揚しました。泉さんに とって、よさこいの魅力はどこに?

泉 一生懸命楽しめるし、いろいろなお客さんが本気で応援してくれる、その距離感が好きなポイントのひとつです。大倉 よさこいの経済効果は100億円規模といわれていますが、それが高知にとってどれだけ大切な資源かを認識

したいものです。これに代わるものは他にないですよね。 泉 よさこいの経済効果も、観光客が100万人というのも、 大学など研究機関に依頼して解析していただくと、いまま で見えなかったものが見えてくるかも。これからの夢は、 よさこい祭りにたずさわる人たちがひとつになること、 そして未来へつなげていくことです。

持続可能な鰹漁と、持続する祭り

大倉 さて、このたび、泉さんの「よさこい鰹」と酔鯨 のギフトセットが実現しました。土佐沖(高知県沖)で 揚がる活きの良い、生鰹ですよね。

泉 鮮度にうるさい高知の人たちがふだん食べている、 贅沢なまでの生鰹、その美味しさにこだわりました。甘 い香り、モチモチの食感。それを刺身とたたきで両方味 わってほしいセット、薬味のミョウガも高知産です。ほら、 よさこい鰹って、口の中で「踊ってる」でしょう?(笑) これは一本釣りの漁師さんが、土佐沖の浮漁場、黒潮牧 場付近で釣ってきてくれるんです。釣ったその日のうち に港へ揚がって、すぐにさばくから冷凍しない生の鰹。 しかも年中手に入ります。よさこい鰹と命名したのは、 エコで持続可能な鰹の一本釣り漁法と、一過性でなく毎 年夏に開催され続けるよさこい祭りが、さらに持続可能 で魅力的な祭りになればと。

大倉 泉さんの熱い想いに我々も賛同して、今回の企画となりました。コロナのインターバルを経ても、よさこい、 鰹文化、酒の文化が忘れられないようにと願います。

泉 このセットを食べて飲んで、今年ネットのよさこいを 見ながら、高知いいな~来年行くぞ!ってなってほしい。 ご家庭ではもちろん、キャンプにもおすすめですよ。

大倉 売上の一部を、今後のよさこい祭りの持続可能な 未来のために、よさこい関係の団体へ寄付させていただ くことになっています。この味を知った皆さまに、ぜひ 高知へ来ていただき、美味しい地の食材を、地酒ととも に堪能してほしいものです。それにしても泉さん、いろ いろ考えていますよね。

泉 こういうことをやっていかないと、高知で仕事している意味がないと思っています。そうでしょう?ビジネスだけなら、高知にいる必要はない。

大倉 そうですね、確かに。私たち酔鯨も高知にいる意

セットで、全国へ。











味を改めて探したいです。来年はよさこい祭りが復活するでしょうし、泉さんも来年こそはって思ってるでしょう。 お互いがんばっていきましょう!

泉 よさこいは小さい子から老若男女が楽しめますし。 来年こそは、よさこいチームとしてギアを上げて、5月末 頃から練習を始め、8月の本番へ。そしていつも終わった 瞬間に、次の夏が始まるんです。





ほにや本店





【要配送日指定】

新鮮なカツオをお届け! よさこい鰹& 酔鯨 純米吟醸 高育 54 号(2~3人前)

朝に水揚げされたカツオをその日のうちにさばいて加工し、新鮮なまま冷蔵で発送いたします。酒造好適米「吟の夢」で醸した「酔鯨 純米吟醸 高育54号」はお米由来のまろやかな味わいとキレの良い酸味が特徴で、鰹の旨みをさらに引き出し、またさっぱりとしたあと味が次の一口へとつなげます。

よさこい鰹&

酔鯨 純米吟醸 高育 54 号セット (2~3人前) ¥8,800- (概込・送料別)



内容:幹鯨 純米吟醸 高育54号720ml×1本、カツオのタタキ半節(約220g)、カツオの刺し身 半節(約220g)、タレ(オリジナルゆずポン酢)、大葉、ミョウガ、柑橘(すだち、ぶしゅかん等)、ニンニク、刻みネギ、つま

YouTube

酔鯨酒造では 8月中旬より YouTube チャンネル 「Enjoy SAKE チャンネル」を 開始いたします。

日本酒は美味しく、 楽しいものだと、 ひとりでも 多くの人に伝えたい。

この度、酔鯨酒造はYouTubeチャンネル「Enjoy SAKE チャンネル」を8月より開始いたします。メイン出演は酔鯨に勤める栗田英里子。この番組は、日本酒好きの栗田が様々な挑戦を通して一人前の日本酒女子へと成長していく物語です。

皆さん、初めまして!この度、「Enjoy SAKE チャンネル」のメインで出演をさせていただけることとなりました、酔鯨酒造の栗田です!どうぞよろしくお願いします。

最近「#日本酒女子」という言葉をよく耳にしますが、何を隠そう私も完全な日本酒女子! 毎日の楽しみは、グラス1杯日本酒を飲んで、いい気分で寝ること。(笑)

日本酒の美味しさ、楽しみ方は本当にたくさん あります。一つでも多く、一人でも多くの方へ 日本酒の魅力を私が動画を通してお届けできる と嬉しいです。

皆さんの晩酌のお供に!チャンネル登録、高評 価たくさんお待ちしております!





酔鯨スペシャルサポーターに 水越愛華さんが就任!!



10~20代女性の憧れの的として美容・ファッション 業界を中心にマルチなタレント活動をしている、イ ンスタグラムのフォロワー数24万人超えの水越愛華 さんが、酔鯨スペシャルサポーターに就任!

8月中旬より配信予定!



酔鯨が 買える店



地域に愛される 郊外型デパートには 四国の地酒もせいぞろい

大阪府堺市の百貨店、「髙島屋泉北店」さん のご紹介です。こちらのお店では、百貨店 としてだけでなく、地域密着型の郊外店と

しての魅力を最大限に引き出すべく、全国 各地のご自宅需要商品や、近隣にはあまり 見かけないご進物用品などの展開を心がけ られています。

商品選定にあたっては、蔵元の訪問や、仕 入会社の営業担当者と密なコミュニケーション を行い、ストアバイヤー選りすぐりの商品を そろえています。販売の取り組みとしては、 スタッフ同士の情報共有はもちろん、意見交 換を活発にして接客に活かされています。

酔鯨の商品は、家飲み需要の高い特別純米 酒から、ギフト需要の高い5,000円以上のハ イエンドコレクションまで幅広く並ぶ、充実 したラインナップになっています。また店頭 でお客様の声を拾い上げた品揃え展開を目指 しており、声が多い高知をはじめ四国内の地 酒も多数取り入れております。定期的にイベ ントなども実施されていますので、お近くに お越しの際はぜひお立ち寄りください。

テキスト:山﨑正博(営業)



株式会社 髙島屋 泉北店

大阪府堺市南区茶山台1-3-1

2 072-293-1101

※都合により、急遽、営業休止または営業時



當10:00~19:00 間などの変更を行う場合がございます。あらかじ めご了承ください。

酔鯨がし飲める店





◎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。

◎ピ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!



おでんと日本酒の なごめるマリアージュ。 蔵元と心通じるお店です

酔鯨が美味しく呑めるお店ということで 今回は「奈良県 新大宮 すぎ乃」さんのご紹 介です。すぎ乃さんは奈良県天理市、東京 都麻布十番にも出店されています。

名物の「おでん」を中心とした「旬の素材 での逸品」など、お酒を美味しくいただける 肴がそろっています。私は自家製だしのお料 理が特にお気に入りです。だしの旨味と素材 の旨味が調和して、格別に素晴らしいです。

お酒はこだわりの日本酒・焼酎をはじめ、 ワインや果実のリキュールも種類豊富です。 お酒への配慮が細やかで、社長自ら蔵元を訪ね、 厳選しています。蔵元の想いも大切にしてく ださり、品質管理には徹底的に力を入れてい ただいています。お客さまへのご提供前には テイスティングし、味が劣化してしまったお 酒は提供しないというこだわりようです。

酔鯨も昔からお取り扱いいただいており ます。おでんの味わいをゆっくり堪能しな がら、酔鯨で乾杯をよろしくお願いします!

人気店のためご予約してどうぞ。

テキスト: 大倉広邦 (代表取締役社長)





こちら

LINE

新大宮 すぎ乃

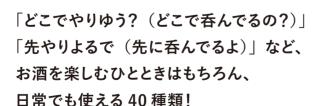
奈良県奈良市大宮町6-5-14 プリンセスコートビル2F

☎ 0742-36-4101

(営)【平日】17:30~03:00 (L.O.02:00) 【祝日】17:30~24:00 (L.O.23:00)

(休) 日曜日(月曜日祝祭日に限り、日曜日営業、月曜日休み)

土佐弁を使いこなして楽しいお酒を。 酔鯨の公式 LINE スタンプ、お披露目します!



ネイティブ系土佐弁ユーザーの皆さまには、ごく自然なシチュエーション。 日本中の、お酒を楽しんでいる皆さまが、ほっこり笑顔になりつつ 気軽にコミュニケーションできる土佐弁が、40種類もそろっています。 イラストはお酒の大好きな鯨です。

「まっこと使いやすいき、どっさり使うてよ! | (とっても使いやすいから、たくさん使ってね!) 近日中にリリースを予定してます。



















SUIGEI JOURNAL 8月号 [発行元] 酔鯨酒造株式会社 〒781-0270 高知県高知市長浜566-1 ※お酒は二十歳になってから。

この誌面に関するお問い合わせは… 営業課広報 佐野麻美 TEL 088-841-4080