

SUIGEI Y JOURNAL

9
SEP
2021

特集
feature

秋、美食と日本酒の旬

美味しい季節を堪能する 純米吟醸「秋あがり」、 夏の疲れを癒やして

コスモスが風に揺れ始める9月。夏から秋へと季節が移り変わるこの時季に、蔵人たちは、新しい1年への期待と決意を胸に、新しい酒造りへの準備を始めます。

いまだ終わりの見えないコロナ禍にあるなかで、温かいご支援、ご協力をいただいた皆さま、お気持ちをお寄せくださったすべての皆さまに、この場をかりて心より厚く御礼申し上げます。

秋は美味しい実りがたくさん収穫される季節でもあります。日本酒も秋こそ旬を迎えます。冬の仕込みを終えて以来、夏の暑さからお酒を守り、温度管理をしながら、ゆっくりと熟成させてきました。夏を越して熟成が落ち着き、気温が下がってくると、深い味わいのお酒に仕上がってきます。この旬のお酒が、「秋あがり」です。

酔鯨から、皆さまの幸せな食卓に秋を感じていただける秋色トリオ、「酔鯨 純米大吟醸 高育 秋あがり」「酔鯨 純米吟醸 吟麗 秋あがり 白露」「酔鯨 純米吟醸 吟麗 秋あがり 寒露」を発売させていただきます。鯨と紅葉が華やぐラベルに、古来から季節の節目を表す暦の言葉を添えています。

夏の疲れは意外に溜まっているものです。日本では旬の食べものは、身体を季節に合わせてうまく調整してくれるという考え方があります。美味しいお酒と秋の食材で、疲れた身体をしっかり癒やしてあげましょう。

●「酔鯨 純米大吟醸 高育 秋あがり」 — お酒の特徴は？

上品な吟醸香が特徴の熊本酵母（KA-4）と、バナナのような爽やかな香りが特徴の高知酵母（A-14）。異なる2種類の酵母を使ったお酒をブレンドしました。旨味の凝縮されたキノコや、脂ののった戻りガツオなど、美味しいものが目白押しの収穫の秋にふさわしく、いつもの高育54号より、さらに純米大吟醸らしい「味わい」と「香り」が楽しめるリッチなお酒です。

●「酔鯨 純米吟醸 吟麗 秋あがり 白露」 ●「酔鯨 純米吟醸 吟麗 秋あがり 寒露」 — お酒の特徴は？

お米の味をしっかりと引き出し、「酸味」を組み合わせ、旨味とキレの良さを両立した味わい。通常の「吟麗」とはひと味違う、熟成した旨味が口のなかに広がります。2年目の今年、より美味しく進化しています。秋のうつろいを感じていただきたく、ラベルを出荷時季に合わせて「白露」「寒露」の2種類をご用意しました。
※白露と寒露、2種類の味は同じです。



8月26日
出荷開始

酔鯨 純米吟醸

吟麗 秋あがり 白露（はくろ）

1800ml 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）◎精米歩合：50%

白露は秋が進んで草が露を結ぶ様子。ラベルは夏が終わり、緑の葉がオレンジに色づき始めた様子をイメージしています。

9月7日
出荷開始

酔鯨 純米大吟醸

高育 秋あがり

1800ml 3,960円（税込）、720ml 1,980円（税込）

◎容量：1,800ml、720ml

◎使用米：吟の夢（高知県産）◎精米歩合：45%

蟄虫戸戸（むしかくれてとをふさぐ）。春から夏にかけて外で活動していた虫たちが冬に向けて再び土にもぐってゆく、そんな季節の極上品。

9月28日
出荷開始

酔鯨 純米吟醸

吟麗 秋あがり 寒露（かんろ）

1800ml 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）◎精米歩合：50%

晩秋から初冬にかけての露が降りる様子。ラベルはオレンジ色がさらに冬の装いへと変化した深い秋をイメージしています。



旨味の贅沢さ、ただものじゃない。 土佐で生まれた純血種シャモ

〔南国市で元気に育つ、プレミアム地鶏肉〕

あの坂本龍馬が11月15日、食べようとしていた好物鍋。
膳のそばには熱燗のお酒もあったことでしょう。

取材・文／久保慧菜

お鍋に焼き肉に、そしてすき焼きにも舌が踊る、その名も関鶏由来の「ごめんケンカシャモ」。南国市後免町の「企業組合ごめんシャモ研究会」では、異業種の熱意あふれるメンバーが集まって、鶏の飼育から販売まで手がけています。

ゼロから試行錯誤しながら育てた純血種の高知産大軍鶏、お肉から黄金色の旨味がにじみ出る、もちもちとかみ応えのある逸品です。高級さも希少性もピカイチ、日本酒との相性もバッチリ。「夏場も巣ごもり需要のおかげか鍋セットが出ています。鍋のシメはなんでもいけますが、ラーメンもいいですよ。」と話す理事長の立花智幸さん。会のメンバーは地元の有志で現在8人、「南国市を元気にしたい」との想いが活動の原動力です。

南国市内の県立高知農業高校に卵の孵化を依頼するなど、教育現場とも連携しています。「学校での出前授業や給食への提供もしてきました。進学や就職で県外へ出た子たちが、シャモを自慢したり、高知を想ってくれるきっかけになれば。」

また、5カ月以上となる長期飼育中には、形が悪くB品になったお米や野菜くずなど、エコフィードを飼料の半分近く与えてい

るのも特徴。事務所にもお米の袋がたくさん積んでありました。

通販のほか、ごめんケンカシャモを食べられるお店は全国にも波及しています。高知市内のひろめ市場には直営店「軍鶏伝」も運営中。幕末の英雄・坂本龍馬と中岡慎太郎が、京都の近江屋で事件の夜に食べようとしていたのがシャモ鍋だったと伝わっています。

高知県は日本鶏の在来種、いわゆる地鶏の8品種が原産地である鶏王国。ご当地グルメで、地酒と乾杯してみませんか。

取材後記：広報担当 佐野麻美

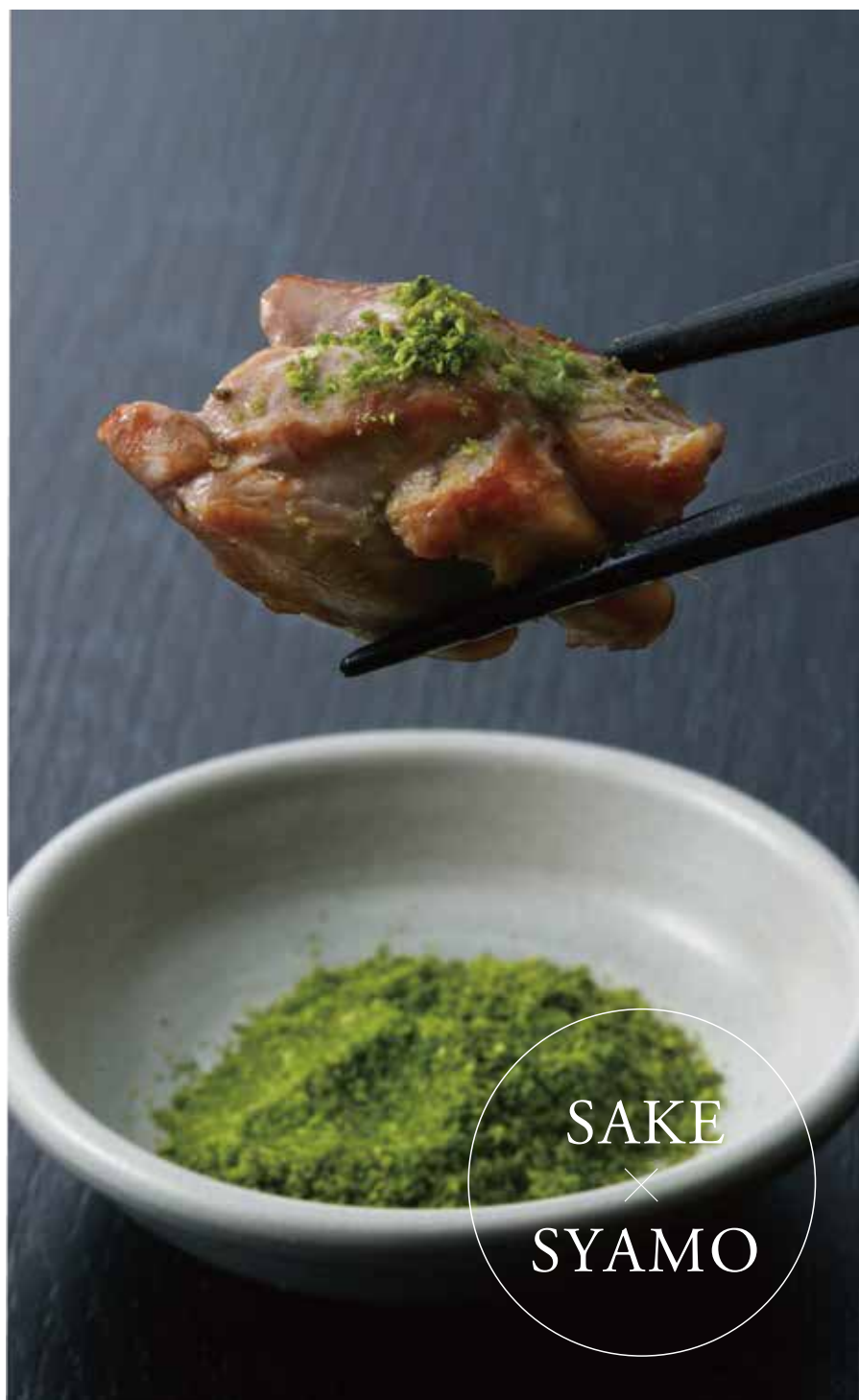
私が暮らす地元南国市が誇るシャモ!! 小さな子どもからお年寄りまでみんな大好きな食材です。企業組合ごめんシャモ研究会さんでは、地元地域の食育にも大変力を入れてくださっており、地元の子どもたちがお料理を献立しスーパーやイベントに出店したり、宣伝活動も体験するなど、地域の伝統を次世代に伝えるべく活動されています。このような活動は食文化だけでなく、年代が違った人同士をつなぐ大変貴重な時間を生み、大切な社会教育につながっていく、何にも代えがたい資源だと感じています。



左から事務局の前田綾さん、理事長の立花智幸さん、広報佐野

企業組合ごめんシャモ研究会
高知県南国市後免町3丁目1-7
☎ 088-855-7418
<https://gomenshomo.com/>

直営店「軍鶏伝」(ひろめ市場内)
高知県高知市帯屋町2丁目3-1
☎ 088-855-5815 ⑧月曜
※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。ご来店時は事前に店舗にご確認ください。



龍馬が愛したシャモ！と 酔鯨 純米吟醸 吟麗 秋あがりセット



※「純米吟醸 吟麗 秋あがり」は季節限定商品の為、在庫がなくなり次第「純米吟醸 吟麗」になります。

これぞ龍馬が愛したシャモ鍋。昔ながらのシャモを昔ながらの食べ方で味わう。ごめんケンカシャモのうまさはダシにあふれだし、純血種シャモならではの濃厚な旨味が味わえます。シャモつくね付き。シャモのお出汁がたっぷりとしみこんだスープの旨みと、ひと夏を越えた「酔鯨 純米吟醸 吟麗 秋あがり」の旨味が上手く調和したリッチ感をお楽しみに！！

ごめんケンカシャモ鍋＆
酔鯨 純米吟醸 吟麗 秋あがりセット
¥8,400- (税込・送料別)

内容：酔鯨 純米吟醸 吟麗 秋あがり 720ml×1本、
ごめんケンカシャモ鍋 (3～4人前) シャモ肉 350g、
シャモつくね 200g、スープ 800cc



※「純米吟醸 吟麗 秋あがり」は季節限定商品の為、在庫がなくなり次第「純米吟醸 吟麗」になります。

純血シャモ「ごめんケンカシャモ」の旨味をそのまま味わっていただくための焼き肉用シャモセットです。塩と香り高い高知県産山椒を付けてご堪能ください。「酔鯨 純米吟醸 吟麗 秋あがり」のまろやかで熟成した味わいが、シャモ焼きの香ばしさやスパイシーさを受け止め、心地よさを演出します。

ごめんケンカシャモ焼きヤキ (仁淀川山椒) &
酔鯨 純米吟醸 吟麗 秋あがりセット
¥8,400- (税込・送料別)

内容：酔鯨 純米吟醸 吟麗 秋あがり 720ml×1本、
ごめんケンカシャモ焼きヤキ (3～4人前) モモ250g、
ムネ100g、せせり50g、手羽元 (骨付き)、仁淀川山椒 3g



蔵が始動！ 杜氏から 「新年度の抱負」



令和3年度の酒造りが、秋9月よりスタートします。

酔鯨酒造では蔵人をはじめ従業員一同、2年に及ぶコロナ禍にあって、お酒を仕込み続けられるありがたさを噛みしめながら、本年度も精一杯、美味しいお酒造りに邁進してまいります。本年度も酔鯨をどうぞ宜しく願いいたします。



土佐蔵杜氏 明神 真

時代の変遷とともに「酔鯨らしさ」も少しずつ変化して参りました。土佐蔵では、純米大吟醸酒、純米吟醸酒を中心に仕込みを行っております。本年は54本の仕込みを予定しています。本年の造りでもいくつか工程・品質の改良・改善を行い、さらにブラッシュアップした「酔鯨らしさ」をお届けできるよう、努力してまいります。「酔鯨らしさの本質」とは何かを意識しながら、本年も酒造りに取り組んで参ります。コロナ禍の中、皆さまのおかげで酒を造り続けられること、これまで以上に幸せなことで感じております。

大切にしていること

「万象一点」

空海の漢詩文集「性霊集」にある詩の一節に「万象一点」という言葉が出てきます。私の好きな言葉の一つです。「すべての事象はたった一つの言葉で表現できる」という意味です。「物事すべて、本質は一つである」とも言えるかと思います。



長浜蔵杜氏 藤村大悟

残暑厳しいなか、本年も酒造りが始まりました。長浜蔵では、特別純米酒と吟麗を中心に仕込みを行っており、安定生産・安定品質を心がけて醸しております。本年の長浜蔵は仕込み本数192本の予定で、5月まで仕込みが続きます。年度によって傾向の異なる原料米を見極め、コントロールすることにより前年よりもより良い酒に！と奮起しております。「神は細部に宿る。」細かいところにこそこだわりを持ち、最後まで気を抜かずに「世界中の食卓に酔鯨を！」を掲げ、従業員一同、全力で酒を醸していきます。

大切にしていること

「和醸良酒」

日本酒造りに携わる者にとって大切な言葉です。蔵人たちが心を合わせて酒造りをすれば、その和が良い酒を育てます。また、原料である米を提供してくれる農家さん、丹精込めて作ったお酒を大切に扱ってくれる酒屋さんとの和が、消費者に美味しいお酒を届けます。そして、美味しいお酒を囲めばまたそこに和が生まれるという、このサイクルが一番美味しいお酒を育てるのだと常々感じています。

TOPICS

酔鯨が買える店



名古屋・栄駅に直結。
全国から選ばれた
日本酒の店頭フェアも

今回は、名古屋栄三越のお酒売場「リカーショップ ラ・カーヴ」さんをご紹介します。同店は全国の素晴らしいお酒をお客さまにご紹介したいとの想いで、日本各地の蔵元から

選りすぐりのお酒を取りそろえています。こだわりのラインナップが存分にお楽しみいただけるお店です。専門知識の豊富なスタッフが、ご希望にぴったりのお酒を提案してくださる、デパ地下ならではの安心感。酔鯨のお酒も、特別純米酒や吟麗といったスタンダードからハイエンドコレクションまで、さらに季節限定商品や今年7月に新発売した「かじゅ 39」などリキュールも加え、幅広くお取り扱いいただいています。ご自宅用、ご贈答用など、用途に応じてお求めくださいませ。

お客さまとのコミュニケーションを大切にするために毎週開催しているのが、店頭での販売会です。取り扱う蔵元の日本酒を順次ご紹介しており、酔鯨が登場する予定が決まりましたら、このSUIGEI JOURNALなどで案内させていただきます。

名古屋の中心地・栄駅に直結という抜群のアクセスですので、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：三浦和芳(営業)



リカーショップ ラ・カーヴ

愛知県名古屋市中区栄3丁目5-1
名古屋栄三越地下1F 食品売り場

☎ 052-252-3702

営 10:00~20:00

休 無休

詳しくはこちら



酔鯨酒造公式
SUIGEI
Enjoy SAKE チャンネル

日本酒の美味しさ、楽しさをひとりでも多くの
人に知ってほしい！

酔鯨酒造で働く日本酒大好きな栗田が、様々な企画への挑戦を通じて一人前の日本酒女子へと成長していく物語。



記念すべき投稿第一弾は

▶「酒蔵で働く日本酒女子の家飲み語り！」
日本酒女子、栗田が家飲みしながら語ってみました！

続いてこちらの投稿もお楽しみに!!

▶「果汁たっぷりリキュール新商品を作った人に聞いてみた」「驚きの透明度!仕込水の源流まで行ってみた!」

YouTube

SUIGEI YouTube Channelはこちら ▶



酔鯨スイーツ女子がおススメする♪

土佐蔵新メニューのご紹介

夏バテには、あま酒のドリンク。
体にやさしい「オレ」はいかがでしょう？

9月に入れば朝晩も涼しくなり、体調も万全に…となればうれしいのですが、夏の疲れがなかなか取れない日々、皆さまいかがお過ごしでしょうか。SUIGEI SAKE LAB CAFE (酔鯨土佐蔵ストア)にて、新メニューが登場しました。酔鯨の人気商品「酔鯨 手造り吟醸麹あま酒」を使用した3種類です。栄養もたっぷりでお子さまにも気に入っていただけること間違いなし。隠し味に他のフルーツも少し加えおり、コクも旨味もさらに増し増し♪ぜひ一度お試しください。皆さまのご来店を心よりお待ちしております。



あま酒バナナオレ
650円

あま酒にバナナを加え栄養たっぷりに仕上げました。バナナチップとココアチップをアクセントに添えて！



あま酒いちごオレ
650円

あま酒のやさしい味わいと口の中に広がる苺の甘酸っぱい香りが奏でるハーモニーをお楽しみください。



柑橘MIXあま酒オレ
500円

土佐の柑橘(柚子・小夏・直七)にあま酒を合わせました。さっぱりとしたお味・爽やかな香りで後味スツクリ。



SUIGEI SAKE LAB CAFE

高知県土佐市甲原 2001-1

☎ 088-856-8888

営 10:00~17:00 休 火曜日



PARIS



速報！

嬉しいお知らせが届きました☆

フランスで開催された
日本酒コンテスト「Kura Master」で
「純米大吟醸 DAITO 2020」が
純米大吟醸酒部門のプラチナ賞を受賞しました。

このような素晴らしい賞をいただき、従業員一同大変誇らしく思っております。ひとえに、いつも応援してくださる皆さまのお陰と、心より感謝申し上げます。「食文化を豊かにするプレミアムな日本酒」がコンセプトの DAITO、＜食と飲み物の相性＞を重視するコンテストでの受賞を励みに、これからも精進してまいります。

酔鯨 純米大吟醸

DAITO 2020

720ml 22,000円(税込) 精米歩合：30%

使用米：山田錦(兵庫県特A地区産)



酔鯨 純米大吟醸
DAITO 2020

酔鯨が掲げるテーマ「食文化を豊かにするプレミアムな日本酒」を表現したこだわりの最高級酒。高度な醸造技術で醸す、日本酒最高峰の純米大吟醸。その技と味わいで毎年高みを目指し挑戦し続ける酔鯨が、世界へのメッセージを込めてきた限定生産のハイエンドコレクションです。象徴でもあるボトルデザインは、年ごとにアーティストとコラボレーション。2020 年は、日本を代表する建築家のお一人である谷尻誠さんをお願いしました。本質的で永続的な価値の追求をテーマとして、伝統を感じさせながらも装飾を削ぎ落とした、引き算のボトルデザイン。自身の原点に立ち帰る大切さが強く伝わってきます。世界中の環境が大きく揺らぐ時代にあって、日本酒を愛する皆さまの日常に寄り添えれば、という酔鯨の願いを込めた純米大吟醸です。

Kura Masterとは

2017 年からフランスで開催されているフランス人のための日本酒コンクールです。審査員はフランス人を中心としたヨーロッパの方で、フランス国家が最高職人の資格を証明する MOF の保有者をはじめ、フランス一流ホテルのトップソムリエやパーマン、カービスト、レストラン、ホテル、料理学校関係者など飲食業界のプロフェッショナルで構成。Kura Master はフランスの歴史的食文化でもある＜食と飲み物の相性＞に重点を置いて審査する、世界最大規模・最高権威と評価の高いコンペティションです。