

# SUIGEI JOURNAL

# 11

## NOV 2021

特集  
feature

## 美しい「時」に安らぐ



純米大吟醸 DAITO2021 発売開始、  
唯一無二の美味しさを求めて。

酔鯨の最高級酒「純米大吟醸 DAITO 2021」が、いよいよこの秋、発売開始となります。  
今年で誕生 6 年目を迎える DAITO は、高度な醸造技術で醸された日本酒最高峰の純米大吟醸です。  
その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しております。  
本年も、1 年以上前からこの誕生の日を夢見て、特別な企画を準備してまいりました。  
2021 年アーティストは、ガラス作家として活躍するイイノナホさん。デザインコンセプトは「時の素描を嗜む一杯」。光と戯れる繊細な感性が生み出す美と優しさあふれる作品に、皆さまの幸福と可能性に満ちた日々が重なりますよう、願いを込めます。



純米大吟醸  
DAITO 2021  
KA-1X 1801



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

### DAITO「3つ」の製法へのこだわり

#### 兵庫県東条産特A山田錦を30%まで磨く

日本最高峰の酒米、兵庫県特A地区産山田錦を精米歩合30%まで磨き使用しました。

#### 2種類の酵母で醸す

通常1種類しか使用しない酵母をDAITOの発酵にはあえて2種類使用することで、大吟醸ならではの華やかな吟醸香、純米ならではの豊かな味わい、さらには酔鯨ならではのキレの良いあと口を実現しました。

#### 中取りだけをフレッシュなままボトリング

お酒を搾る工程で最も香味が優れた部分である“中取り”だけを特別に採取し、これをフレッシュなまま低温貯蔵することで、出来立ての美味しさを実現しました。

### Design Concept

## 誰も行ったことのない世界へ

ガラスの歴史は古くはメソポタミア文明の頃。  
日本でも縄文時代に遡ります。  
長い間貴重なものとされ、  
さまざまな歴史をくぐり抜け現在に至る姿は  
お酒の歴史と通じるものがあるかもしれません。

ガラス工芸が個人の手に渡り、  
多様な表現方法が見出されたのもつい最近のことです。  
私は毎日ガラスと向き合っていますがまだまだ未知の素材で、  
表現の可能性は尽きることはありません。

ガラスは簡単にいうと鉱物と熱の結晶です。  
ともすれば宇宙そのものです。

お酒は大地の恵み、発酵と循環、大地の恵みそのものです。

宇宙の恵み、大地の恵みを享受するお酒とガラス。

大事なものは洗礼された技術と志につきます。  
酔鯨さんの技術、大いなる志。

誰も行ったことのない世界へ。

双方のコラボレーションをお楽しみいただければ幸いです。



DAITO2021 Package Design

Naho Iino

Glass Artist

1967年北海道洞爺湖温泉町生まれ。東京四谷育ち。武蔵野美術大学造形学部彫刻学科卒業後、シアトルのビルチャックグラススクールで学ぶ。時間をテーマにした独創的なオブジェを中心にランプやシャンデリアなど灯を使った造形作品を制作。国内外の住宅や店舗、美術館向けのシャンデリアなども手掛けるアーティスト。作品はすべて自身による手吹きで制作され、ガラスの繊細さと手作業による温かみを備える。2019年東京千駄ヶ谷に自身のフラッグショップ「iinonaho」をオープン。

### 唯一無二の美味しさを求めて。

#### 酔鯨酒造土佐蔵 明神杜氏

古から続く日本酒の醸造。先人たちが幾多の技術的な改良を加えながら発展してきました。しかしながら、美味しさは一つのかたちを集約することなく、蔵ごと商品ごとに様々で、それが日本酒を愉しむ上での飲びのひとつにつながっています。我々が醸すDAITOはそんな個性の頂点を極めたいとの思いから誕生したお酒です。おかげさまで、本年で6年目を迎えます。パッケージデザインが毎年変わるよう、酒質も毎年の気候の違いを反映して年ごとに少しずつ味わいが異なります。また、熟成の期間、飲用時の温度、食事とのマッチングなどによっても美味しさの感じ方は様々に変化します。皆様に手に取っていただいたDAITO 2021に唯一無二の美味しさを感じていただけましたら幸いです。



酔鯨 純米大吟醸  
DAITO 2021

720ml 22,000円(税込)  
使用米：特上 山田錦(兵庫県 東条特A地区)  
精米歩合：30%

11月1日  
出荷開始

## Books to enjoy with sake

## 日本酒と一緒に楽しみたい本

SAKE  
×  
BOOK

日本酒に親しむこと、それは日本の文化に親しむこと。  
お酒を飲む機会が増える年末、そばに置いておきたいお気に入りの1冊を探してみませんか？



coordinated cuisine&amp; photo: equivalent

## DAITOデザイナーさんが選ぶオススメの本



selector

2021DAITO デザイナー  
イイノナホ 氏

『戦国武将の歌』

著／綿貫豊昭 笠間書院

最近ハマっている 本は、日本の代表的な歌人の秀歌を集めたこのシリーズ。中でも「武将の歌」はお気に入りだ。私は和歌の嗜みなど微塵もない。解説と照らし合わせて読み返し、やっと理解する。それでも読んでいううちに、歴史上の偉人達が近い人に見える瞬間がある。和歌は彼らの日常を垣間見たり、感情の微細な動きまで感じる事ができる。頭に浮かぶ映像は誰にも邪魔されることはない。美味しい日本酒を用意して、本を読みながら武将の日常に想いを馳せるのはなかなか良いものだ。



selector

2017DAITO デザイナー  
西内喜和 氏

『太田和彦の居酒屋味酒覧』

著／太田和彦 新潮社

旅好きな私にとって一番の醍醐味は、その土地のうまい肴で地酒を出して下さる居酒屋巡り。初めて行く街で、どこで呑むかは最高の楽しみであり絶対に外せない！著書には著者が出向いたその地域に根付いた老舗、裏手にある居酒屋さんなど数件ハシゴしたくなる魅力的なチョイスが沢山。久々に本を片手にうまい地酒を呑みに少し遠出してみませんか？

prifile

Chirimen Dress Designer としてグローバルに活動。丹後ちりめん京都で最高の職人による手染めを施す、現代的で機能を加えた作品を発表している。



selector

2018DAITO デザイナー  
裕人礫翔 氏

『宇宙兄弟』

著／小山宙哉 講談社

ダイト（DAITO2018）のラベルのデザインも月をイメージした漫画作品です。月を愛でて酔鯨のお酒をいただくことは私にとって最高な至福の時です。近い将来は月で酔鯨のお酒を乾杯することになるかもしれません。

※「兄弟そろって月に立つ」という幼い頃の宇宙飛行士への夢。異なる道を歩む兄弟ふたりの未来が、夢とともに動き出すというストーリー。映画化され、現在も連載中。

prifile

箔芸士として、箔そのものを主役として作品を創作。海外作家と共同制作を行い、活躍の場は世界中に及ぶ。博物館での工芸品修復や、ホテルのインテリア装飾なども手がける。



## 金高堂書店員さんが選ぶオススメの本

コミック担当 澤村さんのおすすめ



『白熱日本酒教室』

著／アザミユウコ・杉村啓  
星海社

「そもそも日本酒ってなに？」「悪酔いしない日本酒を飲みたい」などなど、素朴な疑問に答えてくれる本。マンガで楽しく日本酒を学ぶ「白熱日本酒教室」開講です！基本の知識や美味しい組み合わせ、選び方などもバッチリ掲載！

文庫担当 刈谷さんのおすすめ



『みをつくし料理帖』シリーズ

著／高田 郁 角川春樹事務所

江戸のそば屋で腕をふるう主人公・落。故郷大坂との味の違いに戸惑いながらも修業を重ねる彼女と人々の人情物語。時代小説の小料理屋に出てくるお酒といえばやっぱり熱燗！心もお腹も満たされそうなお酒と料理、大好きなシリーズです。

店長 亥角さんのおすすめ



『江戸旨いもの尽くし』

朝日新聞出版

お気に入りの時代小説をシリーズで楽しむのもいいですが、こちらはアンソロジー。江戸っ子の情けと料理に癒される短編集。暮らし方は変われど、食べることへの楽しみは今も昔も同じですね。平岩弓枝・宇江佐真理など7人の作品を収録。

コミック担当 澤村さんのおすすめ



『酒と恋には酔って然るべき』

著／はるこ・江口まゆみ 秋田書店

主人公は日本酒大好きOL・松子。不愛想な年下男子・今泉とサシ飲みしたことから、気になる存在に…。恋愛模様が描かれつつ、実在の日本酒がわんさか登場。日本酒はとっつきにくいという人にもおすすめ、「飲みたくなる」恋愛マンガ。

店長 亥角さんのおすすめ



『技あり！ dancyuシリーズ おつまみ』

プレゼント社

テーマ別の人気シリーズ、高知ではなんといっても「おつまみ」がよく売れます！居酒屋が現れた江戸時代の江戸っ子のつまみや、缶詰ブームを反映したアレンジも豊富に。おすすめは「くたくたねぎのチーズがけ」。冬場にぴったり！

店長 亥角さんのおすすめ



『おつまみ横丁』

著／瀬尾幸子  
池田書店

新書サイズのコンパクトさとは裏腹に、酒の肴が、なんと185種も紹介されています。シンプルで美味しいと定評のある瀬尾幸子さんの本書には、ふだん料理をしない人にも優しい料理用語集や、魚の捌き方なども掲載されています。

先着  
5名様に  
プレゼント！

店長 亥角さんのおすすめ



『酒場詩人の美学』

著／吉田 類 中央公論新社

お酒といえば高知県出身の吉田類さん。本書は土地土地のお店と出会った人たちの何気ない光景を綴った一冊です。お酒はもとより、旅すること、人と接することがお好きな類さん。俳人でもあり、時折詩歌が出てくる渋さもグッときます。



高知城の袂、帯屋町商店街にあり、平日は学生さん・ビジネスマンを中心に、土日はご家族連れ・県外のお客さまも多く立ち寄っていただいています。「本屋って楽しい！」と思っていただけるような棚作り・売り場作りを意識しています。

## 金高堂書店

高知市帯屋町2丁目2 帯屋町チェントロ1階

☎088-822-0161

Ⓢ10:00~20:45 Ⓣ無し

www.kinkohdo.co.jp



●プレゼントご希望の方は「オススメ本プレゼント希望」と明記の上、こちらにご連絡ください。asami-sano@asask.co.jp (担当：広報 佐野)



TOPICS

酔鯨が買える店



蔵元が信頼を寄せる  
しっかりした品質管理、  
お酒のプロ中のプロ！

50年以上にわたり愛され続けてきた、愛媛県  
愛南町にお店を構える「おざき酒店」さんです。

取り扱うのは地酒に焼酎、ワインまで、店  
主がこだわって選び抜いた商品ばかり。店頭  
に並ぶ商品一つひとつを大切にしている、蔵  
元出荷時とできるだけ同じ状態で、少しでも  
早くお客さまにお届けできるようにと、商品  
管理を徹底しています。また、常にフレッシュ  
な商品を取り揃えておくために、あえて商品  
アイテム数を絞って展開しているのもこだわ  
りのひとつ。「日本酒は他のお酒に比べて差  
別化しやすいから面白いですね。愛南町は魚  
や貝がとておいしので、和食に合わせや  
すい酔鯨さんのお酒をお客さまにおすすし  
てますよ」と店主の尾崎さん。

海の透明度が高く、スキューバダイビン  
グの聖地として知られる愛南町。お出かけ  
の際は、ぜひお立ち寄りください。



テキスト：山崎正博（営業）

おざき酒店

愛媛県南宇和郡愛南町  
御荘平城3045

☎0895-72-1380

🕒7:00～21:00

🏠正月

詳しくは  
こちら



酔鯨が飲める店



炭火焼きでジュジュッ！  
熟成した牛たん  
舌が鳴りますお茶の水

今回は東京の「牛たん 伊地知 お茶の水ワ  
テラス店」さんをご紹介します。丸の内線淡

路町駅、都営新宿線の小川町駅からも近く非  
常に便利な立地となっております。店名の通  
り「牛たん」にこだわり尽くした専門店で、  
旨味が凝縮した「熟成牛たん」をさまざまに  
堪能できます。12日間店内で熟成させた牛たん  
は旨味と風味がアップして、最高の状態になっ  
ています。なかでも厚切り焼きたんは人気の  
逸品です。全国の蔵元からのこだわりの日本  
酒と、牛たん屋さんの概念を覆す美味しい肴  
もおすすめ。酔鯨は「純米吟醸 高育 54 号」を  
取り扱っていただいており、噛めば噛むほど  
旨味があふれる牛たんとの相性も抜群です！

こちらのお店は個室や半個室が充実して  
いて、ご利用目的に応じて、ゆったりと安  
心しておくつろぎいただけます。

テキスト：大倉広邦(代表取締役社長)



牛たん 伊地知 御茶ノ水ワテラス店

東京都千代田区神田淡路町2-105 2F

☎050-5487-1595

🕒平日 11:00～14:30、

17:00～23:00

土・日・祝 11:00～14:30、

17:00～22:30

🏠無休

詳しくは  
こちら



季節限定商品のご案内

お待ちかね  
「しぼりたて」シーズン到来！！

「特別純米酒 しぼりたて生酒」は搾りたてならではの香りと味わい豊かな  
純米酒の力強さ、キレの良さがおすすめ。「純米吟醸 吟麗 しぼりたて生酒」は  
酒米の芳醇な味わい、純米吟醸の酸とキレ、搾りたての爽やかな香り、味わ  
いを兼ね備えております。いずれも蔵人が丹精込めて仕込みました。

11月11日  
出荷開始

酔鯨 特別純米酒  
しぼりたて生酒

720ml 1,265円(税込)  
1,800ml 2,717円(税込)  
使用米：酒造用一般米(国産)  
精米歩合：55%



11月26日  
出荷開始

酔鯨 純米吟醸  
吟麗 しぼりたて生酒

720ml 1,551円(税込)  
1,800ml 2,937円(税込)  
使用米：吟風(北海道産酒造好適米)  
精米歩合：50%



季節限定セットのご案内

ご好評につき！今年も発売  
ゆずの生産日本一の高知からお届けする  
「有機ゆずのおちょこで酔鯨乾杯セット」



数量・期間  
限定販売中



購入者には、  
鯨絵皿を  
プレゼント！

酔鯨仕込み水の取水地「高知市土佐山地区」で  
は昔からゆずの収穫期に『ゆずおちょこ』でお  
酒を楽しんでいます。柚子の風味でお酒がまろ  
やかになり、黄色に癒やされる自然派の食文化  
を皆さまにおすそ分けしたく、「有機ゆずのお  
ちょこで酔鯨乾杯セット」を発売いたします。  
ご自宅で爽やかな高知のゆず畑を感じながら美  
味しい日本酒、いかがですか？

〇販売時期：11月中旬～（11月・12月限定販売）

有機ゆずのおちょこで酔鯨乾杯セット  
¥2,700- (税込・送料別)

内容：高知県産土佐山産有機ゆず×3個、酔鯨 本醸造酒 竹寿  
300ml×1本、酔鯨 特別純米酒 300ml×1本、酔鯨特製 酒盗  
110g×1個 ※ゆずは大きさにバラつきが生じることがあります。  
有機栽培の為、外皮に黒い点がありますが、  
品質上問題ございません。

「SUIGEI STORE」ご購入はこちらから▶

