

SUIGEI Y JOURNAL

12

DEC
2021特集
Feature

ゆく年来る年、街灯り

土佐蔵初の純米大吟醸。
一年の終わりと始まりが
穏やかであれと願って

日ごとに寒さが増し、星空が凛と輝く季節になりました。冬の訪れとともに美味しそうな新酒の香りが蔵中に広がり、私たち「蔵元」は、ただただ幸せを感じる毎日です。

さて、酔鯨酒造は12月3日より、「酔鯨 純米大吟醸 しぼりたて 冬びより」を発売いたしました。「しぼりたて」とは、発酵の進んだ醪を圧搾機で搾ったばかりのフレッシュで貴重なお酒です。本品は、福井県産の「五百万石」を50%まで精米し、高知酵母、AC-95とA-14の2種類を独自のブレンド比でじっくり低温発酵させることにより、今までにない新しい香味を演出しました。心地良い吟醸香と、「しぼりたて生酒」らしいフレッシュですっきりした上品な酸味、そして、ほのかに感じる爽やかな甘味が心地良く、つつい杯が進んでしまう純米大吟醸酒です。

土佐蔵で今年仕込んだお酒の中で一番最初に出荷される「酔鯨 純米大吟醸 しぼりたて 冬びより」。この時季しか飲めないしぼりたて大吟醸をいち早くお楽しみいただけますよう、願いを込めてお届けいたします。

早いもので年の瀬となり、年末のご挨拶をさせていただく候が訪れました。世の中が大変厳しい状況に置かれている中、私たちが、この土佐の地でお酒造りに励めておりますのも、皆さまのご愛顧とご支援の賜物によるものと心より感謝申し上げます。来る年もまた、皆さまの日常にささやかな幸せと温かな時間をお届けできますよう祈念し、蔵元一同、精進して参ります。どうぞご期待ください。

土佐蔵 明神杜氏より

冬びよりは、酒米「五百万石」の持つ、個性的な膨らみと奥行きのある味わいを引き出した季節限定の純米大吟醸です。北陸では冬、越前蟹が旬を迎えます。福井の酒米五百万石は、蟹のアミノ酸主体の旨味をきれいにきわ立たせる、相性抜群の酒米です。故郷を同じくする食材だからなのでしょう。もちろん蟹だけでなく、本品は旨味の凝縮した冬の食材と相性が良く、おでんや鍋料理におすすめです。香りに派手さがないぶん、温かい冬の料理に、ほっこりとした美味しさを添えて心とむむと時を演出してくれます。なんてことを想像しながら造ったお酒です。うららかな冬の日差しを思い浮かべながら「冬びより」を愉しんでみませんか。



冬びより 名前の由来と暦の言葉

穏やかに晴れた高知の冬空を表しています。温暖な高知の冬の日と、爽やかでフレッシュなしぼりたてをイメージして命名しました。ラベルには季節の節目を表す言葉“金盞香（きんせんかさく）”を添えて。立冬の七十二候・末候からの引用で、初冬から早春まで、雪の中でも寒さに負けず咲く水仙のことです。

12月3日
出荷開始酔鯨 純米大吟醸 しぼりたて
冬びより

720ml 1,980円(税込)

容量：720ml

使用米：五百万石(福井県産)

精米歩合：50%





日本酒と和む、クリスマスの食卓

ハレの日に、大吟醸を食中酒として楽しんだり、日本酒ベースの飲み心地軽めのリキュールなどはいかがでしょう。クリスマス mood やお料理に寄り添い、食卓の会話を和ませてくれそうです。

CHRISTMAS AMASAKE CUISINE cuisine by Aki Wada

飲む点滴と言われるほど栄養価の高いあま酒と、同じ発酵食品であるお味噌や豆乳とは、格別に相性が良いのです。自然で優しい甘みを持つあま酒と、同じくお米からできている日本酒は、料理に合わせやすい調味料で、アレンジも簡単。酔鯨酒造のあま酒はすっきりしているタイプなので、和食にこだわらず、洋食やエスニックなど、いろいろな料理にも気軽に使えます。

オススメ!
酔鯨 リキュール かしゅ 39
 720ml
 アルコール分：9%
 1,474円(税込)

酔鯨 手造り吟醸 麹あま酒
 500ml 840円(税込)
 原材料名：米、米麹(国産米)

あま酒豆乳ラッシー
 【材料：2人分】
 あま酒…100ml、豆乳…150ml、
 柚子の絞り汁…大さじ1
 ※柚子の絞り汁がなければ、
 レモンやスダチなどお好みの
 柑橘類を入れてください。
 【つくりかた】
 1. すべての材料をよく混ぜ合わせる。

ローストビーフのあま酒ソース
 【材料】※500gのお肉を焼いた場合の分量です
 ローストビーフを焼いたフライパンの肉汁、
 冷ましたローストビーフから出た肉汁、
 あま酒…大さじ3、粒マスタード…大さじ1
 【つくりかた】
 1. ローストビーフを焼いたフライパンで材料を合わせ、
 強火で煮立てる。少しとろみが出たら火を止める。

あま酒ピクルス
 【材料】※500mlの瓶に野菜を入れた場合の分量です
 好みのお野菜…適量、あま酒…200ml、酢…100ml、
 水…50ml、塩…小さじ1、ニンニク…1片、
 唐辛子…1本、黒胡椒(ホール)…5粒、
 白胡椒(ホール)…5粒、ローリエ…1枚
 ※お好みのスパイスを足してください。
 【つくりかた】
 1. お好みの野菜を用意して瓶にぎゅうぎゅうに詰める。
 2. 調味料、スパイス、潰したニンニクを鍋に入れて
 煮立たせ、ピクルス液を作る。
 3. 熱いうちに①に②を注ぐ。
 ※赤カブや紅大根など、色味の出るお野菜を入れると
 あま酒がかわいい色に染まります。

里芋の豆乳あま酒味噌グラタン
 【材料：2人分】
 里芋…300g、玉ネギ…半個、シメジ…半パック、豆乳…400ml、甘酒…50ml、
 味噌…大さじ2、米粉…大さじ2、油…適量、シュレッドチーズ…お好みの量
 【つくりかた】
 1. 里芋の皮を剥き、食べやすい大きさにカットし、串がスッと通るまで蒸す。
 2. 玉ネギは薄くスライスし、シメジは株の下部を落とし、ほぐしておく。
 3. フライパンに油を温め玉ネギを炒め、しんなりしたらしめじを加え、
 塩を少々入れて混ぜ、弱火にして蓋をする。
 4. シメジに火が通ったら、①の里芋と合わせ、油を塗ったグラタン皿に入れる。
 5. 鍋に豆乳を入れ、味噌をよく溶かし甘酒も合わせて、米粉を加え、泡立て
 器でよく混ぜてから弱火にかける。
 6. 木べらを鍋の底に当てながら、とろみがつくまで混ぜる。
 7. ④に⑥をかけ、チーズをたっぷりのせて、200℃のオーブンで15分焼く。

ワンポイントアドバイス ※

- ・甘みを出したい場合は、少し煮詰めてみてください。
- ・甘酒のつぶつぶが気になる場合はミキサーにかけてなめらかに。



新年を寿ぐ、おせち

ことほ

仲睦まじく、睦月。
一年の願いを描くお膳

酔鯨 純米大吟醸 万 Mann

720ml 11,000円(税込)

容量：720ml

使用米：山田錦(兵庫県産)

精米歩合：30%

〔料理家・和田亜紀さんのクリスマスとお正月〕

家族や親しい人たちと集まる機会が増える年末年始。
「ご馳走」香る食卓へ、ようこそ！



日本酒の本領発揮！ お正月と高知の郷土料理

「御節」料理とは、本来はお正月だけでなく、年に数回ある節に神前へ捧げた各種料理のことです。縁起物や紅白のいろどり、松竹梅などの意味も込めておせち料理を用意して下さった料理家の和田亜紀さん。「高知では郷土料理の皿鉢(さわち)料理に入っている鯖の姿寿司や魚卵、大丸(かまぼこ)などがお正月にも欠かせませんよね」と愛情込めて盛りつけてくださいました。「鯖の姿寿司は翌日焙って食べるのが待ち遠しかったものです」の言葉に、その場の一同大きくうなずきます。お正月はお屠蘇に始まり、地酒を飲む機会が増え、おめでとうと杯を交わしながらおせち料理を皆で囲むと、新年を迎える気持ちもしっかりと改まります。

和田亜紀 hayamaannogohan

料理家。「葉山庵のごはん 二十四節気と薬膳」主宰。高知市出身。二十四節気のごはん、郷土食、伝統食、薬膳、マクロビオティックなど、オーガニックな素材を中心にイベントや出張料理、撮影料理を手がける。

staff

ディレクション：大賀美穂
撮影：坂本宗志朗
取材・文：久保慧菜
料理：和田亜紀(葉山庵のごはん)
器協力：暮らしのプロデュース 日日(にちか)
撮影協力：花と器 sumi、星ヶ岡アートヴィレッジ



鯖の姿寿司

皿鉢料理の定番です。お寿司といえば、何はともあれ鯖の姿寿司。盛りつける際は頭を左に、尻尾をピンと立てると見映えがします。

大丸

子どもも大人も大好き。大きな丸いかまぼこの芯に、これまた大きなゆで卵を仕込んだもの。切ると、白い丸を赤い丸がふちどる紅白かまぼこになります。

酒盗

柚子釜に入っているおつまみは、鰯の内臓を塩漬けにした保存食、酒盗。もともとは漁師料理です。

ぶり子の煮付け

やはり皿鉢の常連さん。高知のショウガを効かせて煮ます。魚卵は時季により、鯛の子やシイラの子も。



編集後記：広報担当 佐野麻美

子どもの頃、お正月が来るのがすごく楽しみだったことを思い出しました。親戚みんなが集まって、美味しい食べ物があって、冬休みは宿題も少なめで…心も身体も優しく癒される充実した時間。当時、みんなのために一生懸命おせちを作ってくれた母の気持ちに感謝しながら、今年は私も子どもたちにおせちを作ってみたいと思います。難易度が高いイメージのおせち料理ですが、実際は、意外とシンプルで家庭で簡単に作れそうですよ！皆様、どうか幸せな良いお年をお迎えください。

TOPICS

酔鯨が買える店



お仕事帰りにも
立ち寄りやすい駅前。
家庭用からギフトまで

こちらは、大阪の百貨店「高槻阪急」さんのお酒売場です。同店は、百貨店地下のリカー

売り場という業態柄、幅広い層のお客さまにご満足していただけるよう、バラエティーに富む魅力的な商品構成となっています。酔鯨酒造のお酒も「特別純米酒」や「純米酒 八反錦 60%」、「純米酒 吟の夢」などの普段に楽しめるお酒から、「純米大吟醸 象」「純米大吟醸 万」など、ご進物や記念日などにぴったりのプレミアムなお酒まで、数多くそろえていただいています。

また、これら定番の日本酒だけでなく、今の時季ですと、しぼりたて生酒のような季節限定の日本酒や「かじゆ 39」などのリキュールもお取り扱いいただいていますので、多様なリクエストに対応して下さる、とても心強いお店です。「新快速」が停まる JR 高槻駅を降りてすぐという好立地で、お仕事帰り

や休日にも気軽に立ち寄れるような雰囲気のお店ですので、美味しいお酒をお探しの際は、ぜひお訪ねください。テキスト：三浦和芳(営業)



高槻阪急

大阪府高槻市白梅町4-1

☎ 072-683-0111

🕒 10:00~20:00

📅 無休(元日は休業)

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。

12月27日~31日 信濃屋北千住マルイ店

1月12日~16日 名古屋三越星ヶ丘店

1月13日~17日 東急百貨店吉祥寺店

1月20日~26日 東急百貨店日吉店

※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



高知の名店で酔鯨を。
「ゆずおちょこ」で乾杯!
楽しい飲み方覚えました

中心商店街にある「土佐料理 司 高知本店」では、冬季限定で、酔鯨がおすすめする「ゆずおちょこ」をお楽しみいただけます。

今年も土佐山で生産者さんの手によって黄色く実った柚子。いまが旬真っ盛りの柚子は、カットするだけで爽やかな香りがあたりに広がります。果肉をくり抜いて柚子をおちょこに変身させ、お酒を注いで楽しむのは、高知ならではの贅沢な文化です。日本酒のシーンをより爽やかに、そしてフルーティーにアレンジしてくれます。

司高知本店さんでは、「酔鯨 本醸造酒 竹寿」を熱燗で用意して下さいます。お好みで蓋の果汁を搾ると、よりすっきり楽しむことも。また、高知を代表する旬の食材を多く取り入れたメニューを展開しているので、豊かな「食」を存分に味わえます。ふわっと立つ気品ある柚子の香りが、お料理をさらに引き立ててくれるはず。この時季、そして高知ならではのゆずおちょこ、あなたも体験して

みませんか? テキスト：栗田英里子(営業課広報)



土佐料理 司 高知本店

高知県高知市はりまや町1-2-15

☎ 088-873-4351

🕒 平日 12:00~15:00(L.O.14:30)

17:00~21:00(L.O.20:00)

日曜・祝日 11:30~15:00(L.O.14:30)

17:00~20:00(L.O.19:30)

📅 年末年始、不定休日有り

詳しくはこちら



毎週金曜日配信!

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! 酔鯨スペシャルサポーター水越愛華さんが出演します!

水越愛華さん 就任! SUIGEI スペシャルサポーター

▶はじめての酒蔵見学は驚きの連続!?! 第一弾は、実際に酔鯨酒造の土佐蔵にお越し頂き、蔵見学をしていただいた様子をお届けします。水越さんの素のリアクションはファン必見です!

YouTube SUIGEI Enjoy SAKE チャンネルはこちら

酔鯨スペシャルサポーター

水越愛華のほろ酔いインスタライブ

Instagramフォロワー 23万人の「水越愛華」さんが、酔鯨の商品を片手にインスタライブを行いました。



iamemika21



皆さんこんにちは。酔鯨スペシャルサポーターに就任しました水越愛華です。よろしくお祈りします!

今回、「よさこい鯉 & 酔鯨 純米吟醸 高育 54号」をいただきました!まず、開封して最初に驚いたのは水揚げ日です。私の元に届いたのが11月4日だったのですが、鯉の水揚げされた日は11月3日と記載されていて新鮮そのもの!もうワクワクしながらお皿に盛り付けていきました。嬉しかったのは、鯉の刺身と鯉のたたきの両方楽しめることと、豊富な薬味たち。そして肝心のお味は、もう最高です!刺身の方はもちもちで甘味があって、タタキの方は鼻から抜ける香りが日本酒を誘いました。そこに純米吟醸高育 54号を注ぎ込むと私、踊り出してしまいました(笑)こんなに美味しい鯉とお酒がお家で楽しめるなんて、最高なお取り寄せだと思います。幸せでした、ご馳走さまでした!



ENJOY SAKE LIFE AT HOME



【要配送日指定】

新鮮なカツオをお届け!

よさこい鯉&

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す。鯉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。

よさこい鯉&

酔鯨 純米吟醸 高育 54号セット(2~3人前)

¥8,800- (税込・送料別)

内容:酔鯨 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

