

SUIGEI Y JOURNAL

1

JAN
2022特集
feature

幕開けは食文化とともに

良きお酒を造ることに
全力で向かう決意。
今年も、これからも

新年明けましておめでとうございます。新型コロナウイルスによるパンデミックの発生から、はや2年が経過しようとしております。新しい生活様式への適応、感染症対策など、変化に追いつくのが大変な2年間でした。明るい兆しを少しずつ感じてはいますが、自粛のなか、日本酒業界も非常に厳しい状況が続いています。こうした中、弊社が万全の体制で無事にお酒造りを行っておりますのも、ひとえに皆様方からの暖かいご支援のおかげと深く感謝し、これまで以上に「良きお酒を造る」ことに全力で臨む決意です。

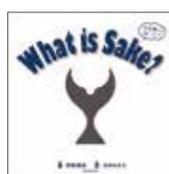
「人と人をつなぐ」コミュニケーションツールのひとつとして、日本酒は人々の生活にもっと寄り添えるはず。直接会えない分、家で楽しむ時間に美味しいお酒が寄り添い、そして笑顔になってほしいと願い、昨年も『with コロナ』において新たな取り組みにチャレンジして参りました。ここに、取り組みを一部ご紹介させていただきます。

- ・豊かな自然の恵みから丁寧な技によって造られる「日本酒」の良さと文化を継承する絵本『What is Sake? (日本酒ってなに?)』の出版。
- ・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! 弊社従業員による YouTube チャンネル「Enjoy SAKE チャンネル」を開設。
- ・新商品開発の分野では高知特産柑橘「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「かじゅ39」の発売開始。
- ・“焚き火と共に、おいしい日本酒”をテーマに開発された「SAKE TENT HOUSE」を販売。

今年も『世界中の食卓に酔鯨を』という信念のもと、どんな状況であろうと良きお酒を造り、皆さまにお届けして参ります。酔鯨酒造は常に品質を最優先し、日本酒が日常的にあらゆる国々の食卓にならび、最高の食中酒として世界を席卷する夢・情熱をもって、従業員一同、さらなる努力を尽くします。一日でも早く、マスクを外した皆さまと素敵な笑顔でお会いできますように。本年も変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

令和4年1月1日
ENJOY SAKE LIFE
酔鯨酒造株式会社
代表取締役社長

大倉広邦



絵本『What is Sake? (日本酒ってなに?)』、2021年に発売されたお酒(左から)「NO GOOD TV」とのコラボレーション、「DAITO2021」、「純米大吟醸 丞」、柑橘リキュール「かじゅ39」、「SAKE TENT HOUSE」

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%



〔新春特別座談会 2022〕

日本酒とローカルな食文化を海外 地方創生に酔鯨の心意気！

衆議院議員
元高知県知事

尾崎正直

酔鯨酒造株式会社
代表取締役会長

竹内孝久

酔鯨酒造株式会社
代表取締役社長

大倉広邦

ENJOY SAKE LIFE WITH CULTURE

酒造りから目指す地方活性

大倉 尾崎議員、本日は土佐蔵へようこそお越しくださいました。

尾崎 お招きありがとうございます。素晴らしい設備とおもてなしに感謝します。

大倉 本日は「酒造りから目指す地方活性」についてお話させてください。では、早速ですが…このコロナ禍の状況の中でも日本酒全体の輸出は大幅に増えています。おかげさまで酔鯨もこの8年で輸出が6倍になりました。販売先の約9割は海外を含めた高知県外で、微力ながら外貨を稼いで高知の地域経済に貢献できればと願っています。尾崎議員、私たち酒蔵がどんな取り組みをすれば地域活性化に拍車がかかって高知県が元気になると思われますか？

尾崎 酔鯨さんが地産外商への貢献をしてこられたことは県知事時代も実感しておりました。さらに事業の発展で輸出を伸ばしていくことと期待しています。和食が認知され、外国でも生の魚を食べることが増えてきました。高知と交流の深いシンガポールでも、高知の鰹など生食の魚文化が理解されています。生の魚を食べるとおのずと合うお酒が欲しくなりますね。相乗効果で輸出がアップします。もうひとつ予想されるのは、全国のいろいろな日本酒ブランドが輸出を展開すれば、外国人が産地の情報を気にするようになること。ワインの産地を訪ねるように、高知の産地を訪ねてくる時代になる。ぜひ観光客を呼び込む力を発揮してください。

大倉 今後も輸出を拡大していきたいと考えています。高知県があったからこそ酔鯨は生まれました。高知の食文化、高知になくてはならない存在として世界へ売り込みたい。世界中でワインが親しまれるように、日本酒が、ブルゴーニュワインのように愉しまれることが私の究極の夢です。例えば、ニューヨークで日本酒を飲んだ人が、おいしいと思って裏のラベルを見ると高知県で造られたお酒だった。それなら高知県へ観光で行ってみたい！となるじゃないですか…！そして高知で鰹を食べて、酔鯨を飲む。これを目指しています。また、海外でレストランとコラボして日本酒と食文化の体感イベントを開催していますが、こんなうまい肴と酒、おきゃくの楽しさを知ったら、行きたくなりますよね。



左から酒造好適米「吟の夢」の田んぼ／野根川とのコラボ「香魚」／オール仁淀川の「帖」／日本酒と合う肴代表の鰹／土佐のおきゃくイベント

酒米から地域と一緒に作る時代へ。日本食文化輸出の鍵は

竹内 尾崎議員は県知事の時から県の産業振興計画で酒米を増やしてこられました。令和3年8月の土佐酒輸出拡大プロジェクトもあり、輸出が伸びています。しかし、コロナ禍で全国の酒米は生産を減らしているのが現状です。ここを乗り越えて海外へ売ることが急務です。酔鯨のお酒に使用する酒米のうち、約3割が高知県産米を使っています。この「高育54号」は酒米も高知産の酒造好適米です。プレミアム化した酒造りと、リーズナブルな酒米の二極化でオール高知の酔鯨を造り、裾野も広げたい。県内の酒蔵が県産の酒米を使えば、県内の農業が潤うでしょう。最近、酔鯨は土佐蔵の近隣で田んぼを借りて酒米を作るようになりました。「吟の夢」という高知の酒造

好適米を作付けしています。一次産業を産地の方と一緒に元気づけていきたいです。

大倉 自分たちで酒米を作り、突出した酒米を生産すること。お米で勝負するのは、自然なものに人間は感動するからです。

尾崎 この話、県知事時代に聞きたかった！農林水産品の輸出は大きな問題です。米余りで高知は高収益の園芸へと転換してきましたが、お米の世界戦略と合わせたトレーサビリティ、地元米を追求する意義は大きいですし、酒蔵ごとのタイプで出せればさらに良いと。



菊の花

土佐のおきやく文化

「おきやく」とは土佐弁で宴会、酒宴の事を言います。皿鉢にご馳走をのせて、朝から晩まで飲み尽くす、老若男女みんなが楽しむのが「おきやく」です。



皿鉢料理



べく杯

高知らしい お酒の食文化が魅力

竹内 今は地理的表示保護制度（GI 認証）があり、県単位でブランディングを格上げしています。県でまちまちなのが残念。世界に通用するには、フランス・イタリアのワインに匹敵する統一された格付けが必要です。一次産業の農業と、二次産業の造りの工程からも大事ですね。

尾崎 輸出時のトレーサビリティで原料の米はどこ産なのかが大きいですね。日本酒がフランス・イタリアワインと比べてどこが足りないかを明らかにして政策的に後押しすることは大事。外国向けの販路開拓は国の力でしっかり後押しします。東京や大阪へ出すのと外国では難しさに格段の差がありますし。そして、食文化一式を売り込むことが大切です。コロナの前に土佐の経済同友会が全国の同友会を呼んで、月の名所桂浜で「大おきやく」をしました。浜辺で皿鉢と酒の大宴会、皆さん文化に感動してくれましたし、後々の新プロジェクトにもつながりました。文化の持つ魅力、特に土佐の文化はキャラが立っているので、効果は多岐にわたります。これを海外向けに展開を。最終的に中山間地域に酒米の効果が出たり、観光も鮎釣りも楽しんでいただけたら最高ですね。お酒があるからこそ、そういう夢も描けます。

大倉 そういう意味では、ニューヨークにも高知のアンテナショップがあるといいなと思っています。そこで「おきやく」も体験してもらい、継続していれば、食文化全体の輸出に貢献できるでしょう。「あそこに行けば高知を体感できますよ」とお客さまに言えるのが、僕らも強みになります。

尾崎 なるほど。香港かシンガポールでのアンテナショップを一時期考えていました。今後はニューヨークという展開もあるかもしれませんね。かつて税務署長だった時のエピソードがあります。お酒を担当するので管内の酒蔵を回ったのですが、ある人がワインを徹底的にライバル視して、日本酒を世界へ広めたいと話していました。料理に合わせて産地ごとの特徴があるのはワインと同じなのにと。それが忘れられません。知事になって間もなくの頃、東京にある高知の店で、ワイングラスで飲んでみてと言われて、あっという間に一升飲みました。お酒は間違いなくワインに負けません。世界に展開できると改めて思った体験でした。ぜひ、やり遂げていただきたい。大げさでなく地方創生の中核だと思っています。フランスとイタリアは日本に貿易黒字ですが、それは料理を上げて、ワインを輸出したから。経済的効果はもちろん、リスペクトされて平和にもつながるのでは。淡麗辛口のお酒で新子を食べる、この世の幸せの極みですよ。土佐の淡麗辛口の酒が、人間関係のひろがりという意味でも、どれだけ知事の仕事を助けてくれたことか、改めてお礼を言いたいです。お酒を中心にした土佐のおきやく文化の素晴らしさ。お酒中心に、ぜひ世界に広めて、高知のファンを増やしましょう。期待していますよ、酔鯨さん。

大倉 はい、全力で頑張ってます！



尾崎正直

【私の高知おすすめポイント】
おきやくが一番。飲んだら皆友達。



竹内孝久

【私の高知おすすめポイント】
食文化。
落ち着けるスポットは日曜市。



大倉広邦

【私の高知おすすめポイント】
清流キャンプ。
高知は川で泳げます。

日本酒！

大倉 酔鯨は企業として、CSV=共通の社会的価値を創造し、経済に貢献することを目指しています。河川の保護と活性化にも取り組んでおり、県内最東部の東洋町を流れる野根川とコラボして、香魚という夏季限定のお酒を造りました。野根川の水で特産の鮎に合う酒を醸し、売上の一部を野根川の鮎の遡上保護に役立てます。そして、仁淀川ともコラボしていますよ。土佐和紙のラベル、お米も仁淀川流域産で、オール仁淀川の酒を。米、川、鮎、土佐和紙！

尾崎 野根川の鮎に合う酒、さすがです。プレミアム感が大きい。仁淀川の…展開も面白い。一次産業活性化の

ためには、また、コロナのような危機に強くあるためにも県全体で多様な用途に応じた販路開拓をすることが重要です。国や県が戦略的に後押しする仕組みも。切り拓くべき輸出というミッションは高知にとって大きい。高知のお酒を中心にした多様な食文化一式を輸出できれば、大きな効果があると思います。美味しい魚を食べるための柚子、プシュカン、直七…薬味として大葉、生姜、ミョウガ。高知の農産物が海外へ出ていける。一連の食体系一式を総合的に輸出する。その鍵が日本酒だと私は思います。機は熟しつつあります。これからの地産外商では、日本酒に対する期待は大きいです。

TOPICS

酔鯨が 買えるお店



土佐酒マップを見ながら 上手にセレクトしましょ

高知の県産品を一堂に揃えたセレクトショップ「とさのさと AGRI COLLETTO」さんをご紹介します。「高知の“うまい”を再発見！」をコンセプトに、地元ならではの「うまい」や「懐かしい」を発掘し、約2,300アイ

テムを展開。県内 18 蔵元の日本酒はもちろんのこと、高知で生まれたクラフトビールやワインなども取り揃えています。日本酒に関しては、香りと味わいが目で見て伝わるように、「厚み・幅のある味」「淡麗・辛口」「しつかり・個性的」「華やか・フルーティ」など、味わい別にセグメントした土佐酒マップを掲示しているため、日本酒の購入が初めての方でも選びやすくなっています。

酔鯨のお酒は、定番の「純米吟醸吟麗」や「純米吟醸 高育 54 号」から、大切な人への贈り物などに人気の高級酒「純米大吟醸 DAITO」「純米大吟醸 万」など、幅広く取り揃えていただいております。また、お酒コーナーのすぐ隣には、お酒好きが多い高知ならではのつまみが100種類以上揃っています。

お好みの“酒と肴”を探しに立ち寄ってみてはいかがでしょうか。 テキスト：山崎正博（営業）



とさのさと AGRI COLLETTO

高知市北御座10-10

☎ 088-803-5015

🕒 10:00~19:00

📅 年中無休(元旦を除く)

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。

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。

新商品情報や蔵での日常など、タイムリーに発信しています。

SUIGEI Instagram



▶こちらから

@suigei_sake



酔鯨が 飲めるお店



高知出身の料理長が 旬な食材にお酒をセレクト

2021年12月中旬にオープンしたばかりの「ニカイのテッパン」さんをご紹介します。東京の JR 大井町駅から徒歩約5分という隠れ家的な料理屋さん。旬な食材を生かしたおつまみや国産のお肉、お好み焼きや焼きそば

などの鉄板料理を楽しめるお店。お料理に合わせるお酒も、日本酒や自然派ワインなどこだわりを持ったセクションで、お店のハウス酒として「酔鯨 特別純米酒」をご用意いただいております。料理長の加藤さんは高知出身! その料理長が創り出すお料理であれば、高知のお酒をぜひ合わせていただきたいです(笑)。旬な食材を使用したおつまみに「酔鯨 特別純米酒」を合わせて楽しむのはもちろん、ソース味のお好み焼きや焼きそばなど鉄板料理にも。ソースの甘味に負けないよう、「酔鯨 特別純米酒」をお燗にして、お酒の甘味とボリューム感を少し豊かに感じさせると、お料理とお酒の相性がさらにアップし、個人的にお薦めの楽しみ方になります。お一人さまでもご友人やご家族連れでもゆったり

食事できますので、ぜひ機会を作ってお訪ねください。 テキスト：三浦和芳（営業）



ニカイのテッパン

東京都品川区大井1-24-1 2F

☎ 03-6303-8523

🕒 平日 11:30~14:30(L.O.14:00)

17:30~23:00(L.O.22:30)

日曜・祝日 11:30~14:30(L.O.14:00)

17:00~22:00(L.O.21:30)

📅 不定休

詳しくはこちら



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



皆さんこんにちは。酔鯨スペシャルサポーターの水越愛華です! 前回に引き続きほろ酔いインスタライブを行いました! 今回は「有機ゆずのおちょこで酔鯨乾杯セット」をいただきました。ゆずをくり抜いておちょこ代わりに使うって発想が面白くてわくわくしていました。いざ、いただくと、日本酒の旨みとゆずの果汁が合わさって飲むペースが止まりません(笑)そこに私も大好きな酔鯨さんの酒盗の組み合わせは最高すぎて、また飲みすぎてしまいました。酔鯨さんの酒盗は元々すっきりした味わいですが、そこにゆずの果汁を少し絞ると更にすっきりしてとっても大好きな味でした! まさに「美味しすぎる」組み合わせでした。ごちそうさまでした!

 iamemika21



有機ゆずのおちょこで酔鯨乾杯セット

📌 売れました

¥2,700- (税込・送料別)

次回予告

次回インスタライブは「焼きシャモセット」です! お楽しみに!



「SUIGEI STORE」ご購入はこちらから ▶

YouTube

酔鯨酒造公式

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!

SUIGEI Enjoy SAKE チャンネル

毎週
金曜日
配信中!



家飲みをより一層楽しんでもらうための動画もたくさん!



蔵人のこだわりが詰まったお酒造りの話に興味津々♪

皆さん、こんにちは! 酔鯨酒造の栗田です。YouTube チャンネル「Enjoy SAKE チャンネル」お楽しみいただいておりますでしょうか。チャンネルを始めて早いもので半年! 初めて撮影した日のカメラに向かって話す気恥ずかしさといったらもう…今でも鮮明に思い出せるくらいです。(笑) ですが、半年経ったからといって慣れたわけではありません。(笑) いまだに撮影の度に緊張し、撮影後は上手く話せたかな? なんていつも考えています。最近はずいぶん見てくださいの方も増え、「動画見るとついついお酒を飲みたくなりました!」というコメントをいただく、すごく嬉しくなります。

このチャンネルを通してもっと日本酒を身近に感じ、こんな楽しみ方もあるのか、挑戦してみよう! なんて思ってもらえると嬉しいです。

最近の撮影では、酔鯨を飲めるお店「明神丸本店」さんへ行ってみました! 驚きは、冬季限定の酔鯨のお酒を使った鯉のしゃぶしゃぶ! お酒を使ったお出汁の旨みとコクがかつおとベストマッチで、程よく薫焼きの風味が残ってるのも最高でした。ぜひ、動画をチェックしてみてください! こんな動画みてみたい! などございましたら、いつでもコメントしてください! チャンネル登録、高評価たくさんお待ちしております!

「明神丸本店」では酔鯨のお酒と高知のお料理を堪能!



YouTube

SUIGEI Enjoy SAKE

チャンネルはこちら ▶

