

# SUIGEI Y JOURNAL

2

FEB  
2022特集  
feature

## 春へ向かう食卓とともに

### ふくよかでスツキリ。 新しい顔になった 純米酒「れのわ」の魅力

寒さも少しやわらいで春のきざしを感じる今日この頃。とはいえ、まだまだ寒い日が続きますので、皆様くれぐれもご愛ください。酒蔵は仕込みの最盛期を迎え、1年間で最も忙しい日々を送っています。丹精込め全力でお酒造りに取り組む蔵人の姿に、今年も美味しいお酒が出来上がることを確信しております。

さて、この度「酔鯨 純米酒 れのわ」をラベルリニューアルする運びとなりました。ここに、新しく生まれ変わった「酔鯨 純米酒 れのわ」に込められた魅力とストーリーを改めてご紹介させていただきます。リニューアルした鯨モチーフの「シンプルで可愛い！」デザインにも、ぜひご注目ください。

### 長浜蔵 藤村杜氏より

#### — 造りと味の特徴について

酒米（酒造好適米）の最高峰「山田錦」を精米歩合70%まで磨き使用し、二種類の酵母（AC95、KA-4）を用いて醸した純米酒。仕込み初期の温度を高めコントロールし発酵させることで、酔鯨らしい「高い酸度」と「高い日本酒度」を実現しました。こうして出来上がったお酒の味わいは「純米酒らしいふくよかさもありながら、ソフトで喉ごしがスツキリ」という特徴を持っています。このお酒の特徴である『酸』と、純米造りで実現した味のふくらみは、日本酒を飲みなれているお客さまにも満足いただけることでしょう。香りもしっかりと感じられ、味わいとバランスも良好です。また、2種類使用した酵母のうち、AC95はカブロン系（リンゴ様な香り）とイソアミル系（バナナ様な香り）の両方の特性を持っており、日本酒初心者の方にも大変おすすめです。

#### — 「れのわ」に込めた想い

このお酒ならではの魅力は、お酒好きの方から日本酒初心者の方まで幅広いお客さまに飲んでいただけるオールマイティーさです。やさしい味わいでアルコール度数が低めなので、『どんどん飲める』ところが、私自身、お酒好きの一人としても気に入っています。アルコール度数は低め（13%）としていますが、味のボリューム感が十分にあり、さまざまな温度帯で楽しめるお酒になっておりますので、食前酒から食後酒まで幅広いニーズにお応えできます。皆さまの日々を彩るお供にさせていただけたら光栄です。



### ラベルリニューアルへの想い

ソフトな味わいが特徴の「れのわ」は日本酒になじみの薄い女性や若者にも気軽にお楽しみいただける日本酒です。和食はもとより、洋食など幅広いお料理とのペアリングを楽しんでいただきたいという願いを込めて、この度ラベルをリニューアルしました。シンプルで可愛いデザインはどんな食卓のシーンも、おしゃれに彩ります！

今春  
発売予定

#### 酔鯨 純米酒 れのわ

1800ml 2,959円(税込)  
720ml 1,485円(税込)  
300ml 682円(税込)

容量：1800ml、720ml、300ml  
使用米：山田錦(国産)  
精米歩合：70%

# お料理との相性にうっとり、 「れのわ」ならではのおすすめペアリング

お料理とお飲み物の相性を組み合わせる「ペアリング」。

ワインだけに限らず、繊細な味を持つ日本酒によく合うお料理の組み合わせだからこそ生まれるペアリングを体験してみませんか。今回リニューアル発売をさせていただく「酔鯨 純米酒 れのわ」は低いアルコール(13度)ながら辛口で、旨味、甘味、酸味が優しく、それぞれのバランスがとても良くとれており、心地よい味わいのお酒です。

従来の酔鯨とは一線を画す、「れのわ」だからこそ体感できるお料理とのペアリングをご提案させていただきます。いろいろなお料理との組み合わせを楽しみながら、あなただけのベストペアリングを見つけたなら、ときめく体験になるはず！

企画/酔鯨ペアリング会、撮影/坂本宗志朗、料理/和田亜紀(葉山庵のごはん)、撮影協力/日月



## 「れのわ」と酔鯨のおすすめポイント！



高知から！

鬼田酒店店主

鬼田知明さんのオススメ！

「酔鯨 純米酒 れのわ」ならではの魅力は、何といても柔らかい口当たり、それでいながら余韻で切れの良さを感じていただけるところにあります。また、酔鯨といえば、力強い鯨のラベルをイメージしますが、華やかで可愛らしさも兼ね備えたこちらのラベルに、お客さまからは「酔鯨にこんなお酒があったがやー」とのお声。また、温度帯によって色々な楽しみ方ができ、キリリと良く冷やせば、土佐酒らしいスッキリとした余韻を、少し高めの温度にすると、ふんわりと優しい味わいを感じられます。食前から食中とオールマイティに、また和食、中華などジャンルを問わず、一緒に楽しめます。これから暖かくなれば、アウトドアやホームパーティでも大活躍ですね。



鬼田酒店

高知県高知市相生町4-10

☎ 088-882-2347

☎ 9:00~19:00

☎ 日曜日(祝日は営業)



「モノ」より「コト」をお客さまに伝えていく」を大切にされている鬼田酒店さん。お客さま一人ひとりに、それぞれのお酒の良さをどのように伝えていくかを常に考え続けています。商品一つひとつを大切に、出荷時と同じ状態でお客さまにお届けできるよう品質管理も徹底されています。新しいお酒に出会いたいと思ったら、ぜひ鬼田酒店さんへお立ち寄りください。



北海道から！

銘酒の裕多加 店主

熊田理恵さんのオススメ！

数多くある日本酒の中で、最近増えつつある「低アルコール日本酒」。そのほとんどが、日本酒が本来持つ「お米の旨味」に重点を置いているため、どちらかという甘めに感じる仕上がりになっている印象です。その中で、この「酔鯨 純米酒 れのわ」はアルコール度数13%ながら日本酒度+8という辛めでスッキリした飲み口で、日本酒のライトユーザーにも好まれやすい位置づけになっているように感じます。しっかり冷やしてワイングラスで楽しむのがオススメ。パーティでの乾杯時や白身魚のマリネやカルパッチョ、旬の食材を使った天麩羅などの繊細なお料理に合わせることで最大限に楽しめるお酒だと思います。



銘酒の裕多加

北海道札幌市北区  
北25条西15丁目4-13

☎ 011-716-5174

☎ 10:00~19:00

☎ 水曜日



創業明治34年、「人から人へお酒が繋ぐ人の縁」を大切に、「ただお酒が行き交うだけでなく、そこにある心を伝えられる店である」ことをモットーに「お酒がぜんぜんわからない方」から「お酒に詳しい方」まで、スタッフが好みに合わせてピッタリのお酒を選んでくださいます。日本酒を中心に400種以上を扱い、酔鯨の魅力もPRされています。



千葉から！

矢島酒店店主

矢島幹也さんのオススメ！

いつもの豊かな旨味と酸味が一体となったキレ味抜群の酔鯨とは正反対、やさしい口当たりソフトな味わいの「酔鯨 純米酒 れのわ」。アルコール度数も3~4%低めに設計、清涼感ありライトなど越しは晩酌党からはもちろん、普段日本酒を飲み慣れていない方から、ワイン党からも絶大な支持をいただいています。料理との相性も幅広く白身魚(鯛)なら塩焼き、ハーブ焼、昆布ダマ、刺身でも、アクアパッツァ、ローストビーフ、春野菜のお浸し…素材を生かしたお料理と特に合います！これからのお花見、バーベキューの季節など屋外でもグラス片手にカジュアルに楽しめるどんなシチュエーションでも気軽に楽しむことができる万能選手です！



矢島酒店

千葉県船橋市藤原7-1-1

☎ 047-438-5203

☎ 10:00~19:00(日曜日は18:00まで)

☎ 毎週火曜日、第3月曜日(祝日は営業)



蔵元直送の厳選された日本酒をはじめ、常時500品以上という選りすぐった逸品に出合えるお店です。お客様に最高の状態でお酒をお届けすることを第一に考えられており、温度管理はもちろん、照明にも手厚い配慮が。若いスタッフも多く、若者離れといわれている日本酒業界にとっても、ポジティブな材料をたくさん見せていただけるお店です。

LOW ALCOHOL SAKE  
*Renowa*



ひろがる  
深まる  
新しい食体験。

RENOWA  
PAIRING

*Recommended pairing of "Renowa"*

PAIRING  
TYPE **1**

## れのわ × 塩味 & 旨味

### チーズやハムとのペアリング

チーズの塩味が「れのわ」の甘味やフルーティーさを引き出し、「れのわ」の低いアルコールや優しい酸がチーズの旨みを受けとめて、心地良いペアリングを演出します。

*Cheese*

パルミジャーノ・レッジャーノ / スティルトン / カマンベール

チーズはどれもワインや日本酒にも合わせやすいおつまみといえますが、「このチーズにはこのお酒！」というお互いをさらに美味しくさせるベストな組み合わせがあります。れのわならではのおすすめチーズは、塩味が強く旨味が濃厚過ぎないハード系のチーズ。お酒とお料理の濃淡五味のバランスがほど良いこの組み合わせは、「れのわ」だからこそ実現できるベストマッチングです！おつまみとしてのチーズは、栄養面でもさることながら、チーズに含まれている乳成分のおかげで二日酔いになりにくくしてくれる効果もあるようです。

### *Salchichon & Jamón serrano*

サルシチョン (サルシッチャ)  
ハモンセラノー



PAIRING  
TYPE **2**

## れのわ × 辛味

### エスニックなお料理とのペアリング

*Kimchi*

「れのわ」の低いアルコール、優しい酸、ほのかな甘味がキムチの辛味を包み込むように受けとめ、お互いの味わいを心地良く感じる絶妙な組み合わせ。

キムチやペペロンチーノもまた、辛味以外に多くの旨味があります。お料理を口に入れた瞬間に辛味を感じ、甘味や旨味に切り替わる頃にれのわを一口。お料理の旨味を増幅させながら、「れのわ」の低いアルコール、優しい酸、辛口ながら感じるほのかな甘味が、心地良く感じるレベルにお料理の辛味を和らげます。口いっぱい広がる幸せのペアリングを、ぜひお楽しみください。

#### キムチ鍋

お酒を潤にすることで、味わいをまろやかに、そしてボリュームを少し豊かに感じようになり、柔らかさと甘味が増し、お酒の味わいに膨らみが出てきます。単に温度を合わせるだけでなく、よりお鍋との相性が良くなり、ペアリングの完成度が高まるのです。お醤油ベースがおすすめ！

#### ペペロンチーノ / アヒージョ / エスニック風サラダ

ペペロンチーノ / 鷹の爪・オリーブオイル・ニンニクでシンプルに。  
アヒージョ / マッシュルームなど旨味のある具材がおすすめ。  
エスニック風サラダ / 写真のヤムウンセンサラダ以外にも、いろいろなエスニックアレンジで。



#### *Peperoncino*



#### *Ajillo*



#### *Spicy glass noodle salad*



# TOPICS

## 酔鯨が 買えるお店



### 海軍さんの街・呉で 明治時代からおなじみ

広島県呉市にお店を構える山城屋さんのご紹介です。明治29年に創業し、当時から軍港として栄えていた呉市で、缶詰やワインなどの輸入物も早くから取り扱い、呉市には欠かせない海軍御用達の酒屋として多

くの人に愛されてきました。

現在では、地元広島のお酒をはじめ、全国の地酒や焼酎、ワインなど充実したラインナップで、地元のみならず観光客にも人気のお店です。また、広島と東京で飲食店も展開しており、幅広く活躍されています。酔鯨のお酒は、定番の純米酒から、大切な人への贈り物などに人気の純米大吟醸まで、幅広く取りそろえていただいております。

「酔鯨さんのお酒は、瀬戸内の海の幸との相性も抜群です。また、広島の八反錦を使用したお酒もあり、広島では人気のお酒です。美味しいお酒に出会うことができる酒屋と、楽しいお酒の席を提供できる飲食店の両輪で、私たちの理念である『乾杯を創造する』を実現していきたいと考えています。」と土

谷社長。広島市にはカフェ併設の店舗もありますので、広島にお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。 テキスト：山崎正博（営業）



### 山城屋 宝町店

広島県呉市宝町2-77  
☎ 0823-21-9015  
🕒 11:30~19:00  
📅 日曜日

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。

3月24日~30日 京王百貨店新宿店  
3月25日~27日 藤巻百貨店「江戸切子桜祭り2022」イベント

※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。



### お酒造りの 仲間を募集中！



酔鯨酒造では共にお酒を造る仲間を募集しています。大切な日本の文化「日本酒」を通じて、私たちと一緒に世界に笑顔を増やしませんか？経験は問いません。ご興味がある方は人事担当者までご連絡ください。

担当：酔鯨酒造（株）人事担当／井上 誉里子  
電話：088-841-4080  
メール：yoriko@asask.co.jp

## 酔鯨が 飲めるお店



### そばと日本酒、通がうなる 最高のペアリング

今回は東京・護国寺の『<sup>ぶら</sup>蕎麦すけ』さんをご紹介します。有楽町線護国寺駅徒歩1分、酔鯨アンバサダー太鼓判！の、蕎麦やつまみが素晴らしいお店です。

蕎麦は茨城県産の在来種ブランド「常陸秋

そば」を個人農家中心に仕入れています。粉そのものの強力さ、甘味を含んだ味わい、豊かなそばの香りで知られる逸品そば粉。その日使用する分のみを昼夜2回石臼挽きで手打ちするため、打ち立ての蕎麦の味わい、香りを堪能できます。つゆの香り、キレの良さ。  
<sup>ぶら</sup>蕎麦はさらりと美味しく、普段おかわりしない私も2枚ペロリとってしまいました。食通が通う店だけに、四季折々の旬の食材を一品一品丁寧に料理した酒肴も充実しており、お酒とゆっくり味わうことができます。  
「骨董のあるお蕎麦屋さん」と言われるほど器にも凝っているのも、目にも楽しく、皆さまを五感の向こうへ連れていってくれそう。

酔鯨も常時お取り扱いいただいております。ご堪能いただけます！人気店のため、お手数で

すがご予約をお願いします。

テキスト：大倉広邦（代表取締役社長）



### 策そば 蕎すけ

東京都文京区音羽2-4-2  
ノーブル音羽1F  
☎ 03-3941-3377  
🕒 平日11:00~15:00、17:30~22:00  
土曜11:30~21:00  
📅 日曜・祝日

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



酔鯨ジャーナルをご覧の皆さん、こんにちは！酔鯨スペシャルサポーターの水越愛華です！先日、第3回ほろ酔いインスタライブを行いました。今回は、「龍馬が愛したシャモ！ごめんケンカシャモ焼きヤキ&酔鯨 純米吟醸 吟麗」をいただきました！シャモはまだ食べたことがなかったので届く前からわくわくしていました。今回はシンプルにお塩だけで味付けして、山椒と共にいただきました。初めてのシャモ、一口目の歯応えある食感に驚きました！また噛めば噛むほど濃い味が口に広がるとても美味しかったです！そこに吟麗を飲むとシャモの旨味と吟麗の旨味が一緒になって「うまあ〜」と言わざるを得なかったです（笑）今回も美味しいお酒と美味しい食材のセットをありがとうございました！ご馳走さまでした！



ごめんケンカシャモ焼きヤキ（仁淀川山椒）& 酔鯨 純米吟醸 吟麗セット（3~4人前）  
¥8,400-（税込・送料別）



内容：酔鯨 純米吟醸 吟麗 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

### ○ご好評につきコラボ企画 第2弾○

### ひなまつり限定企画

## PAPABUBBLE × SUIGEI

## 可愛く 美味しく ひなまつり

ひなまつりは女性にとって特別な一日です。女の子の健やかな成長を願うことはもちろん、大人の女性にとっても大切にしたい風習のひとつですね。酔鯨の美味しい甘酒とPAPABUBBLEさんのお内裏さまとお雛さま、桃の花、ぼんぼりもデザインされたひなまつりにぴったりなキャンディで、楽しいひと時を過ごしてみませんか。



2月15日  
出荷開始



### ○酔鯨 手造り吟醸麴 あま酒

お米と共に歩んできた酔鯨酒造がこだわり抜いて造ったあま酒。まろやかさ、自然な甘さ、とろみ感、米の粒感を絶妙なバランスで残した、まるでお米を飲んでいるような喉越しが特徴です。飲みやすい味わいで、女性やお子さまにも親しんでいただける商品です。

「第31回グルメ&ダイニングスタイルショー春2022」の新製品コンテストのビバレッジ部門にて「酔鯨 手造り吟醸麴 あま酒」が大賞を受賞しました。

### ○PAPABUBBLE キャンディ

バルセロナ発祥のアート・キャンディ・ショップ。毎日職人がキャンディを手作りし、職人の鮮やかな手つきでカットした、一つ一つ思いのこもったキャンディが出来上がります。今回のフレーバーはお子さまも食べやすい、りんごやいちごといったフルーツフレーバーをセレクトしました。まるで宝石のようなキャンディは女の子を笑顔にすること間違いなし！！素敵なお日に寄り添えますよう願っております。

PAPABUBBLE ひな祭りキャンディと  
吟醸麴 あま酒 500ml セット

¥1,944-（税込）



内容：PAPABUBBLEひな祭りキャンディ1袋、酔鯨 手造り吟醸麴 あま酒 500ml×1本