

SUIGEI Y JOURNAL

3

MAR
2022特集
feature

陽気あふれる空の下

フレッシュな旬の
うすにごり酒に託す、
春を迎えた喜び

桜の便りに心はずませるこの頃です。春は、人生に新たな一步を踏み出す人の増える季節。そんなお客さまの人生の折々に優しく寄り添えるお酒でありたいと社員一同願っております。

そんな春のやわらかなひとときにおすすめの「酔鯨 純米大吟醸 花ごろも 生酒」を3月9日より発売開始いたします。日本では春のお酒として、桃の節句に飲まれる「白酒」が知られています。本品は、その「白酒」へのオマージュを込めた春の季節限定品。うすにごり酒は、もろみの一部を荒い目で濾して滓を残しているため、春がすみのようなお酒に仕上がります。細やかな粒子が残ること、そのテクスチャーや味、香りが変化します。粒子の中に閉じ込めた米由来の旨味や香りが、口に広がる瞬間をぜひお楽しみください。

特徴は、酒造好適米を使用した純米大吟醸酒のオリジナルブレンドであること。「酒米の王」とも呼ばれる最高峰「山田錦」×高知県オリジナル酒米「吟の夢」をそれぞれ仕込み、個々の長所が活きるベストな配合比率でブレンドします。異なる2種をブレンドし、上槽後に粗く濾した純米大吟醸酒のモロミを適量加えることで、モロミ由来の「やさしい丸味」を感じながら、「上品な華やかさ」と「フルーティーな酸味」を実現しました。冬の凛とした空気からやわらかな日差しに切り替わる春のように、にごり酒は味わいや香りも変化してまいります。いつものお酒とはひと味雰囲気の違いの花ごろもを、どうか心ゆくまでお楽しみください。

土佐蔵 明神杜氏 より

春を迎えると、気温だけでなく、五感でも春めいてきたなと感じるようになります。ここ土佐蔵やその周りでも、「鶯」や「ヤマガラ」などの鳥のさえずりを耳にするようになりました。強くなった陽の光が菜の花の黄色をより鮮やかに映し出します。日本には四季があり、それを楽しむ文化が息付いているのだなと改めて思わせてくれます。冬の間、植物や動物たちが来るべき春のために準備をするように、花ごろもの原酒も昨年末に仕込み、約1か月の醗酵期間を経て搾り、ピン詰めし、短期低温熟成で味を調べて出荷となりました。花ごろもは清澄な酒とは異なり、醗酵由来の滓が絡んだ酒です。優しい香りとフレッシュなガス感を春のイメージに合わせて楽しんでいただけたらと願います。



桜始開

さくらはじめてひらく

七十二候(3/25頃)。
桜の花が咲き始める頃。
日本中が待ち望むお花見シーズンの
到来を表わしています。

相性の良いお料理

まろやかでとろりとしたお酒には、まったりとした食感のおつまみをおすすめします。丸味に純米大吟醸ならではの華やかな吟醸香をくわえたこのお酒には、しっかりとした個性を持っている今が旬のずわい蟹の蟹味噌やクリームチーズが調和し、バランスの良いマリージュをお楽しみいただけます。

3月9日
出荷開始

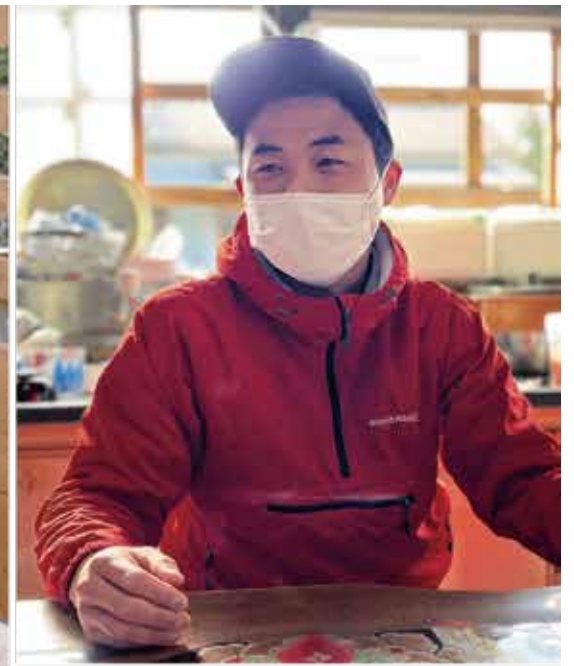
酔鯨 純米大吟醸
花ごろも 生酒

720ml 1,925円(税込)
使用米：山田錦(兵庫県)
吟の夢(高知県)
精米歩合：50%





ヒノキで消臭されている七面鳥の小屋。冬場は繁殖シーズン



大野見育ちの「しまんとターキー」 高タンパクで安心な国産肉を、全国へ



〔地域の仕事を創る、松下商店〕

四万十川源流域の大野見は60年前から七面鳥の産地。
地域で働けるよう、地域の声を伝えるアスリート精神。

取材・文／久保慧菜 撮影／大賀美穂



● 高知県高岡郡
中土佐町大野見

森に囲まれた環境で

野生種に近い七面鳥をゆったり飼育

大阪府出身で、七面鳥の生産に魅力を感じて移住した松下昇平さん。地域の副業としての七面鳥生産に取り組み、年間を通じて約800羽を流通させています。松下さんはスポーツを学ぶためアメリカの高校へ留学した際、七面鳥の食文化に触れました。11月の感謝祭（サンクスギビングデー）には、離れて暮らす家族も実家に集まり、日本のおせち料理のように七面鳥の食卓を囲む、温かいイメージを象徴するのが七面鳥なのです。

七面鳥はキジの仲間。体重は雌が5～6kg、雄は10kgになり、春に繁殖させて孵化したヒナを8カ月ほど飼育します。お肉への加工も手がけ、部位に分けたり、時季によってはフレッシュな冷蔵肉を提供。肉質は適度な歯ごたえがあり、上質な脂を持ち、臭みもありません。アスリートの筋肉強化に効果的な高タンパク食品としても期待されるどころ。七面鳥たちの小屋にはヒノキのかんなくずを敷き、特産の米やニラのエコフィードなど地域資源を循環使用した、SDGsの時代に合った食品です。

松下さんは旧大野見村が60年前から手がけてきた事業を受け継ぎ、大野見七面鳥生産組合の組合長を務めています。日本の

産地は高知県の他に石川県と北海道。松下さんは七面鳥を主体に、仲間と一緒に複数の仕事を手がけ、なりわいを創り出します。四万十川のテナガエビ養殖に挑戦しており、専門性を活かした町のカラダづくり事業の企画・指導、高校などの講師、ラジオやケーブルテレビの番組企画など、アグレッシブな日々。

そもそも高知へ最初に来たのは、中土佐町で開催された第1回トライアスロン大会の選手としてでした。そこでアメリカの食文化、七面鳥と再会したのです。2017年に移住して地域おこし協力隊として交流を深め、2020年4月から「松下商店」を起業。事務所の前を四万十川が流れ、「身の丈に合った、正しい仕事を心掛ける」ことを身上にしています。

編集後記：広報担当 佐野麻美

今回、飲食店のゆいんちさんと共に七面鳥の生産者の松下商店さんを訪れ、立場は違えども、お互いを心より認め合い、誠実に向き合い続けることで、強い絆で結ばれ、そして豊かさを生むものだ改めて実感しました。共通して「お客さまを想う」気持ちを原動力に日々お仕事をされている姿に深く感動しました。私たちが日々いただく幸せな食卓には、生産者さん、販売や料理してくださった方々の努力や愛情が詰まっているんですね。今回も取材に携わって頂いた皆さま、本当にありがとうございました。大野見は自然豊かで素敵な方がたくさんいらっしゃる場所、次回はプライベートでお邪魔させていただきます。



左から明神杜氏、ゆいんち吉良さん、松下商店松下さん、広報佐野、営業山崎

松下商店

高知県高岡郡中土佐町大野見奈路105

☎ 080-6397-2355

<https://matsushita-company.jp>



日本酒と七面鳥のペアリング、春の創作料理

旬の食材を使った「二期一会」のお料理がいただける高知市はりまや町の「ゆいんち」にて、鬼田酒店・鬼田さんをお招きし、七面鳥のお料理と酔鯨のペアリング会を開催しました。鬼田さんと明神杜氏のペアリングコメントもあわせてお楽しみください。

料理/吉良保(ゆいんち)、撮影/坂本宗志朗

七面鳥むね肉の葛うちと酔鯨酒粕仕立て

- 1 酒粕汁をつくる
だし(七面鳥だし(鶏だし)と鰹だし(半々)に、酒粕・白みそ・生姜を少々加え、味を整えて炊く。
- 2 七面鳥むね肉は厚めにカットし、葛粉(片栗粉)をはたき、蒸す。
それを酒粕汁に淹れる。
- 3 香りづけに柚子皮をちらして。

シエフから

◎火を入れすぎると固くなります。
◎酒粕を濾すとなめらかな仕上がりに。
濾して残った酒粕はお野菜と「お白和え」の衣にも使えます。



蒸す



酔鯨 純米吟醸 高育54号

オススメのお酒

「高育54号」の特徴である、甘さと酸味のバランスの取れた味わいと、四万十ターキーを噛んだ瞬間のジュシーで厚みのある味が口の中でうまくとまる相性の良さを感じました。



七面鳥もも肉と蓮根餅の治部煮(金沢の郷土料理)

- 1 七面鳥もも肉を薄めに削ぎ切りし、小麦粉(片栗粉でも◎)をはたき、冷やし固めてから揚げます。
- 2 蓮根をすりおろして溶き卵を少々入れ弱火にかけて煮る。
- 3 鍋にだし醤油を煮立て、蓮根餅をくぐらせ、もも肉は火が通るまで「じゅじゅ」と焚き上げる。
- 4 風味づけにからしや粒マスタードを添えて。

シエフから

◎肉の繊維に包丁を入れ、薄く切る。
◎火を入れすぎると固くなります。
◎季節のお野菜などを一緒にに入れて楽しんで。
◎和食の優しいだしと、酸味の効いた粒マスタードの相性がぴったり。

七面鳥せせりの炭焼きと大野見米のまぜご飯

- 1 七面鳥せせりを一口サイズにカットし、パーベキュー風に8分(完全に火が通らなくてよい)ほど炭焼きする。
- 2 だし(七面鳥だし(鶏だし)と鰹だし(半々)でお米を炊き上げる。
- 3 炊きあげたお米に、炭火焼きしたせせりと刻みほうれん草や、三杯酢につけておいたイタドリをのせて蒸らし、食べる直前に混ぜ合わせる。
- 4 香りづけに木の芽や胡麻を添えて。

シエフから

◎せせりを焼き上げることで蒸らした時に縮まない。
◎三杯酢につけたイタドリの代わりに柴漬けや大根のお漬物を入れてもよし。酸味がアクセントとなります。

焼く



酔鯨 純米大吟醸象

オススメのお酒

ドライで上質な味わいの「象」が、香ばしく焼いた素材の旨味を引き立たせ、さらに「象」のほのかなスモーキーさが味わいにアクセントをもたらします。



煮る



酔鯨 純米大吟醸 丞

オススメのお酒

優しくまろやかな旨味のお料理と「丞」のまろやかでほどよい旨味が調和したリッチ感。口の中で美味しく感じ、またすぐ口に運びたい気分。上品でほのかな甘味を感じる余韻もお楽しみください。

【数量限定】

『希少な国産七面鳥』
しまんとターキーせせり &
酔鯨 純米吟醸 高育54号セット



しまんとターキーせせり &
酔鯨 純米吟醸 高育セット

¥5,000- (税込・送料別)

内容：しまんとターキーせせり 300g×1パック、酔鯨 純米吟醸 高育54号 720ml×1本

先着10名様にオリジナル
ポストカードプレゼント!



商品の詳細は
こちらから



要予約

七面鳥料理のコース

今号掲載の七面鳥料理のコースを特別にご予約いただけます。ご予約は2~3日前までにお願いたします。この機会にぜひ、旬の高知食材と日本酒をお楽しみください。

【吉良保シェフより】

七面鳥は魚介が持つコハク酸との相性がとても良く、すなわち、日本酒の持つ酸味との相性も抜群ということではないでしょうか。七面鳥はとてもワイルドなイメージがありますが、実は鶏肉よりもくせがなく、意外と和食にも大変使いやすい食材です。お酒と料理をマッチングさせるポイントのひとつに「温度を合わせる」があります。温かい和食に、常温やぬる燗のお酒を合わせて、ほっと一息つくのも良いですね。ぜひ、自分好みの組み合わせを探してみてください。



日本料理 ゆいんち

高知県高知市はりまや町1-5-20
オーシャンビル1階南

☎ 088-855-5886

🕒 17:30~22:30

📅 不定休

※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へご確認ください。



TOPICS

酔鯨が 買えるお店



季節限定品がそろった店、3月下旬、酔鯨店頭フェアも！

今回は、「京王百貨店 新宿店」さんのお酒売場をご紹介します。百貨店という業態柄、幅広い層のお客さまにご満足してもらえるような商品構成となっていますが、

同店で特に力を入れているのが、季節ごとに出る限定酒や生酒です。常に約100種類の季節限定酒や生酒は新宿エリアの百貨店では有数の品ぞろえだと思います。

当社のお酒は定番で「純米大吟醸 象」や「純米酒 八反錦 60%」、これらに加えて季節限定の商品などをお取り扱いいただいています。

同店は新宿駅西口の真上にあるという非常に便利な場所にありますので、仕事帰りや休みの日などで新宿駅を使用する際はぜひお気軽に立ち寄ってみてください。

ちなみに、今回3月24日～30日の期間にて、こちらでは初めての酔鯨の店頭販売会を開催いただきます。春のイベント期間中にお時間をお作りいただき、ぜひ足をお運びくださいますよ

うお願いします。 テキスト：三浦和芳(営業)



京王百貨店 新宿店

東京都新宿区西新宿1丁目1-4

☎ 03-3324-2111

🕒 平日 10:00～20:30

日曜・祝日 10:00～20:00

📅 不定休

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。

- 4月12日～18日 そごう横浜店
 - 4月13日～19日 名古屋栄三越
 - 4月28日～5月4日 京急百貨店(横浜・上大岡)
 - 5月3日～8日 大丸 福岡天神店 グランセルクル
- ※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



店主好みの日本酒と懐かしさのある手料理

高知市の中心部にある『Bar & Kitchen シン』をご紹介します。10代の頃より高知の飲食店で働いてきた店主が2019年に独立しオープンしたこのお店。オススメは店主の祖母直

伝の手料理と、にしごみ柑橘園とコラボしたフレッシュな生フルーツたっぷりのサワー、そして厳選された日本酒です。県内外から選ばれた数々の日本酒、選ぶ基準は完全に店主の『好み』です。行くたびに違うお酒に出会えるのもこのお店の魅力のひとつ。そんな中に酔鯨もセレクトしていただいています！

夏の時期には鮎の塩焼きと『純米酒 香魚』とのペアリングをお楽しみいただけることも。気さくな店主がいるアットホームな雰囲気なので、おひとりでも気軽に利用しやすいお店です。仕事帰りや二次会など、サクッと飲みたいときにもオススメ。旅行で高知に来たら、まずはここに来てディープな高知情報をゲットしてみてください。高知観光がより

充実すること間違いなしです！

テキスト：杉本直人(製造部 醸造課)



Bar & Kitchen シン

高知県高知市追手筋1丁目9-3

ニューヤナギマチビル2階

☎ 090-1576-2998

🕒 19:00～26:00 (L.O.25:00)

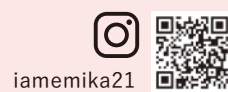
📅 日曜

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5回ほろ酔いインスタライブを行いました。今回のお供は『一本釣り天然ぶり』漬け井の素・薬焼きたたき&酔鯨セットでした！このセット、酔鯨さんの Instagram でお見かけしてめちゃくちゃ食べてみたかったです！！いざ試してみると期待を遥かに上回る美味しさで、日本酒との相性も抜群でした！今回の日本酒は「純米酒 八反錦 60%」をいただいたのですが香りがとても爽やかで口当たりがとてもよかったです。薬焼きの香りと日本酒の相性はたまりませんね。漬け井もプリにしっかり味が染みていてとても美味しかったです！今回もしっかりほろ酔いになって、最高のセットでした。ご馳走様でした！



『一本釣り天然ぶり』漬け井の素・薬焼きたたき 各2パック & 酔鯨 純米酒 八反錦 60% 720ml (おちょこ付き)

¥6,350- (税込・送料別)

内容：ぶり漬け井の素 80g×2パック、ぶり薬焼きたたき 120g×2パック※特製酢パック付き、酔鯨 純米酒 八反錦 60% 720ml×1本、酔鯨 おちょこ 2個



ドーム型グランピング施設

グランドーム伊勢賢島 × 酔鯨酒造

春の『日本酒利き酒イベント』のご案内♪

桜の花も咲き、暖かく過ごしやすい季節となりました。

心地よい春の風に誘われて、散歩をするのもいい時期ですね。

グランドーム伊勢賢島では春のイベントとして、3月25日(金)より5月11日(水)までの期間、「酔鯨」とのコラボレーション企画、「日本酒利き酒イベント」を開催します。春は和のテイストを取り入れたいつもと一味違う演出で、グランピングをお楽しみください。SNS 映えなお写真も撮影いただけますよ！美味しい日本酒を飲みながら春の訪れを感じ、ラグジュアリーなグランピングでリフレッシュ。

おしゃれな女子旅やカップル旅、そして家族旅行にいかがでしょうか。

ぜひ、この機会にグランドーム伊勢賢島へお越しください。

アウトドアに合う数量限定のお酒も特別にご用意しております！

期間限定、数量限定の開催ですので、お早めのご予約をお待ちしております。



期間：2022年3月25日～5月11日まで

場所：GLAMP DOME 伊勢賢島

施設内特別ブース

対象：当施設宿泊者

料金：無料

