

SUIGEI Y JOURNAL

4

APR
2022特集
feature

恵みが続いてゆくように

土佐湾でゆったり遊ぶ
鯨たちのように、
美味しく食べ、呑むべし

春陽まぶしい4月の日々。新年度がスタートし、新天地での生活を始められている方も多いのではないのでしょうか。かわいらしく咲き誇る花々を見ると、まるで新たな生活を応援してくれているようで、温かく嬉しい気持ちになります。

季節はどんどん夏へと向かい、高知の強い日差しに風が加わると、太平洋にキラキラの波が立ちます。海も勢いよく、太陽もまぶしい。南国高知では、温かい太陽に育てられた新鮮フルーツや山菜、野菜がいつもの食卓を彩る季節を迎えます。カラフルに彩られた食卓とともにさらりさらりとお飲みいただける純米吟醸酒はいかがでしょうか？

さて、この度、酔鯨を代表する「酔鯨 純米吟醸 吟麗」シリーズの夏季限定品、酔鯨の THE 夏酒！「酔鯨 純米吟醸 吟麗 summer」を4月13日より発売いたします。通常の「酔鯨 純米吟醸 吟麗」は熊本酵母「KA-1」で醸しますが、本品は、夏らしくすっきりとした味わいを表現するため、味の決め手となる酵母に熊本酵母「KA-4」を選び、「酸が際立つキレの良い」お酒に仕上げられています。お米は精米歩合50%まで磨き、しっかり造った麴とともに低温でじっくりと醸しました。爽やかなグリーンボトルには、酔鯨を象徴する「ホエールテール」が鮮やかなブルーで描かれて、高知の日差しきらめく太平洋で楽しく遊ぶ鯨の姿が目につかび、テーブルまで豪快な水しぶきが聞こえてくるようです。

移りゆく日本の四季折々の食材とお酒が彩る素敵な一日一日を、皆さまとともに。どうかお楽しみください。

長浜蔵 藤村杜氏の想い

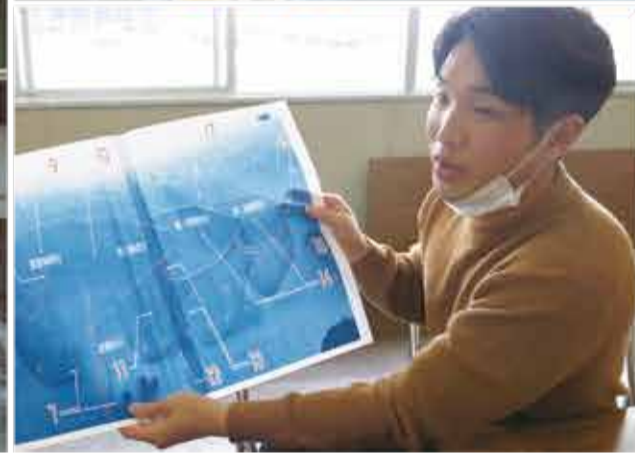
2022年の年始早々に仕込み、瓶詰めしたお酒を、マイナスの冷蔵庫に入れて酵素の働きを止め、一定期間しっかりと低温熟成させてあります。短期間の熟成ですが、夏場の気候に合わせて、すっきりとした味わいに仕上げました。食中酒としてサラリと盃が進むのはもちろん、低温熟成ならではの控えめな香りがお料理をさらに引き立てること間違いなしと、自信を持ってお届けする純米吟醸酒です。皆さまの初夏の食卓を美しく彩るお酒として、爽やかな「酔鯨 純米吟醸 吟麗 summer」をお楽しみいただければ幸いに存じます。



相性の良いお料理

後味に広がる軽やかなビター感が夏野菜との相性を高めます。夏バテ防止への効果が期待できる栄養価の高い食材や、味のしっかりしたお料理にもぴったり。スッキリと冷やして、スパイスの効いた洋食や夏野菜の天ぷらそばなどと一緒に、いかがでしょうか。

4月13日
出荷開始酔鯨 純米吟醸
吟麗 summer1,800ml 2,937円(税込)
720ml 1,551円(税込)容量：1,800ml、720ml
使用米：吟風(北海道産酒造好適米)
精米歩合：50%



須崎・九石の地魚便は 獲れたての鮮度と旨味で真っ向勝負

〔全国の消費者とつながる、九石大敷組合〕

取り尽くさないエコな漁法、定置網。

漁師のひと手間で、鮮度と旨味まるごとお届け。

取材・文／久保慧菜

10年後も漁師を継いでいけるように。 九石の「漁師」をブランド化する発想

須崎の港を明け方4時に出て、横浪半島近くに設置した2カ所の大敷網へ。漁場の名にちなんだ九石大敷組合の船です。所属する漁師さん12人の平均年齢は34歳という若さ。沖合を黒潮が流れる土佐湾、その沿岸には豊かな地魚の漁場が点在します。初夏を迎える土佐湾の地魚は、アジ、シマアジ、サワラ、太刀魚、ヒラマサ、キビナゴなど、年間でも種類が多い時季。地魚のおまかせセットを注文してくれるのは、魚に惚れ込んだ全国の消費者、そして同じ価格で買入れてくれるプロの料理人たち。コロナの影響もあってか、家庭でも魚をさばく人が増えているとか。

九石大敷組合では獲れたての鮮度を維持するため、船上で漁師が血抜きと「神経締め」をする手間をかけています。これによって魚の旨味成分が消費地まで温存され、マグロなどの熟成にも効果を上げ、付加価値も上がります。広報も手がける笹岡祐貴さんが直販事業を立ち上げて7年ほど。「皆で神経締めを勉強し、多い日は5000匹を手がけるので、もう熟練職人の域。魚をご家庭でさばくのは完璧でなくて十分。うちの子が喜んで一番食べた!という声をいただくと、ガッツポーズですよ」とにっこり。ご自身も3人のお子さんと魚料理を楽しんでいます。

須崎市で定置網をスタートさせたのは、笹岡さんの曾祖父。父は船頭をしています。3つの漁協がある須崎市は全国的にも貴重な存在ですが、漁業で食べていけなくなる浜値の低迷など流通の課題にも直面していました。笹岡さんの肩書きはブランドマネージャー。「本来、目の前の海で揚がった魚が一番旨いのは間違いない。でも、消費地の魚市場での価値は、プロのお客さんが指名買いてくれるかどうか。私たちが目指すのは、“久石の魚”という名が市場で通ること。同時に、定置網という、魚の3割だけを海から獲らせてもらう持続可能な漁業に携わる漁師のブランド化に力を入れています。」カッコイイ漁師たちが箱詰めまで行う九石の魚、その鮮度と美味しさに、魚の街の未来も重なっています。

編集後記：広報担当 佐野麻美

美味しいお魚を当たり前のように食べている私たち。食卓に並ぶお魚は、漁師の皆さんが一生懸命汗水流して働いてくださっているからこそいただけるとても尊いものだと改めて気づかされました。そして、今回の取材で最も感動したのは、笹岡さんの仲間を想う気持ち。みんなを率いる強い責任感と、働く仲間やその家族までもの幸せを一番に願う温かい気持ちが、九石大敷組合のブランド力向上や漁業全体を盛り上げる活動すべての原動力になっていることが、力強く語ってくださるお話からあふれ出ていました。お魚の美味しさ、漁師さんへの感謝の気持ちをもっともっと大切にしなければ…と、しっかりと心に刻みしました。

ENJOY SAKE LIFE
AT HOME



左から広報 佐野、九石大敷組合 笹岡さん、広報 栗田

九石大敷組合

高知県須崎市浜町2丁目4-8

☎ 0889-42-0620

<https://kuishi.jp/>





写真提供：九石大敷組合

／ 酔鯨酒造公式 ／

SUIGEI Enjoy SAKE チャンネル

4/22(金)
17時配信

九石大敷組合さんにお邪魔して
3kgのハマチをさばいて漁師さんと一緒に飲んでみました！

私の目の前に出てきたのは、なんと今までの人生でさばいたことのない“3kg級のハマチ”！こんな大きな魚にさばけるかな…と不安でしたが、漁師さんに教えてもらいながらやっとの思いでさばくことが出来ました。そして漁師さんと日本酒で「かんばーい」！脂の乗ったハマチは旨味たっぷりで、口の中でとろけました。自分でさばいたというのもあり、いつも以上に美味しく感じました(笑) 日本酒との相性は言うまでもなく、最高でした。この動画を参考に、皆さんもぜひ魚をさばいて一緒に日本酒を楽しみましょう♪ (広報 栗田)



九石大敷組合 × 酔鯨酒造 自宅で新鮮なお魚を楽しめる贅沢セット

発売中！

「神経締め」にこだわる九石大敷組合から朝どれピチピチを直送。須崎市沿岸で定置網漁を行う九石大敷組合から、「お楽しみ鮮魚セット」をお届けします。魚は何よりも鮮度と質が命。早朝に漁へ出航し、獲った直後に船上で神経締めを施し、帰港後、より良い鮮度を保つための梱包を行い、お客さまのもとへ発送します。鮮度と質に絶対の自信を持つ九石大敷自慢の魚を、ぜひお家で味わってください。一緒に楽しむお酒は米造りから酒造りまで、高知の土地で育まれた純米吟醸酒。

高知県で初めて育成された酒造好適米「吟の夢」で醸した「酔鯨 純米吟醸 高育 54 号」。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、お魚料理との相性も抜群です！

お楽しみ鮮魚セット &
酔鯨 純米吟醸 高育 54 号

¥7,050-
(税込・送料別)



内容：九石大敷組合 朝どれ鮮魚 3~5 匹、酔鯨 純米吟醸 高育 54 号 720ml×1 本
※天候などの状況により漁に影響が出た場合、発送が遅れる場合がございます。
※とれたてそのままの状態でお届けします。鮮魚の内臓などの下処理は行っていません。
※当日朝どれの新鮮なお魚よりセレクトさせていただきます。魚種は注文毎に異なります。
※お酒と鮮魚は別々の発送となります。



The 31st
GOURMET &
DINING STYLE SHOW
Spring 2022
大賞受賞

「売りの現場のプロ」ともいえるべき来場バイヤーが選ぶ「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 純米 あま酒」が大賞を受賞しました。

酔鯨 手造り吟醸 純米

「あま酒」

優しい味わいに
ふっくら、癒されて



酔鯨酒造では「あま酒」の人気も上昇中。土佐蔵で生まれた、あの！！あま酒のエピソードをご紹介します。春から夏へ向かう季節の変わり目に、なんとなく体調の変化を感じている方も多いのではないのでしょうか。そんなこれからの季節、美味しく体に優しい「あま酒」をお手もとにいかがでしょうか。あなたの日々の疲れにきっと寄り添ってくれるはずです。

お近くの酔鯨取扱店様、
および SUIGEI STORE にて販売中



お酒造りから新たな分野へバトンをつなぎ、約2年の開発期間を経て誕生したあま酒。当初は、すべて手造りの少量生産にこだわり、酔鯨酒造土佐蔵 (SUIGEI SAKE LAB CAFÉ) の限定メニューとしてスタートしました。おかげさまであっという間に CAFÉ の看板メニューとなり、ご来店のお客さまからは「自宅でもこの味を楽しみたい！」との嬉しいお声をたくさんいただくようになりました。そこで、私たちは何とかお客さまからの要望に応えたいと、日々試行錯誤しながらレシピの研究を重ね、やっとの想いでご自宅でもお楽しみいただける酔鯨オリジナルのあま酒を完成させました。お米とともに歩んできた酔鯨酒造がこだわり抜いて造ったあま酒は、「お酒を飲んだあとにも美味しい！優しく甘すぎない味わい」



が特徴です。まろやかさ、自然な甘さ、とろみ感、そして吟醸麹だからこそのお米の粒感を絶妙なバランスで残した、お米を飲んでいるような喉越しは、皆さまに初めての感動をお届けします。
(土佐蔵 上田工場長)



Zakerappe

季節のパフェット

あま酒オレ

「SAKE LAB CAFÉ」では、あま酒を使用したオリジナルスイーツをはじめ、多彩なノンアルコールスイーツをラインナップ。お酒の枠を超えた酔鯨の魅力も体験いただけるよう、スタッフ一同、皆さまのご来場をお待ちしております。夏には新メニューも登場！ご期待ください。

TOPICS

酔鯨が  買えるお店高知がまるごとやって来た
レアな特産つまみも充実!

東京・銀座にある高知県のアンテナショップのご紹介です。1階・地下1階の物販、2階レストランの3フロアで構成された「まるごと高知」。1階店舗では、生鮮野菜や、加工品。地下1階では、お酒、民芸品・工芸品の販売、

2階レストランでは、高知の食材を使ったお料理をお楽しみいただけます。また、物産品の販売のみならず、観光情報コーナーもあり、全館で高知の魅力をまるごと発信しています。

地下1階「とさ蔵」では、土佐酒のスペシャリストが厳選した、全18歳の日本酒や焼酎・リキュールが勢ぞろいしており、季節に合わせた飲み比べセット（現在、休止中）やアンテナショップならではの商品も販売しております。また、高知のお酒に合う「くじらジャーキー」や「ウルメの干物」など、高知特産のおつまみも取り扱っております。

酔鯨のお酒は、定番の特別純米酒や季節限定商品、大切な方への贈りものに最適な純米大吟醸酒まで、フルラインナップで取り扱っております。ぜひ、皆さま

まのお気に入りの酔鯨をお求めください。物販で高知食材の購入して、レストランで土佐料理とお酒。高知をまるごと満喫しに出かけてみませんか。 テキスト：山崎正博（営業）



まるごと高知

東京都中央区銀座1-3-13
B1F「とさ蔵」

☎ 03-3538-4365
🕒 10:30~19:00
🚫 なし

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  飲めるお店囲炉裏の火、炭火の香ばしさ
名古屋のまんなかで満喫

酔鯨が美味しく呑めるお店、今回は名古屋の『和酒と備長炉端 二代目その』をご紹介します。名古屋の繁華街錦にある、素敵な囲炉裏を囲みながら旬の素材と美酒を楽しめるお店です。

ご夫婦で10年以上続けられたお店ですが、昨年より稲垣さんに代替わりされました。稲垣さんは20年近く飲食店を経験されている方です。私は前職時代にご縁をいただき、10年来のお付き合いとなります。常に飲み手のお客さまを意識したサービスを心掛けられる方で、ゆっくりと美味しいお料理、お酒、会話を楽しんでいただけます。

お料理は旬食材の炉端が中心のコースのみとなっておりますが、量などご希望がありましたら事前に稲垣さんにご相談を。素敵なアレンジをさせていただきます。酔鯨も常時お取り扱いいたしており、堪能していただけます！稲垣さんお薦めは『鮎の囲炉裏焼き』と『酔鯨 純米吟醸高育54号』の組み合わせとのこと。心ゆくまで味わって、

名古屋の夜を満喫したいものです。

テキスト：大倉広邦(代表取締役社長)



和酒と備長炉端 二代目その

愛知県名古屋市中区錦3-12-30
第二ワシントンアネックスビル1F

☎ 052-951-1668
🕒 17:00~23:00 (L.O.22:30)
🚫 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

iamemika21



酔鯨ジャーナルをご覧の皆さん、酔鯨スペシャルサポーターの水越愛華です。またまた、酔鯨さんの日本酒をお供にほろ酔いインスタライブを行いました！今回でもう6回目。びっくりです！そんな今回のお供は、「しまんとターキーせせり&酔鯨 純米吟醸 高育54号」。きました！お肉！しまんとターキーは、希少な国産の七面鳥で、素焼きにしてお塩いただきました！お塩しか付けてないのに味がとても濃くて、噛めば噛むほど旨味が溢れて「なんじゃこりゃ〜！」となりました（笑）そこに、冷やしていた高育54号を、たまりません！さわやかな酸味と、軽い飲み口でウマウマでした！！今回もとっても美味しかったです！ご馳走様でした。次回もとても楽しみです。



【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

¥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

「酔鯨 純米酒 れのわ」新しいラベルで登場！
多彩なお料理とのペアリングを。

「酔鯨 純米酒 れのわ」を4月6日よりラベルリニューアル発売しております。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！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を重視した、心地よい味わいの「れのわ」は、食前酒から食後酒まで、さまざまな温度で愉しめるお酒です。

なんといっても一番の魅力は、うっとりとするほどのお料理との相性…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、きっと、ときめく新しい体験となるでしょう。

LOW ALCOHOL SAKE
Renowa

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%

