

SUIGEI Y JOURNAL

7
JUL
2022

特集
Feature

半世紀に感謝、そして未来へ



50周年を迎えてのご挨拶

弊社は本年度3月9日に株式会社へ改組し50年を迎えました。

私の祖父、窪添竜温が創業した当初は、素人集団でお酒造りを行っており大変苦勞し、数々の失敗を重ねたそうです。販売させていただいても返品されることもあったようですが、たくさんのお客さま、同業者を含めたご関係者の方々の支えや応援をいただき、お酒の品質を高め、販売面でも高知から四国、四国から全国へと販売させていただけるようになりました。現在では、海外でも販売させていただいております。弊社が紆余曲折あり、ご迷惑をおかけしてしまった時期もありましたが、新体制となり皆さまから再度いただけるようになったご支援のおかげで、4年前には念願であっ

た新蔵を竣工することができました。新蔵「土佐蔵」では、最新の設備を導入し、最高品質のお酒造りに取り組んでおります。

そして、弊社は日本酒のある生活を世界中で楽しんでほしいという想いのもと、『Enjoy SAKE Life』をテーマに掲げ、古より続く日本酒造りの伝統を生かし、お酒造りを推し進めることが使命だと思っております。この使命感を持ち、世界中の飲食店でビール、ワイン、ウイスキーと同様にメニューの中に「日本酒」が並び、世界で普通に楽しんでいただける、さらには「日本酒」が世界の日常の食卓に並ぶ未来を作るため、より一層の努力をして参ります。この使命を実現することが今まで長きにわたり支え続けていただいている皆さまへ

の感謝の気持ちを表す唯一無二の方法だと信じております。

また、日本酒に欠かせない「水」、「酒米」の安定確保に努めていくため、美しく安全な水確保のための水源保全活動、農家さんと連携しての米作りを進め、サステナブルな経営体制の構築をしながら「日本酒」文化を後世に残して参ります。

酔鯨酒造は、これからも常に品質を高め、最高の食中酒として世界を席卷する夢、情熱をもって、従業員一同よりいっそう努力して参ります。未来も変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

代表取締役社長 大倉 広邦

ありがとう 50th、 SUIGEI HISTORY & VISION MAP

酒造りを支えてくださる皆さまに
50年の感謝を込めて、未来への誓いを。
従業員一同、一日一日を大切に励み
平和な日常のある未来へと歩みます。

昭和から平成、そして令和へ。時代の移り変わりは激しく、山あり谷ありの半世紀を迎えることができました。地元の小さな酒蔵として出発した酔鯨は、人員も少なく設備も十分でないなか、どうすればお客さまに「美味しい!!」と喜んでいただけるのか、先人たちはそればかりを考え、試行錯誤を繰り返す日々だったと思われます。

私たち従業員は、幾多の困難を乗り越えてきた先人の想いを胸に、大倉社長を中心として、コツコツと働く仲間同士、日々支え合いながら目標に向かって走り続けているところです。

酔鯨を手にしてくださるお客さまはもちろんのこと、全国各地で応援いただいている酒販店さま、飲食店さまからは涙が出るような嬉しいお言葉や、酔鯨を想うゆえのお言葉もたくさん頂戴しております。酔鯨に惜しみなく注いでいただいた温かいお気持ちすべてが私たちの励みや活力となり、これまでの道のりを支え続けてくれました。皆さまの応援に従業員一同、心より感謝申し上げます。

美味しいお酒を家族や大切な人と囲む時、日常は豊かで幸せなはず。私たちの力は小さくとも、世界のすみずみまで平和が満ちることを願い、未来への夢と希望をお酒造りに託します。

私たちはこれからも、先人たちが大切に守り育ててきた伝統を守りながら、世界中の皆さまに、「美味しい!!」と喜ばれるお酒造りを目指し邁進してまいります。50周年の節目を迎え、スタートラインに立って新たな想いで頑張りますので、皆さまどうぞよろしくお願い申し上げます。

酔鯨酒造 一同



名前の由来 げいかいすいこう 鯨海酔侯

創業者と山内家のご縁もあり、土佐藩第 15 代藩主の山内容堂公が名乗った「鯨海酔侯」を社名に拝領。

1984～1987

東京進出

はせがわ酒店様、大星岡村様での取引開始。海外にも販路を広めるべく、NYをはじめ各地の飲食店へコツコツと足を運ぶ。

お酒には
夢があるなあ



1972

想いの起源。
夢と情熱

創業者 窪添竜温

長浜の酒蔵を譲り受け、「酔鯨酒造」と改名・創業。時代にさきがけ 100%吟醸造りの蔵を目指し、設備投資と品質向上に邁進。

1993

長浜蔵(高知市)を改装

祖父から受け継いだ酔鯨愛

「先代の蔵人たちが人生をかけて築き上げた「酔鯨」。その想いと共に、祖父が愛した「酔鯨」を必ず守ってみせる。」 by 大倉

2013

地道な営業活動

酒販店さんや飲食店さんとの関係を大切に。「和食」がユネスコ無形文化遺産に認定されたことを追い風に、酒文化を積極的に伝えるため日本全国のみならず、輸出拡大へ。2016～N.Y.をはじめ各地に紹介。



E.S.L

日本酒を体感していただく機会としてのイベントを開催。

VISION 世界

世界平和になる!



2013

大倉広邦
酔鯨酒造入社

2016

大倉広邦
代表取締役社長 就任



2016
ハイエンドシ
発売開始

最高品質のお酒造り

最新設備を導入した新たな酒蔵(酔鯨酒造)で、醸造、瓶詰後の冷蔵保管まで一貫通貫がりいただけるよう、純米大吟醸酒と一各店舗にて冷蔵いただき品質維持をお願いいたします。

Special Collaboration 高知から世界へ!

酔鯨酒造 × さかいゆう 50 周年記念特別コラボレーションをお楽しみください。



さかいゆう/高知県出身。高校卒業後、18歳の時に突如音楽に目覚め、20歳で上京。22歳の時、単身でLAに渡り独学でピアノを始める。唯一無二の歌声と、SOUL・R&B・JAZZ・ゴスペル・ROCKなど幅広い音楽的バックグラウンドをポップスへと昇華させる、オリジナルティ溢れるサウンドが魅力の男性シンガーソングライター。

1 オリジナルソング「Whale Song」の楽曲提供。

50周年を迎えた酔鯨酒造のお客さまへの感謝と未来への決意を表現した酔鯨酒造 50周年記念ムービー「Enjoy SAKE Life～世界の食卓に酔鯨を～」に、さかいゆうさんの書き下ろし楽曲「Whale Song」をご提供いただきました。

※Whale Songを含む5曲が、2022年6月22日に「Whale Song EP」として発売されています。



2 さかいゆうさんの故郷・高知県土佐清水市で開催されるコンサートに酔鯨酒造が冠協賛。

「酔鯨酒造 presents さかいゆう sings Whale Song」として開催されます。土佐清水での素敵なお時間を満喫してみませんか。

酔鯨酒造 presents さかいゆう sings Whale Song

日時：2022年8月6日(土) 開場 16:00 / 開演 17:00
会場：高知県・土佐清水市立市民文化会館くろしおホール
料金：全席指定 4,500円(税込) ※小学生以上有料
※花火大会は中止となりました。

3 酔鯨 50周年×さかいゆう 特別コラボセットを数量限定で発売!

さかいゆうさんの故郷・高知県にまつわる楽曲たちと純米吟醸のセットで贅沢な時間をお楽しみください!



数量限定



酔鯨 50周年 × さかいゆう 特別コラボセット

¥4,100- (税・送料別)

内容:CD さかいゆう『Whale Song EP』(全5曲収録)、
酔鯨 純米吟醸 出間 720ml×1枚、
SUIGEI MINI GLASS GOLD TAIL×1個



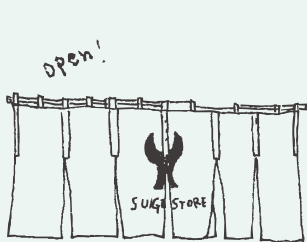


異業種とのコラボレーション

衣・食・住のあらゆるシーンで日本酒を楽しめるご提案。
 酔鯨 × オリジナル絵本の発売や、コラボ T シャツ、日本酒 × スイーツメニュー開発など、異業種コラボも積極的に行ってきました。一人でも多くの人に酔鯨を知っていただき、ファンを増やすよう、新たな取り組みを続けます。

Enjoy SAKE Life!

SUIGEI
50
 ANNIVERSARY
 SINCE 1972



SUIGEI STORE SUIGEI SAKE LAB CAFÉ オープン

「酔鯨」こだわりのお酒を造る土佐蔵見学の開催や、出来たてのお酒や純米大吟醸の試飲、オリジナルおつまみやグッズ販売も。カフェでは甘酒や酒粕を使ったスイーツがお待ちしております。ぜひ酔鯨の世界観をゆっくりとお楽しみください。



の食卓に酔鯨を！



2018

土佐蔵（土佐市）完成
 長浜蔵・土佐蔵2拠点体制で安定製造



2017
 純米大吟醸「DAITO」
 シリーズ発売開始

2018
 明神真が
 土佐蔵杜氏に就任

万
 家
 一
 点
大切にしていること



和
 蔵
 良
 酒
大切にしていること

2019
 藤村大悟が
 長浜蔵杜氏に就任



酒造（土佐蔵）を建設しました。原料米の精米から管理体制を整備。また、最高の状態でお召しあがりの純米吟醸酒は酔鯨より特約店に直接お届け。お願いしております。



5°C
 お酒をベストコンディションで管理・販売。蔵出しのままの味わいを、お客さまに！

お米づくりへの挑戦！

良いお酒を作るには、良い原料の確保が大切。地元生産者さんと協力しながら、酒米生産拡大で品質の良い原料確保に取り組むと同時に、お客さまに喜ばれる酒造りを目指します。



Illustration

Special Interview

SUIGEI 50th記念ムービー「Enjoy SAKE Life～世界の食卓に酔鯨を～」オリジナルソング「Whale Song」への想いを
 さかいゆうさんにお聞きしたYouTube対談を紹介いたします。

YouTubeでも
 ぜひご覧ください！



聞き手／酔鯨酒造 栗田英里子（土佐清水市にて）

栗田 今回のコラボでは大変お世話になりました。さかいさんにとってプロジェクトの印象は？

さかい お話いただいて、めっちゃ嬉しかったです！実は以前から高知のお酒の曲をぜひ書かせていただきたいと思い、酔鯨さんにも念を送っていたんですよ（笑）。ふだんのライブでも歌える曲にしたいなと思い、太平洋を見ながら、酔鯨飲みながら作曲しました。酔鯨のイメージに太平洋の鯨は欠かせないから、大きさを表現したかったんです。

栗田 ありがとうございます！曲を聴いていると、確かにそのイメージが湧いてきます。この曲は純土佐清水産？土佐清水市にも拠点を設けられて、いかがですか？

さかい 土佐清水のスタジオで作りました。いろいろな縁のおかげです。僕は音楽を始めたのがLAでしたし、東京にも住んでましたが、土佐清水はやっぱり好き。地域ごとの独特な風合いも含めてね。曲作りに一番影響があるのは、環境なんです。気候も太平洋もお酒も人柄も、全部つながってる。今後は高知に本物の音楽を輸入もしたい。高知へ遊びに来たら、ひたすら美味しいご飯とお酒もありますからね。

栗田 お酒はお米と水でできているから、土地の素材で変わりますね。でも最近は日本酒を知らない若い人も増えています。國酒として残念。

さかい 國酒っていうの良いですね。そう、ただの酒じゃないんです。伝統と想いと職人の技術。タンクをずうっとかき混ぜたり、温度を管理している想いがある日本酒。日本人が合わないわけがないし、ワインの国のフランス人もそういうの好き。世界で飲まれるべき酒です。

栗田 すばらしいエールをいただきました（じわっと来る）。「Whale Song」は夕食の後など、ゆったりできる時間にひとりで聴くのもすてきです。

さかい そう、音楽って、ひとりで淡々と聴く良さもありますよね。今回のCDに収録されているのは高知に「まつわりきった」楽曲たちなんです。NHK みんなのうたの「父さんの汽笛」も入っています。カツオー一本釣る漁師で敬愛する父のことを歌いました。「Go Johnney, man」という、ここ土佐清水出身のジョン万次郎への熱い思いもバラードにしています。

栗田 このCDと酔鯨のお酒をセットにして、オフィシャルオンラインストアでも販売させていただいています。セットのお酒は米作りから取り組んだ「出間」です。

さかい 出間、珠玉ですね。曲で言うなら、スパイスがほど良い2分40秒ぐらいのさりとした、そして楽器は少ない感じ。

栗田 わあ、その例えは新鮮。驚きました！音楽とお酒がいかに相性が良いか、改めて感じました。

さかい 僕にとって音楽はライフワークで大切ですが、音楽を通じていろいろな可能性があるはず。地元の生き生きしてるおばちゃんおじちゃんにも、清水へ来てライブを聴いて、出会ってほしい。8月には土佐清水で「Whale Song」を披露します。皆さん、どうぞお楽しみに。



YouTube
 SUIGEI Enjoy SAKE
 チャンネルはこちら

TOPICS

酔鯨が 買えるお店

五ツ星お米マイスターが
酔鯨のお酒をセレクト

今回は新潟県妙高市にある大黒屋商店さんをご紹介します。大黒屋商店さんは元々お米の栽培のお手伝いから集荷、販売を生業にされていましたが、8代目の金子洋一さんが社長に就任した10年ほど前から日本酒

の販売にも力を入れ始めて今に至ります。

取り扱う日本酒の約8割が新潟県以外の全国の地酒となっており、金子社長や社員の方々が美味しいと思った酒蔵に声を掛け、足を運び酒蔵とのつながりを大切にしながら丁寧に販売しています。酔鯨とのお付き合いもご担当の小島さんから熱い想いがこもったお手紙をいただいたことがきっかけで今年始まったばかり。今年6月にははるばる高知まで蔵見学にいらっしゃいました。お料理に合わせたお酒選びだけでなく、お米のプロでもある大黒屋商店さんだからこそ、お酒と一緒に楽しむご飯用のお米に関してもいろいろと相談できるのが強みだと改めて思いました。

妙高エリアで美味しいお酒と美味しいご

飯を楽しみたい方はぜひ、お気軽にお店を訪ね、相談してみてください！

テキスト：三浦和芳（営業）



大黒屋商店

新潟県妙高市白山町2丁目4-8

☎ 0255-72-2220

🕒 8:00~18:00

🚫 無休

詳しくは
こちら



酔鯨が 飲めるお店

ご家族で経営されていて、くつろげるアットホームな雰囲気。食材は大将が自ら仕入れており、こだわりをもって調理します。ゆったりしたカウンターに座って、お薦めのお酒を女将さん（最近ではお酒大好きな娘さんもいらっしゃいます）にあれこれ相談できるのも嬉しく、足を運ぶたび、つつい各地のお酒を堪能してしまいます。

コース料理のみというお店が増えてきた昨今、アラカルトで好きなお料理を注文させていただけるふところの広さも非常に好評です。あらきさんでは何を頼んでも美味しいのですが、羽釜で炊く有機米の美味しさにも感動を覚えるはず。酔鯨は古くから常時お取り扱いいただいております。麻布十番からは少し距離がありますので、タク

シーで行くのがおすすめです。

テキスト：大倉広邦（代表取締役社長）



南麻布 あらき

東京都港区南麻布2丁目6-17

☎ 03-3798-1995

🕒 18:00~22:00 (L.O.21:00)

🚫 土曜・日曜・祝日

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。

7月28日～8月3日 東急百貨店たまプラザ店

8月24日～30日 オーソリティ 小田急百貨店新宿店

※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。

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

麻布十番の隠れ家で
しっとり楽しむ酔い心地

酔鯨が美味しく飲めるお店、7月は「南麻布 あらき」さんをご紹介します。こちらは麻布十番の隠れ家として知られ、旬の食材によるお料理と全国の美酒を楽しむ名店居酒屋です。

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

SUIGEI JOURNAL をご覧の皆さん、こんにちは！水越愛華です。先日、第9回ほろ酔いインスタライブを行いました！今回のライブのお供は「土佐キムチ & 酔鯨 純米酒 れのわ 720ml」でした。土佐キムチは白菜キムチとオクラの2種類で、キムチと日本酒って合うのかなと思っていましたが、単刀直入に言うところめっちゃ美味しかったです（笑）「キモチを込めた手造りキムチ」とのことです。食べてすぐ感じたのが、素材がとっても生かされてるなあ！と。お野菜の甘味や食感が残したまま、キムチとしての旨味もあって今まで食べたキムチで1番美味しかったです！！「れのわ」との相性も抜群でお酒が進んで飲みすぎてしまいました（笑）今回もとても美味しかったです！ご馳走様でした。



iamemika21



ENJOY SAKE LIFE
AT HOME



土佐キムチ & 酔鯨 純米酒 れのわ 720ml

¥4,500-（税込・送料別）

内容：キムチセット（賞味期限：10日～2週間程度）／おくら8～10本、白菜約300g、酔鯨 純米酒 れのわ 720ml × 1

れのわ
×
辛味

「れのわ」だからこそ体感できるお料理とのペアリング
お互いの魅力を引き立てる最高の組み合わせを。

高知産の素材にこだわったキムチと「れのわ」のセットをご用意しました。

れのわの低いアルコール、優しめの酸、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。

お料理を口に入れた瞬間に辛味を感じ、甘味や旨味が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、優しめの酸、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。口いっぱいに広がる幸せのペアリングを、ぜひお楽しみください。

【キモチを込めた手造りキムチ】

土佐キムチ代表の米倉正浩さんはキムチが大好きで、食べるのはもちろん、作ることが大好き。できる限り地元高知にこだわった素材は、すべて手作業でキムチになっていきます。キムチを愛する米倉さんの「キモチ」は土佐の水や空気と合わさって、きょうも土佐キムチに特別なひと味を加えています。

土佐キムチ & 酔鯨 純米酒 れのわ 720ml

¥4,500-（税込・送料別）

内容：キムチセット（賞味期限：10日～2週間程度）おくら8～10本、白菜約300g、酔鯨 純米酒 れのわ 720ml × 1

