

# SUIGEI Y JOURNAL

8

AUG  
2022特集  
feature

## 帰ってきた笑顔、実感

### 高育54号、人気の背景は オール高知産の造りと 料理との最適なバランス

今年も暑い夏になりましたが、皆さん夏バテなどしていませんか。ちょうど夏の疲れが出る頃です。どうぞお身体をいたわり、健やかに過ごしてください。酔鯨酒造の酒蔵では令和4BY（Brewery Year / 酒造年度）のお酒造りに向けて準備が始まりました。今年も酔鯨酒造・蔵人、社員一同が元気に力を合わせ、みんなが元気になれるように想いを込めて、美味しいお酒造りに励んでまいります。本年も何とぞよろしくお願ひ申し上げます。

さて、今回は人気の高い「酔鯨 純米吟醸 高育54号」をご紹介します。高知オリジナルの酒米「吟の夢」で醸す純米吟醸酒で、お米造りから、お酒造りまで、高知の土地で生まれた土佐の地酒です。お米の品種開発において、弊社が醸造試験を担当させていただいた経緯で、試験時の高育酒54号という系統番号から、商品名を高育54号としました。上品でふくよかなお米由来の香りや、ほのかにバナナなどの控えめな香りも。口に含むと、優しさのある辛口の味わいで、シャープながら柔らかさも感じる豊かな酸、心地良い柑橘のニュアンス。ほんのり感じる旨味と酔鯨らしいキレの良さに加え、爽快さとしっかりした骨格を兼ね備えた、女性にも大人気のお酒です。

#### 土佐蔵 明神杜氏 より

今回、改めて日本酒のバランスについて考えました。まず味のバランスについて。味は甘、酸、塩、旨、苦（+渋味）の5つが基本です。どの味も適量含まれるのではなく、例えば酸味が強く感じても、ほかの味と調和がとれていて嫌味でない、むしろ心地良い状態が、味のバランスが良いと言えるでしょう。香りについても同様で、同じ濃度であっても、他の香り成分の干渉を受け、酒全体としてバランスの良し悪しが決まってきます。例えば、バナナ系の香りを感じたとしても、それを爽やかでフルーティーな良い香りと感じることもあれば、ツンとくると感じることもあります。次に香りと味のバランスです。情報が脳に入って処理されるのはほぼ同時で起こり、しかも英語でフレーバーという、味と香りをひとつに扱う単語があるように、切っても切れない感覚です。香りと味のイメージが一致した時、最高にバランスが取れた状態だと思います。最後に、料理とのバランスが大事です。酔鯨の酒は料理とのマリアージュにおいてバランスを最適化する酒でありたい、そう考えた時、お客さまにおすすめる酒として、まず頭に浮かぶのが高育54号です。



© Soichiro Sakamoto

### 相性の良いお料理

高知と言えば鯉。各地で鯉の水揚げはありますが、ダントツでおいしく食べることができるのが高知。個性があって、あしがはやい鯉を上手に食する術を知っているからこそ、それに合わせる辛口の酒文化が発展してきました。その辛口の酒の集大成のひとつが「酔鯨 純米吟醸 高育54号」です。



#### 酔鯨 純米吟醸 高育54号

1,800ml 3,300円(税込)  
720ml 1,650円(税込)

容量：1,800ml、720ml  
使用米：吟の夢(高知県産)  
精米歩合：50%



# 3年ぶり、街に響いた鳴子の音。 踊る高知の夏、輝いた情熱。

SAKE  
×  
YOSAKOI

(有)ほにや専務取締役 泉 創太 × 代表取締役社長 大倉広邦



写真提供:ほにや

## #おかえりよさこいプロジェクトの熱源

取材・文/久保慧菜

### おかえり、のメッセージを掲げて

**佐野 (広報)** 8月10日・11日の2日間、「よさこい鳴子踊り特別演舞」として3年ぶりに開催されたよさこい祭り。96チーム・約6600人の踊り子が参加したそうです。泉さんはチーム「ほにや」の代表であり、今回、コロナ禍での支援活動として「#おかえりよさこいプロジェクト」を始め、酔鯨もご一緒させていただきました。踊り子さんたち、想いがこみ上げて素敵な表情で踊っていましたね。

**泉** こちらこそ、ありがとうございます。今年は100%裏方で支えました。踊り子さんの笑顔、身びいきかもしれませんが本当にそう思いました。

**佐野** #おかえりよさこいでは、スポンサーを募って帯屋町商店街に中吊りメッセージを掲げ、踊り子全員への個人賞メダル贈呈、応援うちわ、応援タオル、PR動画などの製作をしましたね。参加自体が勇気の要る状況なのに、さらにこうしたプロジェクトを考えた泉さんの想いが聞きたいです。

**泉** 参加は、まだコロナは多いけど、世の中が動き出しているの、よさこい祭りや踊り子たちが取り残されるのはいけないと。踊ってくれるリピーターの人たちがいたので決断しました。大倉社長に出ることを相談したら、共感いただけて、#おかえりよさこいプロジェクトが形になったんです。愛情込めて背中押していただいて、ありがとうございました！

### 参加チームを高知全体で応援したい

**大倉** 地場企業として、よさこいを応援して盛り上げていこうと、超短期間とはいえ、企業スポンサーが集まりました。泉君たちの純粋な想いがあったからこそ、動くことができたんです。

**佐野** おかえりよさこいは、泉さんの考えたフレーズだそうですね。元気をいただきました。実はうちの子も別グループで出場し、メダルを参加賞にいただいて。県産材のメイドイン高知で、裏に酔鯨の社名も入っていて自慢しました。**泉** 大倉社長の漢気です。「やろうよ」と言ってくれなかつ

たら動けなかったかもしれません。高知の観光資源として、運営の経済的な課題も含めて、なんとか持続する祭りになっていかないと。今は県外からの踊りさんが4人に1人を超えてきています。あまり経済的負担をかけたくないですね。

**大倉** 例えば宿泊で言えば、繁忙期で高価格になるから、県外からの踊り子さんには補助を出すとか。あるいは宿泊費の売上から10%でも20%でも、よさこい祭りに寄付していただくとか。

**泉** よさこいの歴史は戦後の不況や震災などを乗り切ろうと経営者が切り拓いてきて、民間パワーで気張ってきました。こういう形態は高知だけかも。その精神も残しつつ、行政に「よさこい課」が欲しいぐらい。これからはスポンサー企業にも、お返しをしたいと思います。よさこいにチームを出していない企業が応援してくださった事実は、大事なストーリーになりました。



# よさこい よさこい!



## ほにや本店

高知県高知市帯屋町2-2-4

☎ 088-872-0072

🕒 11:00~18:00  
(土曜日のみ19:00まで)

📅 火・水曜日



## 高知の宝を次代へ持続させるために

佐野 協力し合って高知全体で盛り上げるのが理想ですよ。

大倉 ともかく開催できたことは感謝しています。酔鯨酒造も、高知県の文化としての酒造りを、高知の土地と空気と水の力を借りてさせてもらっている企業です。お酒だって、3年休むと仕込みが大ごとになってしまう。コロナを経た今、高知県にとって一番ともいえるよさこいの文化を守るべき。

泉 大好きな酒を通して丸くしていきましょう(笑)

大倉 理解ある人たちをどんどん巻き込んで、よさこいを100年200年、永遠に残せるように。3年休んだ分、次を担う踊り子が少なくなっているの、彼らが参加しやすいような方策を地元企業として考えます。高知によさこいがないと、高知じゃない!

佐野 昨年に続き、よさこい祭り70周年の来年も、この酔鯨ジャーナルでお会いできますように。

泉 来年は、ほにやチームとしてよさこいへ参加して30年目の節目です。こちらこそ、どうぞよろしくお祈りします!

大倉 何度も言うけど、泉君の情熱と姿が素敵だったから手伝おうと思ったんですよ。名前も出してないけど。そして来年は高知の企業からさらに大きい波が来ることを期待しています。

編集後記：広報担当 佐野麻美

コロナ禍で寂しくてしかなかったよさこいの無い夏...3年分の想いをのせて、高知に「よさこい」が帰ってきました!! 踊り子さんとお客さんが一体となって心の底から楽しむ会場では、コロナ禍のストレスを吹き飛ばすような、沢山の笑顔の花が咲きました。その瞬間、気持ちが高揚する自分を、改めて高知県民だな~と思いました。そして高知に生まれ育って心から幸せだな~と涙があふれそうに... 踊り子さんをはじめ、開催に向けてご協力いただいたすべての方々に心より感謝申し上げます! よさこいの感動を再びありがとうございます!!



【要配送日指定】

新鮮な生カツオが口のなかで踊る! AT HOME  
よさこい鰹(刺し身&タタキ)&  
酔鯨 純米吟醸 高育54号(2~3人前)

朝に水揚げされたカツオをその日のうちにさばいて加工し、新鮮なまま冷蔵で発送いたします。酒造好適米「吟の夢」で醸した「酔鯨 純米吟醸 高育54号」は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、鰹の旨みをさらに引き出し、またさっぱりとしたあと味が次の一口へとつなげます。

よさこい鰹(刺し身&タタキ)&  
酔鯨 純米吟醸 高育54号(2~3人前)  
¥8,800- (税込・送料別)



内容：酔鯨 純米吟醸 高育54号720ml×1本、カツオのタタキ半節(約220g)、カツオの刺し身半節(約220g)、タレ(オリジナルゆずポン酢)、大葉、ミョウガ、柑橘(すだち、ぶしゅかん等)、ニンニク、刻みネギ、つま  
※他にカツオのタタキ1節(約450g)とのセット商品もございます。

# TOPICS

## 酔鯨が 買えるお店



### 日本酒愛が温かい、 穏やかなおもてなし

高知市の中心地にある古谷商店をご紹介します。創業37年、「古谷商店」から「地酒 酒商ふるや」に生まれ変わったお店は、その名の通り、豊富な知識と経験で隠れた名品を出してくれると評判です。仲の良いご夫婦がき

りもりされていて、穏やかで温かい雰囲気は日本酒初心者の方も馴染みやすく、安心感があります。ご主人は「日本酒は四季折々の楽しみ方がとても奥深く、大好きです」と日本酒愛を語ります。お客さまと会話しながら、その日の気分や季節、そしてお料理のシーンに合わせたおすすめのお酒をセレクト。ベストマッチングが味わえる感動はもちろん、少し冒険していつもと違った美味しさを発見する楽しみも教えてくれるので、ますます日本酒が大好きになること間違いなし！

今回の取材で一番心に残っているのは「仕事を終えた夜、お客さまのことをひっそりと想う時間がとても楽しい」という言葉。「おすすめしたお酒がどんな風楽しんでもらっているかを想像するのも楽しいですよ〜」と優

しい笑顔。今、この時代になくしたことを思い出させてくれるような「ホッとできる」居場所を見つけました！ テキスト：佐野麻美（営業）



### 地酒 酒商ふるや

高知県高知市追手筋1丁目3-15

☎ 088-872-2482

🕒 10:00~21:00

📅 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。

8月24日~30日 オーソリティ 小田急百貨店新宿店

9月14日~20日 伊勢丹 浦和店

10月19日~25日 大丸札幌店

10月25日~31日 そごう横浜店

※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

## 酔鯨が 飲めるお店

前ページでご紹介した「よさこい鯨」。ご自宅で味わっていただけるよう、商品をお取り寄せいただけます！ぜひご家庭でも！



### 鮮度が命の地魚を満喫。 土佐の思い出・名場面！

高知市の人気観光スポット「ひろめ市場」。その向かい、帯屋町商店街にある、土佐を感じる居酒屋「土佐の地魚 魚翔」さんのご紹介です。「さかなとぶ」という活きの良い店名の通り、高知名物「鯉の薬焼きたたき」をはじめ、

「金目鯛炙り」や「メジカのたたき」など土佐の地魚料理がおすすめです。金目鯛は高知の新鮮な野菜と一緒にアヒージョとしても提供しています。新鮮で繊細な味わいが群を抜く、こちらのお店ならではの逸品料理がそろいます。ドリンクメニューが豊富なのもうれしいところ。四万十川の自然で育まれた香酸柑橘「仏手柑（ぶしゅかん）」で作る生搾りサワーや、酔鯨をはじめとした高知の地酒などを、旬のお料理と一緒に堪能ください。

1階はカウンター席、2階はテーブル席と掘りごたつのお座敷席となっています。高知城や日曜市、オフィス街にもほど近い好立地なので、観光や出張に大変便利。少人数からのお食事や飲み会、ご宴会など、さまざまなシーンでご活用いただけます。お近

くにお越しの際はぜひお立ち寄りを！

テキスト：山崎正博（営業）



### 土佐の地魚 魚翔

高知県高知市帯屋町2-2-20

☎ 088-855-8260

🕒 18:00~23:00

📅 月曜日

詳しくはこちら



おかげさまで  
1周年を迎えました！



## 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！ Enjoy SAKE チャンネル

毎週  
金曜日  
配信中！

皆さま、酔鯨酒造の栗田がお届けする YouTube チャンネル「日本酒女子の Enjoy SAKE チャンネル」をご覧いただいていますでしょうか？はやいもので、チャンネル開設から今月で一年を迎えました！ここまで続けられたのは、皆さまが優しく見守って下さるからこそです。いつも本当にありがとうございます！この一年間、動画を通してさまざまな挑戦や経験をさせていただきま

した。酔鯨で働いているので、「日本酒」について知っているつもりでしたが、まだまだ知らないことは盛りだくさんで、毎回学べる撮影がいつも楽しくて仕方ありませんでした。これからもこのチャンネルから、お酒の楽しさをもっと身近に感じてもらえるような企画をたくさん考えて発信していきたいと思えます！一人前の日本酒女子になるには、まだまだこれから！引き続き応援のほどよろしくお願ひします！



YouTube

Enjoy SAKE チャンネルは  
こちらから ▶



### SUIGEI DRINK RECIPE

## お家で簡単にできちゃう！ 簡単ドリンクレシピ



まだまだ暑い日が続く食欲がわかない…。でも夏バテ知らずの楽しい毎日を過ごしたい！そんな残暑の時期にぴったりなひんやりドリンクをおススメいたします。こちらは、酔鯨よさこい祭りブースにて実際に店頭販売をさせていただいたレシピです。美味しいドリンクが驚くほど簡単に作れます！ぜひ、お試しください。



AMAZAKE DRINK

KAJU39 SODA

### あま酒ドリンク

1. グラスに氷を入れ、「あま酒」を注ぐ。
2. 最後にお好みのフルーツソースをトッピング、よくかき混ぜる。

※酔鯨ブースではピンクグレープフルーツソースとピーチソースを使用。

#### 酔鯨 手造り吟醸麹 あま酒

ノンアルコールで、飲む点滴とも呼ばれるあま酒は栄養価が高く、お子さまや妊娠中の方にも安心してお飲みいただけます。

### かじゅ39ソーダ割

1. グラスに氷を入れ、「かじゅ39」と炭酸を1：1の割合で注ぐ。
2. よくかき混ぜる。

#### かじゅ39

高知県産選りすぐりの柑橘「ゆず」「小夏」「直七」の果汁を贅沢に詰め込んだ、果汁と清酒の柑橘リキュールです。