

SUIGEI Y JOURNAL

9

SEP
2022

特集
feature

秋の扉を開けて、憩う

今年もじっくり仕上がった「秋あがり」トリオをお届け。お手もとの、癒やしの秋を

猛暑・酷暑・豪雨といった話題の相次いだ夏もやっと秋へ季節が移ろうとしています。蔵人たちは新しい一年への期待と決意を胸に、新しい酒造りへの準備を始めております。いまだ終わりの見えないコロナ禍のなかで温かいご支援・ご協力をいただき、長きにわたって支えてくださった皆さま、お気持ちをお寄せくださったすべての皆さまに、この場を借りまして心より厚く御礼を申し上げます。

日本各地で大地の実りが収穫される季節ですが、日本酒も秋こそ旬を迎えます。冬の仕込みを終えて以来、夏の暑さからお酒を守り、温度管理をしながら、ゆっくりと熟成させてきました。夏を越して熟成が落ち着き、朝晩の気温が下がってくると、深い味わいのお酒に仕上がってきます。この旬のお酒が、「秋あがり」です。

酔鯨から、皆さまの幸せな食卓に秋を感じていただける秋色トリオ、「酔鯨 純米大吟醸 高育 秋あがり」「酔鯨 純米吟醸 吟麗 秋あがり 白露」「酔鯨 純米吟醸 吟麗 秋あがり 寒露」を発売させていただきます。鯨と紅葉が華やぐラベルに、古来から季節の節目を表す暦の言葉を添えました。

日本では旬の食べものは、身体を季節に合わせてうまく調整してくれるという考え方があります。美味しいお酒と秋の食材で、夏の疲れを養生してあげましょう。

●「酔鯨 純米大吟醸 高育 秋あがり」

— お酒の特徴は？

上品な吟醸香が特徴の熊本酵母 (KA-4) と、バナナのような爽やかな香りが特徴の高知酵母 (A-14)。異なる2種類の酵母を使ったお酒をブレンドしました。旨味の凝縮されたキノコや、脂ののった戻りガツオなど、美味しいものが目白押しの収穫の秋にふさわしく、いつもの高育54号より、さらに純米大吟醸らしい「味わい」と「香り」が楽しめるリッチなお酒です。

●「酔鯨 純米吟醸 吟麗 秋あがり 白露」

●「酔鯨 純米吟醸 吟麗 秋あがり 寒露」

— お酒の特徴は？

お米の味をしっかりと引き出し、「酸味」を組み合わせ、旨味とキレの良さを両立した味わい。通常の「吟麗」とはひと味違う、熟成した旨味が口のなかに広がります。3年目の今年、より美味しく進化しています。秋のうつろいを感じていただきたく、ラベルを出荷時季に合わせて「白露」「寒露」の2種類ご用意しました。



© Soichiro Sakamoto

8月25日
出荷開始

酔鯨 純米吟醸 吟麗 秋あがり 白露 (はくろ)

1800ml 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) ◎精米歩合：50%

白露は秋が進んで草が露を結ぶ様子。ラベルは夏が終わり、緑の葉がオレンジに色づき始めた様子をイメージしています。

9月7日
出荷開始

酔鯨 純米大吟醸 高育 秋あがり

1800ml 3,960円(税込)、720ml 1,980円(税込)
◎容量：1,800ml、720ml
◎使用米：吟の夢(高知県産) ◎精米歩合：45%

蟄虫坯戸(むしかくれてとをふさぐ)。春から夏にかけて外で活動していた虫たちが冬に向けて再び土にもぐってゆく、そんな季節の極上品。

9月27日
出荷開始

酔鯨 純米吟醸 吟麗 秋あがり 寒露 (かんろ)

1800ml 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) ◎精米歩合：50%

晩秋から初冬にかけての露が降りる様子。ラベルはオレンジ色がさらに冬の装いへと変化した深い秋をイメージしています。

Discover and enjoy sake with sake vessel

酒器で愉しむ、 発見・日本酒

お気に入りのお酒を囲み、
いろいろな素材や形の酒器で飲み比べしてみると？
きっと、思いがけない発見があるはず。

Photo_Soichiro Sakamoto Styling_Nichigetsu

ガラス

見た目も爽やかで、日本酒の爽やかさを演出するのびったり。日本酒の色あいや発泡感を目で見て楽しむ、口当たりも大変良く、日本酒本来の味わいを楽しみたい時におすすめします。

磁器

自然素材の土から作られた滑らかな磁器は味わいを柔らかくさせ、穏やかにします。おなじみの少し厚口の磁器は、コクのある日本酒にもおすすめ。磁器の塗りの違いによる味の変化も感じられます。

銀器

(クリストフル×酔鯨コラボ)

銀器に注いだ日本酒は柔らかくまろやかな口当たり。冷酒、燗酒の両方いけるのも魅力です。銀は熱伝導率が高いため、燗酒の温もりや冷酒の涼やかさが、器を持つ手に伝わります。お酒とグラスの温度差がほとんどなく、酒器と日本酒に一体感が生まれます。

形の異なる酒器で飲み比べた結果 (酔鯨チームによる)

酔鯨 純米大吟醸 弥



お酒の特徴

フルーティな吟醸香をまとい、上質な甘味を感じる味わい。

おすすめの温度 5～10度

おすすめの酒器

リーデルグラス、
リーデルシャンパングラス



香り

ワイングラスのようなすぼまった卵型の形状は、グラスに口を少し近づけるだけで、弥の特徴であるリング様のフルーティーで香醇な香りをより際立たせてくれる。

味わい

お猪口や平盃に比べて口の中に入ってくる量が少なく、ゆるやかなため、酸味より甘味を強く感じる。

◎使用米：山田錦
(兵庫県特A地区産)
◎精米歩合：40%

酔鯨 特別純米酒



お酒の特徴

香りはあくまで控えめで、酔鯨特有の酸味があり、幅があるのにキレがある味わい。

おすすめの温度 5～10度

おすすめの酒器

清酒グラス、お猪口



香り

清酒グラスの形はワイングラスに似ているので、平盃のような口径が外側に大きく広がっている酒器より、おだやかな香りを感じ取れる。

味わい

味を強く感じることも酸味を強く感じることもなく、五味のバランスが良い特別純米酒の特徴をそのままに感じられる。

◎使用米：酒造用一般米(国産)
◎精米歩合：55%



SAKE
×
SHUKI

日本酒には多様な飲み方・楽しみ方がありますが、酒器選びも日本酒の楽しみ方のひとつです。今回は、酔鯨の社内チームが、酔鯨オリジナル酒器で2種のお酒を飲み比べてみました。

同じお酒なのに、器によってこんなにも香りや味わいが違います。温度変化によっても変わる、奥深い世界。味や香りの違いを確かめることで、今まで感じたことのない新しい感覚に出会えるかも。あなたと相性の良いお気に入りの酒器を見つけて、日本酒をゆっくりと感じるひと時、過ごしてみませんか。

素材

唇が直接触れる酒器の質感は、お酒との橋渡しともいえるもの。素材によって大きく感じ方が違ってきます。「落ち着ける」素材選びも大切にしてみてください。

かたち

同じ素材の器であっても、酒器は飲み口の口径の広さが風味などに大きく影響します。口が広がっていると香りが強めに感じられたり、細いとほんのりした香りに抑えられたりする効果があります。

丸みを帯びたすぼみ型

いわゆるチューリップ型は香りが逃げにくく、香りの弱いお酒も、しっかり香りを運んでくれます。グラスをひと回しすることで、さらに日本酒の香りが華やいで引き立ち、楽しめます！

ストレート型

空気に触れる面積が少ないので、酒質をストレートに感じやすい形状です。香りがそれほど広がらないため、日本酒初心者の方にもおすすめです。

平盃型

口が広くお酒が舌の上へスムーズに流れこむため、最もダイレクトに日本酒の味わいを楽しめます。

楽しみたい!! 日本酒の香り、味わいと酒器マップ



華やかな香りを
楽しみたい!

優しい
味わいを
楽しみたい!

しっかりした
味わいを
楽しみたい!

おだやかな香りを
楽しみたい!

SUIGEI Online Shop
SUIGEI オリジナル酒器はこちらからお買い求めいただけます!

誌上Youtube 対談

縁あって高知へ移住。
地域おこしの公的活動と鍼灸院の仕事を両立しながら、
高知の魅力「食と酒文化、自然、人」を広めたい。

聞き手/酔鯨酒造 栗田英里子 (長浜蔵にて)



Guest
吉田友一さん

高知市地域活性推進課に所属する地域おこし協力隊(高知市での第一期)。活動は旧御豊瀬小での「こうちみませ楽舎」企画運営、長浜・御豊瀬・浦戸地区の地域行事支援など。鍼灸師としての仕事も兼務。

栗田 昨年高知市へ移住されたきっかけは?

吉田 東京から京都を経て高知へ来ました。昨年まで、鳥根大学大学院で主に生活習慣病と地域医療(社会的処方)を研究テーマに学んでおりました。漢方医学の恩師が高知市内のクリニックで院長をされているのと、妻(声優業)の親戚が高知にいらっしゃるご縁もあります。ちょうどそのタイミングで高知市の公募があったのです。

栗田 どんな働き方をされていますか?

吉田 酔鯨酒造 長浜蔵の近くにある旧御豊瀬小での地域再生プロジェクト「こうちみませ楽舎」企画運営、長浜・御豊瀬・浦戸地区の地域行事支援などを行っています。地域巡回を積極的に行い、地域住民と足並みをそろえてやっていきたいです。平日は高知市に勤務していますが、時間外と休日は7月に開業した鍼灸院(高知市本町)で働きます。

栗田 二足のわらじと言いますか、活動的。酔鯨もこの長浜地区で酒造業としては150年になります、よろしくお願ひします。そして吉田さんといえば!

吉田 街でスカウトされて高校3年生の時から芸能活動をしていました。2004年に戦隊ヒーロー番組「特捜戦隊デカレンジャー」のオーディションに合格。番組終了後、約半年間地方にヒーローショーに行きました。実は最後に訪れたのが、高知市のちばさんセンターでした。

栗田 日本酒はお好きですか?

吉田 私は新潟生まれなので日本酒大好き。今日はマイ酔鯨おちょこを持参してきました。酔鯨は高知の恩師から最初に教わったお酒なんです。移住して一番感動したのが高知の魚、刺身がめちゃくちゃ美味しい。ドロメ最高です。あの苦味がお酒に合う。ペアリングとしての日本酒も最高です。

栗田 うれしいですね。高知で20数年生きてきた私も、いまだに「お魚美味しい」と思えます。

吉田 高知といえば食と自然ですよね。わずか30分で綺麗な海・山・川へアクセスできる都市はなかなかないです。三拍子そろって、食もお酒も美味しい!

栗田 高知の人はどうですか?

吉田 受け入れてくれる優しさがあふれているなど。市役所の仕事と鍼灸院が成り立っているのも高知市ならではの気がします。チャレンジしてくださいという受け入れ方。以前からお酒の仕事もしてみたかったんですが、移住わずか半年で酔鯨さんのYouTube、すごい!(笑)

栗田 ご縁ですね。各地を回って高知に来るべき運命だった。

吉田 ヒーローショーの時、高知の打ち上げでのオモテナシが凄かった。お酒を覚えたのは、混じりけなしで高知ですよ。高知で美味しいものを食べると心が豊かになりますね。業務で広報紙を制作していますが、取材した方に、生きていく勇気が出たと喜ばれたり。最後は人。誰かのために仕事をする、人との出逢いによってこんなに心が豊かになるのかと。酔鯨さんも誰かのために美味しいお酒を届けられていると肌で感じました。

栗田 酔鯨も高知を盛り上げていきたい。お酒を通じてもっと高知を届けます! 楽しいお話と高知への優しい思いに心温まりました。

YouTubeでもぜひご覧ください!



SUIGEI Enjoy SAKE
チャンネルはこちらから

TOPICS

酔鯨が 買えるお店



その季節に寄り添うお酒、 細やかな販売スタイル

今回は東京の池袋にある地酒専門酒屋「升新商店」さんのご紹介をさせていただきます。大正13年に創業の升新商店さんは池袋駅から徒歩約5分に位置し、社長の山崎さんが4代目になります。山崎社長がお酒を販売する上で

大切にしていることのひとつは、季節性とのことです。日本人の感性に結びついたそれぞれの四季において、食材には旬があり、だからこそ日本酒もその季節を感じながらその時の旬の食材と楽しんでいただきたいという想いをお持ちです。たとえば、季節限定のお酒などは季節感が感じられる時まで待ってから販売されるなど、こだわりのあるスタイルです。

店内は照明を抑えてお酒の保管もしっかりされており、手書きで記載された商品説明入りのプライスカードからも日本酒に対しての想いや丁寧さが感じられます。ホームページやツイッターで新商品の入荷などの最新情報がいち早くわかりますので、気になる方はぜひチェックしてください。池袋界隈で美味しいお酒をお探しの方はもちろん、遠方に

お住まいでもご興味がある方は気軽に足を運んでみてはいかがでしょうか。

テキスト：三浦和芳（営業）



升新商店

東京都豊島区池袋2丁目23-2

☎ 03-3971-2704

🕒 11:00~20:30

📅 日曜、祝日、第2・3月曜日

詳しくは
こちら



酔鯨が 飲めるお店



大都会の隠れ家で あなたらしい時を過ごす

こちらは東京・池袋にある「池袋てしごとや」さんです。JR、西武池袋線、地下鉄の池袋駅から徒歩約2分という便利なエリアにあります。お店に着くと、正面にある茶室のにじり口のような低めの扉が隠れ家的な要素を醸し

出しています。その扉をくぐり中に入ると古民家風の本造りの空間が広がって、お店に入るだけでワクワク感が高まります！席に着くと少し暗めの照明にBGMはジャズが流れており、都会の喧騒を忘れそう。お料理やお酒を味わいながら友人知人と一緒にワイワイと楽しい時間を過ごしたり、一人でリラックスしながらお料理やお酒をゆっくり楽しむなど、いろいろな使い方ができます。旬の鮮魚がおすすめで、お造りのほか炉端焼き、カブト、姿魚、カマ焼き、名物つくね焼きなど、お料理はどれも絶品。日本酒も常時90種類以上を取りそろえており、もちろん、酔鯨も常時お取り扱いいただいています。そんな都会に佇む大人の空間で、美味しいお料理と「酔鯨」のお酒を楽しみたい方はぜひ、池袋てしごとやさんの低い扉をくぐってみ

てください！

テキスト：三浦和芳（営業）



池袋 てしごとや

東京都豊島区西池袋1-33-3

岩田ビル1・2F

☎ 03-3985-7182

🕒 【月～土・祝前日】15:00~23:30

（お食事L.O.22:25、ドリンクL.O.22:55）

【日曜・祝日】15:00~23:00

（お食事L.O.21:55、ドリンクL.O.22:25）

📅 年中無休

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。

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@asasko.jp

新たなチャレンジに向けて蔵が始動！ 両杜氏の、新酒造年度ご挨拶。

令和4年度の酒造りは9月から始まります。

酔鯨酒造では蔵人をはじめ従業員一同、精一杯美味しいお酒造りに邁進いたします。どうぞ本年度もよろしくお願いいたします。



土佐蔵



土佐蔵杜氏
明神 真

土佐蔵で醸造を開始して早くも5シーズン目です。土佐蔵という大きなチャレンジは、従来の蔵と異なる醸造設備、醸造システムから始まりました。2年目以降は酔鯨らしい味わいを残しつつ、新しい酵母や扁平精米、蔵限定酒の発売など、数々のチャレンジを実行してきました。

この新年度は土佐蔵にとって、初年度に続く大きな節目となります。新しい貯酒タンクの増設、麹室内の改良など、増産とさらなる品質向上を目指します。また、デジタルデータを活用した工程の改善など、美味しい酔鯨を届けるための努力を惜しまず、前進を続けて参ります。どうかよろしく願い申し上げます。



長浜蔵



長浜蔵杜氏
藤村大悟

今年も酒造りが始まりました。長浜蔵では、特別純米酒と吟麗を中心に仕込みを行っております。今年の仕込み本数は270本の予定で、これは過去最大の仕込み本数になる予定です。

このこと自体が大きなチャレンジですが、本年の造りにおいて安定生産、安定品質を心がけ、前年よりもより美味しい酒になるべく、酒造りの細部にこだわりながら酒を醸していく決意です。

増産のため、過去一番長い醸造期間となりますが、従業員一同気を抜くことなく全力で良酒を醸していきます。どうぞよろしく願い申し上げます。

「世界の食卓に酔鯨を！」