

SUIGEI Y JOURNAL

10

OCT
2022特集
feature

健やかな秋を呼び込む

醸造年度の始まりを告げる
搾りたての特別感。
お米への感謝を、改めて

初搾りのお酒は、蔵人にとっても、とても特別なもの。「新酒!」「搾りたて!」という言葉を見ると、ワクワク感が高まります!今年も無事に新酒が生まれたことに感謝いたします。今年は6月からの記録的な猛暑や豪雨があり、農業も大きな影響を受けましたが、日々大切に育ててくださった酒米農家さまのお陰で、今年も美味しいお酒に仕上がりました。

さて、酔鯨酒造は11月より季節限定の「しぼりたて」シリーズ2銘柄を順次販売いたします。「しぼりたて」とは、冬の寒い時期に仕込むのが一般的な日本酒において、そのシーズンに製造し出荷されるお酒。今年も「お米」の旨味あふれるフレッシュでキレのある自慢のお酒に仕上がりました。特別感のある新酒をお届けします。

11月初旬は第一弾、今年一番のしぼりたて、味わい豊かな「特別純米酒 しぼりたて」を発売いたします。原料米を吟醸酒レベルの精米歩合55%まで磨き、素材の良さを引き出しました。瓶詰後は低温で管理し、新鮮な状態でお届けいたします。搾りたてのフレッシュな香りは、この季節ならではの旨味豊かな純米酒の、力強く、キレの良い味わいが特徴です。

11月下旬には第二弾として「純米吟醸 吟麗 しぼりたて」を発売開始いたします。新酒を搾り始めて、1本目の吟醸酒を生酒で瓶詰めしました。こちらは、1980年代から続く酔鯨を代表する人気の純米吟醸 吟麗の新酒生酒。北海道産の酒造好適米「吟風」特有の芳醇な味わいと「酔鯨 純米吟醸 吟麗」の特徴である酸とキレ、さらに搾りただけが持つ上品でふくよかなお米由来の香りや、果実の控えめな香りが感じられるお酒です。比較的気温の高い10月から11月にかけて仕込むため、通常の吟麗よりも発酵が旺盛になり、酸度はより高くなります。グラスを口に運ぶと、みずみずしい果実を口に含んだような、フレッシュかつ力強い酸味と芳醇辛口でコクのある旨味、滑らかな後味が絶妙なバランスで感じられる、この時季しか流通しない希少な一本をぜひお楽しみください。

令和4BY(醸造年度)も一年、事故なく無事にお酒を造り、皆さまのもとへお届けできますよう、先日、滞りなく神事を終えることができました。本年も皆さまが笑顔になり、飲みたい!と思っただけのお酒を従業員一同協力して造ってまいります。本年もどうぞよろしくお願ひ申しあげます。美味しいお酒をご期待ください!

11月25日
出荷開始11月10日
出荷開始

© Soichiro Sakamoto

長浜蔵神事



土佐蔵神事



酔鯨 純米吟醸 吟麗 しぼりたて

1,800ml 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%

酔鯨 特別純米酒 しぼりたて生酒

1,800ml 2,717円(税込)
720ml 1,265円(税込)容量:1,800ml、720ml
使用米:酒造用一般米(国産)
精米歩合:55%

SAKE
×
VEGETABLE



取材・文／久保慧菜 撮影／大賀美穂

高知ならではの環境で育つ、 人と人を優しく繋ぐ美味しい野菜

【安心な露地野菜を食卓へ、中里自然農園】

中土佐町久礼の里山で、農薬や化学肥料を使わずに土づくり。
山も海も川もすぐそばにある暮らしの喜びが、伝わって。

「田舎で暮らすなら農業を」と 育ててきた暮らし方

「収穫は大きな喜びですが、お客さまが野菜を使ってお料理した様子などを見られるのも喜び。ああ良かった。と思います。それが仕事のすべてなのかもしれませんね。10年前に“中里のお野菜”として直接お客さまにお届け、販売することを始めたのも、そこなんです。」と話すのは、発送や営業を担当する中里早紀子さん。「お野菜」という呼び方に愛情がこめられています。

東京の出版社や広告会社で働いていた早紀子さんは、兵庫県出身。高知県に移住してから拓也さんと出会い、結婚。拓也さんは神奈川県出身で、アメリカの大学で植物の進化学を20年研究した後、中土佐町へ移住しました。祖父母の家で、子どもの頃に滞在した思い出は今も鮮やかです。「田舎で暮らすなら農業」と志したふたりが、この10年取り組んできたのは、自然とともにある、健康な土から生まれる農産物の栽培。露地で季節に合わせた50から60もの細やかな多品種栽培を手がけ、人気となっています。農薬や除草剤、化学肥料を使わない、あえて言えば人にも地球にも優しい持続的な農業から、多彩な旬の野菜たちが生まれます。

家の近くに点在している畑では、芽を出したばかりのゴボウやニンジン、葉もの野菜などが見られました。すぐ前には太平洋、後ろはなだらかな山。鯉の一本釣りで全国に名を馳せる久礼の町から鯉のアラをもらい、堆肥を作ったり、定置網の掃除で出る牡蠣ガラを土壌の改良に使ったり。必要な道具を手づくりすることも。農産物を通じて、この自然豊かな、人も豊かな土地と、離れた場所にいる人たちをつなぐ「場」をかたちづくる、中里自然農園という「生き方」。拓也さんは言います。「農業を通じて地域とつながっていることが実感できます。食べ物もそのなかであって、その時だけの断片ではない。まあ、基本は自分たちが美味しい野菜を楽しみたいんですよ。」

編集後記：広報担当 佐野麻美

さまざまなシーンで便利な生活になり機械化もどんどんと進んでいますが、人の手から感じる温もりは“人を幸せにする力”があると改めて感じました。地元を愛し、地元で愛された中里ご夫妻。食卓に並んだカラフル野菜とお客さまの笑顔を想像しながら、夫婦二人三脚力を合わせ、美味しいお野菜づくりに取り組んでいます。「方針をめぐってケンカになることも多いんですよ！」と嬉しそうに微笑み合うご夫婦。愛おしい畑を見つめながら、お野菜のことを優しく話されるのが印象的でした。



高知県高岡郡
中土佐町久礼

ENJOY SAKE LIFE
AT HOME

【20セット限定】

中里自然農園の旬のお野菜&
酔鯨 特別純米酒しぼりたて720ml



¥5,800- (税込・送料別)

内容：酔鯨 特別純米しぼりたて720ml×1本、
中里自然農園の旬のお野菜約8種類（みずみずしい葉物、旬を迎える根菜、ほくほく美味しい芋類、新生姜など）
旬のお野菜をご注文時に厳選いたしますので、注文毎に詰め合わせ内容が異なります。
※写真はイメージです。



販売期間 11月中旬～

発送日 ご注文をいただいてから、その時に収穫できる旬のおいしい野菜を厳選いたしますので、商品発送まで1週間ほどお時間をいただきます。

発送方法 お野菜とお酒は別々の発送になります。

中里自然農園

高岡郡中土佐町久礼

©instagram @nakazato_naturefarm
https://farmnakazato.theshop.jp/



「日本酒は時間〈とき〉が造り出すもの」

日本酒手帳 2023 by 酔鯨 × NOLTY できあがりしました！



1949年に日本初の時間目盛りを取り入れた「能率手帳」。

酔鯨の“日本酒をもっと身近に楽しんでほしい”という想いのもと、「日本酒手帳 2023 by 酔鯨 × NOLTY」を、酔鯨 × NOLTY プランナーズ × 時間〈とき〉ラボで共同企画し、新商品として発売しました。

通常の年間スケジュール手帳（2023年度版）に加え、日本酒を楽しむ基本情報や飲みたい日本酒、飲んだ日本酒を記録できるページが分冊として付いています。

日本酒好きの方はもちろん、日本酒初心者の方にも、知識を学びながら楽しんでいただける一冊に仕上がりました。



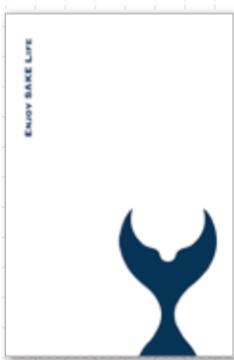
手帳（2023年度版）

- ・年間カレンダー（2022年、2023年、2024年）
- ・イヤープラン
- ・月間ブロック（2022年12月～2023年3月）
- ・方眼メモページ
- ・年齢早見表



付属の分冊

- ・日本酒を楽しむための基礎知識
- ・飲みたい日本酒リスト
- ・愉しんだ日本酒を記録するログリスト
- ・全30ページ



日本酒の基礎知識が充実。
楽しんだお酒の記録も残そう！



【商品概要】

サイズ	188mm×133mm (B6 サイズ)
ページ数	112 ページ
用紙色	ホワイト用紙 森林認証紙使用
表紙色	オフホワイト (写真左) / ネイビー (写真右)
表紙カバー	PVC
しおり	1本
販売価格	1,500 円 (税抜)
	※日本酒とのセット販売商品もあります。
	※出荷開始：11月8日(火)より順次発送開始

販売
受付中

SUIGEI STORE 酔鯨 official online shop
商品の詳細・購入はこちらから▶



酔鯨・開発担当者からのメッセージ

広報担当：栗田英里子

手帳は1年を通してその人の身近に常にある大事な存在。手帳とともに歩む時間〈とき〉と、日本酒を楽しむ時間〈とき〉とを重ね、日本酒をもっと身近に感じてもらえたらと制作しました。付属の分冊は、日本酒の知識があまりなくても簡単に学べ、日本酒と刻む時間〈とき〉が楽しくなる内容を目指しました。見どころは、飲みたい日本酒リストや日本酒ログリストに日本酒ライフのログを残せるところ！オーナーさまが2023年を終えるとき、大切な記録の残る「日本酒手帳」が完成すること、楽しい思い出となりますよう、心より願っています。

「日本酒手帳 2023 by 酔鯨 × NOLTY」を使用したコミュニティ

「#酔鯨ときラボ部」も開始！



「#酔鯨ときラボ部」とは？

株式会社日本能率協会マネジメントセンターが運営する、“未来へ向けて、みんなで時間〈とき〉をデザインする”コミュニティサイト「時間〈とき〉ラボ」と酔鯨酒造でつくる部活動です。



ときラボについて

「#酔鯨ときラボ部」が出来た経緯

手帳派の弊社社長、大倉が「時間〈とき〉ラボ」の取材を受けた際、「日本酒は時間〈とき〉が造り出すもの」と、日本酒にとっても時間〈とき〉は大切な要素であるという話から弊社の“日本酒のある生活を楽しんでいただきたい(=Enjoy SAKE Life)”という想いと、「時間〈とき〉ラボ」の“豊かな時間〈とき〉を過ごすためのお手伝いをしたい”という想いが重なり、今回のコラボレーションが実現いたしました。



取材記事はこちら！

「#酔鯨ときラボ部」活動内容

年4回イベントを実施します。全4回すべて参加するでも単発参加でもOKです。イベント内容はそれぞれ異なります。

●入部特典 部員限定のメールマガジン配信

- ① 季節や時間〈とき〉を感じることができる「酔鯨ジャーナル」をお届け！季節酒情報やフードペアリング情報が掲載されています。
- ② 継続して手帳をお使いいただけるよう、日本酒手帳の使い方や書き方例のシェア情報もお届け予定です。

「#酔鯨ときラボ部」参加方法

酔鯨公式オンラインショップにてイベント参加権とセットになった季節を感じる日本酒の「季節酒」をご購入いただいた方、そして、ときラボへのご登録が必要となります。

スタートは11月【冬の会】から。3月に【春の会】、6月に【夏の会】、9月に【秋の会】の全4回開催です。
※募集人数：各会50名様

「#酔鯨ときラボ部」活動内容や販売形態など詳しくはこちらから▶



TOPICS

酔鯨が 買えるお店



高知のお酒、日本酒から ワインまで広く深くご紹介

「こんじる」の愛称で親しまれている「近藤印 高知酒店」さん。来年で創業 60 周年を迎えられる、長年にわたって多くのお客さまから愛されてきた高知の地酒専門店です。店主の近藤さんは、“お客さまと一緒に成長する”をモットーに、来店されたお一人ひとりに満足していただけるよう、丁寧な接客を心がけられています。

また、取り扱う商品はすべて試飲をし、それぞれの商品の魅力を自分の言葉でお客さまに伝えることを大切にされています。酔鯨のお酒は、定番の特別純米酒や季節限定商品、そして大切な人への贈りものに最適なハイエンドコレクションまで、幅広く取り扱っていただいております。

近藤さんの酔鯨おすすめペアリングは、白身魚や川魚、ささみや胸肉など、素材の味を活かしたお料理です。皆さまもぜひお試しください。同店では約 15 年前からオンラインショップも開設されており、県外のお客さまからも人気のショップ。詳しい商品紹介もあり

りますので、お気に入りのお酒をお求めいただけます。お店は高知自動車道の高知インターからすぐの便利な立地です。

テキスト：
山崎正博（営業）

近藤印 高知酒店

高知県高知市杉井流19番11号

☎ 088-885-6020

🕒 9:00~20:00

📅 日曜日、正月三日

※不定期で早めの閉店がございますので、19時以降のご来店の際はお電話にてご確認ください。



詳しくはこちら



酔鯨販売会・イベントのご案内

全国各地での販売会やイベントに参加しています！ぜひ、お近くで酔鯨をお楽しみください。

【販売会】 10月25日~31日 そごう横浜店
11月23日~29日 高槻阪急

【イベント】
11月6日 ラテン・カリビアンカクテルパーティー2022 in 名古屋

11月21日 スペイン料理×SAKEディナー
スペイン料理BOQUERIA(札幌市)

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



本格出汁茶漬け専門店 一品もコースも堪能！

とっておきの美味しいお店、四国松山の『出汁茶漬け 網元茶屋』様をご紹介します。旬の素材、料理をあてに酔鯨をはじめとするお酒を楽しみ、メに絶品のお茶漬けをいただ

る和食の名店です。

塩沢研氏のご夫婦で営まれているお店。鰻や鯉にこだわりの調理を丁寧に施し、落ち着いた雰囲気でも堪能いただけます。愛媛産の鰻はいかがですか？一般的な「骨切り」ではなく包丁技を駆使した「骨取り」をしており、骨がなくなった鰻は肉厚で旨味も抜群なのです。骨取りは昔の京都で知られていた方法で、塩沢さんがしっかり受け継いだ職人技。鰻はこれから旬、ご期待ください。もちろん、鯛や鰹もこだわり抜いています。鮮度の良い状態の魚をあえて漬けにして提供されたりもしております。メのこだわり、出汁のお茶漬けはまさに絶品です。特徴のある店名からか、メのお客さまが多いですが、私はお料理とお

酒を堪能してからのお茶漬けをおすすめいたします。 テキスト：大倉広邦（代表取締役社長）



出汁茶漬け 網元茶屋

愛媛県松山市二番町1-2-11

☎ 089-915-2116

🕒 18:00~24:00

📅 日曜・祝日

詳しくはこちら



おかげさまで登録者
1,000人を達成しました！



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

YouTubeチャンネル「日本酒女子の Enjoy SAKE チャンネル」が登録者1,000人を達成しました！！皆さんいつもご覧いただき、本当にありがとうございます！当初の目標だった1,000人を迎えられる瞬間は思わずスクリーンショットしてしまうくらい感無量でした。日本酒の美味しさを知って欲しいとの思いからチャンネル開設を決意し、私が飲んでばかりの動画…(笑)

それでも動画を待つくださる方がいることは私にとってすごく励みになりました。入社前は苦手だと思っていた日本酒は、さまざまなお料理に合う優れもの。世界中の食卓に日本酒が並ぶ日を夢見てこれからも日本酒の魅力多彩に伝える動画をたくさん配信していきたいと思っております！夢は大きく、「目指せ！1万人！！」これからも応援どうぞよろしくお願いします！



毎週
金曜日
配信中！

YouTube

Enjoy SAKE チャンネルはこちら ▶



山内容堂の軌跡を訪ねて

没後150年 山内容堂展 ~ 鯨海酔鯨の見た幕末維新 ~

酔鯨の始まりは約50年前。先代 窪添竜温（弊社社長大倉の祖父）の時代、山内家とのご縁もあり、無類の酒好きだった土佐藩第15代藩主山内容堂公が、自らを「鯨がいる海の酔っ払い殿様」という意味で「鯨海酔鯨（げいかいすいこう）」と名乗っていたことから、「酔鯨」の名を社名にいただきました。今年には内容堂公が46歳で生涯を閉じてから150周年の節目。全国から幕末維新期の重要文化財などを集めた企画展が高知で開催されます。高知城歴史博物館×酔鯨酒造のタイアップによるオリジナルラベルのお酒も販売開始！脈々と受け継がれた歴史を想いながら日本酒を愉しむのも、しみじみと良い時間です。



11月11日
発売開始

高知城歴史博物館×酔鯨酒造
酔鯨 特別純米酒
山内容堂公 720ml

販売店：酔鯨お取り扱い酒販店、及びSUIGEI STORE 長浜蔵
※写真はイメージです。実際の商品とは異なる場合がございます。



11/10(木)~11/13(日)は入館無料！

高知城歴史博物館

高知県高知市追手筋2-7-5

☎ 088-871-1600

🕒 9:00~18:00

(日曜日は8:00~18:00)



ゆかりの地 ~ 氷室のマイタケを訪ねて ~

高知県香川郡
いの町本川

標高約1800m、高知県の町に位置する「手箱山」。1600年代前半、土佐二十万石二代目藩主・山内忠義の時代まで、土佐藩主に氷を献上するため、山頂付近の「氷室」（氷の貯蔵庫）に氷を保存。旧暦6月1日に氷を掘り出し、高知城まで運んだといわれます。その昔から山内家にゆかりがある集落の集落活動センター「氷室の里」で栽培する「氷室の里 原木まいたけ」は9月中旬から10月初旬までの短期間にしか収穫ができない希少なきのこ。地元の方が地域をあげて大切に育てられています。シャキシャキとした食感と季節を感じさせるなんとも言えないかぐわしさ、肉厚で凝縮した味わいは、まさに「一度食べたら舞い踊る！」美味しさです。

