

SUIGEI JOURNAL

11

NOV
2022特集
feature

半世紀を超えて、人と



純米大吟醸 DAITO2022 発売開始、
「FORIEDGE」プロデューサー
TAKAYUKI YAMADA デザイン監修

酔鯨の最高級酒「純米大吟醸 DAITO 2022」が、いよいよこの秋、発売開始となります。今年で誕生7年目を迎える DAITO は、高度な醸造技術で醸された日本酒最高峰の純米大吟醸です。その象徴でもあるボトルデザインは年ごとにアーティストとコラボレーションしております。「SUIGEI 50th アニバーサリーイヤー」の本年は空間演出ブランド「FORIEDGE-フォリエッジ-」とのコラボレーションが実現。パッケージデザインは俳優としても活動されている「FORIEDGE」プロデューサー TAKAYUKI YAMADA 氏が監修を行いました。「酔鯨 純米大吟醸 DAITO 2022」の持つ大吟醸ならではの華やかさと純米ならではのキレの良さを表現しています。

天翔ける龍は、オレンジの閃光



DAITO
2022
KA-1X1801



今年の DAITO のデザインは俳優としても活躍されている TAKAYUKI YAMADA 氏が酔鯨酒造を訪れ、実際に試飲した際に受けたインスピレーションを元に監修。「酔鯨 純米大吟醸 DAITO 2022」の持つ大吟醸ならではの華やかさと純米ならではのキレの良さを表現しています。

日本の伝統工芸である江戸ガラスをプロデュースした職人技が生み出す「違和感」を感じさせる唯一無二のデザインは、ここでしか手に入らない FORIEDGE [フォリエッジ] のデザインテーマ。酔鯨の芳醇でキレのある日本酒の五味を FORIEDGE のデザインカラーで表現。コラボレーションボトルとしてデザイン監修いただきました。

また、今回は「FORIEDGE」の「SAKE GLASS」に酔鯨のロゴの入った特別品とのセット商品も数量限定で販売。酔鯨と「FORIEDGE」のコラボレーションが創り出す特別な世界観をお楽しみください。

DAITO2022 Produced & Designed by

TAKAYUKI YAMADA

FORIEDGE producer & designer

日本の伝統工芸である江戸ガラスに着目し、プロデュースする空間演出ブランド「FORIEDGE」。全てのグラス商品は、江戸ガラス職人が一つひとつ手作りで制作しており、職人技が生み出す「違和感」を感じさせる唯一無二のデザインが特徴で、足の曲がり具合や器の凹み具合が微妙に異なり、どの商品も世界でひとつだけの1点ものです。



酔鯨が掲げるテーマ

「食文化を豊かにするプレミアムな日本酒」を表現したこだわりの最高級酒

DAITO

「3つ」の製法へのこだわり

- ・ 兵庫県東条産特A地区特上山田錦を30%まで磨く

日本最高峰の酒米、特上山田錦(兵庫県加東市東条町(特A地区))を精米歩合30%まで磨き使用しました。

- ・ 2種類の酵母で醸す

通常1種類しか使用しない酵母をDAITOの発酵にはあえて2種類使用することで、大吟醸ならではの華やかな吟醸香、純米ならではの豊かな味わい、さらには酔鯨ならではのキレの良いあと口を実現しました。

- ・ 中取りだけをフレッシュなままボトリング

お酒を搾る工程で最も香味が優れた部分である「中取り」だけを特別に採取し、これをフレッシュなまま低温貯蔵することで、出来立ての美味しさを実現しました。

神は細部に宿る

酔鯨酒造土佐蔵 明神 杜氏



酒造りの工程を細かく分解していくと膨大な数になります。たとえば仕込作業を細かく分解すると次のようになります。水と麴を入れ、蒸した米を冷まし、醪まで移動して、最後混ぜ合わせられ目標の温度となり作業は完了します。この仕込作業の一部を更に細かく分解すると、水と麴を混ぜ合わせた時の温度は何度にするのか、仕込の何分前に行うのか、などなど多岐にわたります。DAITO 紹介の短い文章の中ですべての工程に触れることは到底不可能ですが、小さな一つひとつの工程が意味を持って連なり最後お酒になることをご理解いただけたらと思います。細部に宿った神々を大事にして初めて DAITO が特別な酒になります。もちろん、他の酒と一線を画すためにも、大きく工程を違えているものもありますが、このように細かい工程にも細心の注意を払い、造り上げた酒が DAITO です。今年も味わっていただき、少しでも神を感じてもらえたら幸いです。



酔鯨 純米大吟醸

DAITO 2022

720 ml 22,000 円(税込)

使用米: 特上山田錦

(兵庫県加東市東条町(特A地区))

精米歩合: 30%

【限定 50 セット】

SUIGEI DAITO 2022 × FORIEDGE セット

55,000 円(税込)

[セット内容] 酔鯨 純米大吟醸 DAITO 2022 720ml 1 本、FORIEDGE 製グラス 1 個



鯨乃友 あわせて旨みが華やぐセット

酔鯨 × 湖池屋 酔鯨ペアリング専用ポテト、登場。



「新たな食の可能性を広げ、より食を楽しんでいただきたい」という思いから出発した、酔鯨酒造と湖池屋のコラボ商品。オリジナル醸造の日本酒にオリジナルのポテトチップスをペアリングした、お歳暮や新年のご挨拶にもおすすめのギフトセットです。湖池屋といえばポテトチップスの老舗。これまでなかったマリアーージュ体験に、どうぞご期待ください！
※当商品への取り組みが、テレビ東京「ガイアの夜明け」で放送されました。

SAKE
×
POTATO
CHIPS



ポテトチップス 鯨乃友

さらりさらりと杯がすすむ
鯨の酒盗味

旨味が広がる味わい、軽すぎず重すぎない食感を追求し、つい日本酒と共に手が伸びてしまう一枚を目指しました。今回選んだ味わいは鯨の酒盗味。カラッと香ばしいポテトと、凝縮された鯨の酒盗味が織りなす、奥深さ。クセになる濃厚な一枚となっています。

酔鯨 湖池屋オリジナル

キレが良く軽やかなビター感が
特徴の純米吟醸酒

原料米は北海道産の酒造好適米「吟風」を使用した純米吟醸酒です。酒米の特徴を活かし、酔鯨の特徴でもあるおだやかな香り、キレの良さ、そして軽やかなビター感が口広がるように仕上げています。



【数量限定】

鯨乃友あわせて旨みが華やぐセット

¥3,280- (税込・送料別)

内容：鯨乃友 鯨の酒盗味 50g×3袋
酔鯨 湖池屋オリジナル 720ml×1本

酔鯨オンラインショップは完売のため、
湖池屋オンラインショップよりお買い求めください。

※数量限定の為、完売次第終了となります。

「湖池屋オリジナル」酒、 造り手から

土佐蔵 工場長／上田正人



Q. コラボはどんなイメージ？

ポテトチップスと日本酒の組み合わせ自体はおなじみ。良さを言い切るには、どのような酒質で表現しようかと悩みました。食中酒を掲げる酔鯨の商品特性を振り返り、酔鯨らしさの出る相性をイメージすると、意欲が湧きました。

Q. お酒を造る課程での特徴は？

今回のお酒を造る主役の酵母は特殊なものを選択しています。それだけに、発酵過程は通常以上に慎重な管理をしました。

Q. お酒×チップス ペアリングのポイント

酒盗味の風味を邪魔しない相手が必要でした。吟醸香を目立たせてしまうと、特に酒盗の香りが感じにくいので、ほのかな吟醸香を感じるよう調整しました。また、酔鯨の特徴の一つ、良質な酸味を目立たせており、油分のあるチップスを楽しんだ後のリフレッシュにも。

Q. お酒の味わいどころ、楽しみ方は？

食中酒として穏やかな香り、フレッシュな酸味、切れの良いさっぱりとした酒質です。まずはチップス・清酒それぞれの特徴を味わってから、相性をお楽しみください。

2022 SUIGEI ESL PREMIUM DINNER PARTY

-Drunken Whale Banquet-

新作 DAITO2022 発表イベントを
京都で開催しました！

50周年を迎えた本年、酔鯨酒造は3年ぶりのプレミアム・ディナーパーティーを京都で開催いたしました。今年のテーマは、世界の食中酒を目指す酔鯨(Drunken Whale)が世界中の海を渡り、世界各国の美食と出会い・マリアーージュすること。酔鯨は世界のどんなお料理でも食中酒として楽しめることを表現しました。会場の演出はDrunken Whaleが世界を旅する海中をイメージした空間デザインに。そしてマリアーージュディナーでは、日本料理、中華料理、イタリア料理、フランス料理、アメリカ料理という世界各国の美食をテーマに、フォーシーズンズホテル京都の料理長が腕を振った創作料理と、選ばれた5種類の酔鯨をお楽しみいただきました。期待感あふれる華やかな雰囲気盛り上げたカルテットの生演奏は、まさに音楽マリアーージュ。これからは酔鯨は最高の食中酒として世界を席巻する夢と情熱をもって、次の50年へと船出します。



TOPICS

酔鯨が 買えるお店



北の大地で創業60年近く。蔵元とのお付き合いを大事にしてきた名店

今回は札幌の「マルミ北栄商店（酒のマルミ）」さんをご紹介します。1965年創業の「酒のマルミ」としておなじみマルミ北栄商店さんは、1980年代半ばという、北海道内

で早くから酔鯨をお取り扱いいただいているお店です。札幌でも屈指の品揃えを誇る同店は、創業当初から蔵元とのお付き合いを大事にしたいという思いのもと、各蔵元と安定した取引ができるよう、早くから、業務用（飲食店への卸）にも力を入れています。店内では、わかりやすく地域別に陳列された数々の日本酒には、酔鯨など長い取引のある銘柄が並んでいます。

特におすすめしたいポイントは、無料試飲の装置に併設している量り売りのコーナー。普通に買うと高価なお酒やちょっと試したいというお酒が一合から気軽に楽しめるのです！ちなみに、この量り売り装置は、若井社長がDIYしたもので、パイタリティー溢れる若井社長らしい逸品です！札幌近郊にお住まいの方はもちろん、札幌に行かれた際にはぜひ、訪ねてみてください。なかなかお店に行

けない方は、充実したネットショップも覗いてみては。毎月のおすすめ美酒があり、好みのお酒を探すのも楽しみです。

テキスト：三浦和芳（営業）



マルミ北栄商店

北海道東区北34条東7丁目3-12

☎ 011-753-0855

🕒 月曜～土曜 10:00～20:00

日曜・祝日 11:00～19:00

🏠 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。

- 11月23日～29日 高槻阪急
- 12月11日 横浜君嶋屋 横浜本店
- 12月16日～18日 はせがわ酒店
東京スカイツリータウン・ソラマチ店
- 12月23日～25日 三河屋 VINA GARDENS PERCH店
(海老名)
- 12月28日～31日 信濃屋北千住マルイ店

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

酔鯨が 飲めるお店



南予・愛南の美食居酒屋 逸品料理に寄り添う日本酒、冬のおすすめは？

愛媛県南予、愛南町でのれんを掲げる居酒屋、炉端焼き「六方」さんをご紹介します。以前に「酔鯨の買えるお店」でご紹介しま

した「おざき酒店さん」もイチオシと太鼓判のお店。創業から40年以上にわたり、多くのお客さまから支持され、愛され続けてきた居酒屋です。

地元の新鮮な魚介類や野菜などが、逸品料理となって堪能できます。訪問時に居合わせた常連のお客さまから「六方さんでは何を食べても美味しい！」「新鮮なお刺身には酔鯨が一番ですよ！」と愛情あふれるアピールを頂戴しました。皆さま笑顔でなごやかに楽しまれていたのが印象的。また、ピザなどの洋食メニューも選べるので、お子さまのいるファミリーにも安心です。

創業当初から長年にわたって酔鯨を取り扱っていただき、現在の定番は「純米吟醸高育54号」だそうです。ほかにも季節のお酒など楽しめますので、ぜひ六方さんの美味

しいお料理と一緒に酔鯨をご堪能ください。

テキスト：山崎正博（営業）



六方

愛媛県南予和郡愛南町城辺甲1902

☎ 0895-73-1202

🕒 17:30～22:30

🏠 不定休

詳しくはこちら



ゆの酢から始まる、高知の冬支度。



テキスト／佐野麻美（広報）

冬の訪れが、少しずつ近づいてきました。冬でも温暖といわれる高知ですが、朝晩はお布団が恋しい季節が今年もやってきます。地域によっては、まだ温かいのにも冬の準備？実は冬支度は秋の季節なのです。昔の人々は厳しい寒さをしのぐため、冬に命を落とさないように、生活に関わるありとあらゆるものを準備していました。現代では昔のような体験をすることはほとんどないかもしれませんが、いまま冬に備えてさまざまな冬支度を見ることができます。冬を楽しく過ごす姿を思い浮かべながら、準備をしてみませんか。心がほっこりと温かくなりそうです。

高知も、ようやく朝晩が冷え込み柚子も香りや旨味が増してきます！高知の地元で昔から愛用されている調味料、柚子を搾って「ゆの酢」を常備する季節です。柚子の産地・高知では、柚子を楽しむ文化があります。疲れをやわらげ、美容にも良いそうなので、冬至には柚子湯にゆっくり浸かりたいもの。また食卓では鰹のタタキや酢の物、ちらし寿司などの風味付けに使うことが受け継がれてきました。あの黄色や爽やかな香りに、今年も冬の訪れを感じます。

柚子の果汁が入った酔鯨リキュール「かじゅ 39」はホットにして楽しむことができますので冬におすすめです！



山は柚子でいっぱい。



特製のしぼり器で柚子玉を搾ります。



すし飯の風味づけや、皮ごとジャムにしたり、くり抜いた柚子をおちょこにしたり。