

SUIGEI Y JOURNAL

12

DEC
2022特集
feature

酌み交わす一年の幸

冬の陽だまり、星降る夜。
旬を余すところなく搾った
純米大吟醸が初荷となって

南国土佐といっても冬は冷え込み、ひとときのひなたぼっこが楽しい季節がやってきました。1年が過ぎゆくことの寂しさを感じる季節ですが、空から星が降ってくるような「満天の星空」を見上げられる南国暮らしは幸せだと思います。寒い冬、それは美味しい日本酒が生まれる季節。生まれたての日本酒が次々に集うこの時季ならではの楽しみ方をご提案して参ります。

酔鯨酒造では今年も12月6日より、「酔鯨 純米大吟醸 しぼりたて 冬びより」を発売いたしました。「しぼりたて」とは、発酵の進んだ醗を压榨機で搾ったばかりのフレッシュで貴重なお酒のこと。福井県産の酒米、五百万石を50%まで精米し、高知酵母、AC-95とKA-1の2種類を独自のブレンド比でじっくり低温発酵させ、初めての新しい香味を演出することができました。心地良い吟醸香と、「しぼりたて生酒」らしいフレッシュですっきりとした上品な酸味、そしてほのかに感じる爽やかな甘味。牛ヒレのステーキにも相性の良い純米大吟醸酒です。

土佐蔵で今年仕込んだお酒のうち、一番乗りで出荷される「酔鯨 純米大吟醸 しぼりたて 冬びより」。この時季しか飲めない旬のお酒をいち早くお楽しみいただけますよう、願いを込めてお届けいたします。

私たち酔鯨が、この土佐の地で毎年お酒造りに励むことができるのも、全国の皆さまのご愛顧とご支援の賜物によるものと、社員一同、心よりの感謝を申し上げます。酔鯨酒造は本年で50周年の節目を迎え、新たなスタートラインに立った想いで、これからも精進して参ります。来る年も、また未来にも変わらぬご最良を賜りますよう、皆さまのご健勝とともに祈念いたします。

土佐蔵 明神杜氏 より

気象庁の長期予想では、1・2月、寒さが厳しくなるとか。そんな寒い冬の夜、美味しい鍋を囲みながら、「冬びより」を燗してちびちび呑むのは最高の贅沢だと思います。今年の冬びよりは例年よりリッチな味わいで、大吟醸なのに燗しても美味しい酒に仕上がりました。旨味が凝縮された水炊き、もつ鍋、クエ鍋などと、冬びよりの旨味、甘味、酸味が互いに引き立て合って、いっそう食卓が華やぎ、会話も弾みそうです。もちろん、透き通った冬の空気を感じながら冷でいただくのもおすすめ。味わえる温度帯が幅広い今年の冬びより、ぜひ手に取ってお楽しみください。



© Soichiro Sakamoto

冬びより 名前の由来と暦の言葉

穏やかに晴れた高知の冬空を表しています。温暖な高知の冬の日と、爽やかでフレッシュなしぼりたてをイメージして命名しました。ラベルには季節の節目を表す言葉「金盞香(きんせんかさく)」を添えて。立冬の七十二候・末候からの引用で、初冬から早春まで、雪の中でも寒さに負けず咲く水仙のことです。

12月6日
出荷開始酔鯨 純米大吟醸 しぼりたて
冬びより

720ml 1,980円(税込)

容量：720ml

使用米：五百万石(福井県産)

精米歩合：50%



酔鯨酒造 × 山重食肉 × 高知県工業技術センター

土佐あかうしと日本酒、 ペアリングをとことん楽しむ

高め合う味と香り、旨味。
食中酒としてふさわしい酔鯨を選び、
土佐あかうしを、より深く味わってみませんか。

今号では山重食肉のおすすめる土佐あかうしと酔鯨のペアリングをお届けします。

日本酒の分析や研究を手がける高知県工業技術センターの協力を得て、酔鯨のお酒と土佐あかうし肉
それぞれの成分分析や味覚分析、官能評価から作成したペアリングマップに基づき、セット商品をご案内します。

企画/酔鯨ペアリング会、ディレクション/大賀美穂、撮影/坂本宗志朗、取材・文/久保慧菜、料理/和田亜紀(葉山庵のごはん)、撮影協力/日月、協力:高知県工業技術センター下藤悟さん・甫木嘉朗さん



土佐あかうし ヒレスステーキ ×
純米大吟醸 しぼりたて 冬びより



土佐あかうし すき焼き ×
純米大吟醸 弥 (Ya)

「よさこい和牛」ブランドで 全国に土佐あかうしファン増加中!



〔越前町の山重〕でおなじみの老舗、山重食肉〕
良いお肉を、少しでも家計に優しく。
子育てママや県外大学生向けセットも開発。



四代目も奮闘、伸びる通販部門

やがて創業80年を迎える、高知市の老舗精肉店。学校給食や介護施設などへお肉を届けてきた信頼ののれんとともに、家庭向けにも定評があります。目利きにこだわり、「食の信頼を支える」ことが商いの信念です。

お店のスタッフ皆から「四代目」と呼ばれる小野憲人さんは、山重食肉の通販部門や店頭での接客を担当しています。持ち前の明るさ、子育てママ向けや大学生への仕送り商品開発など細やかな対応が人気。自身が立ち上げた通販では全国へ高知のお肉をひろめてきました。「跡を継ぐ以上は、新しい手を打ちたかった」と話します。

小野さんの父である三代目は20年前から「よさこい和牛」というブランドで販売しています。高知県公認ブランドの「土佐和牛」である黒牛(黒毛和種)と赤牛(褐毛和種、土佐あかうし)のうち、

15段階ある牛肉の格付評価で黒・赤ともに最上位のA5～A4ランクだけを厳選したもの。高知発祥「よさこい祭り」に重ねたネーミングです。黒牛はサシが豊富で口の中で溶けるような霜降り肉、赤牛は適度なサシと赤身肉の旨味という特徴があります。山重食肉では高知県独自の貴重な土佐あかうし、なかでも飼料にこだわって育てた美味しさを全国へ伝えるためにも、最高ランクの肉質を老舗の目利きで選び、おすすめしています。

また、食品衛生の管理を長年徹底しており、保健所の基準よりも、ずっと高い基準を保ち続け、厚生労働大臣表彰を受賞した食品衛生優良施設となっています。

そうしたなかで、三代目の社長から、高知県工業技術センターを通じて「お肉に合う日本酒がほしい」というお誘いが酔鯨へ届き、酔鯨の幅広いラインナップから、牛肉とのペアリングを探しています。「黒牛・赤牛の違いだけでなく、肉は部位によって旨味が違いますから、それぞれに合うお酒があるのは最高ですね。」



高知県高知市

ENJOY SAKE LIFE
AT HOME



上:お話を伺ったお肉博士の称号を持つ四代目小野憲人さん。下:商店街の顔にもなっている店舗。

(有)山重食肉

高知県高知市越前町2丁目6番14号

☎ 088-802-3838

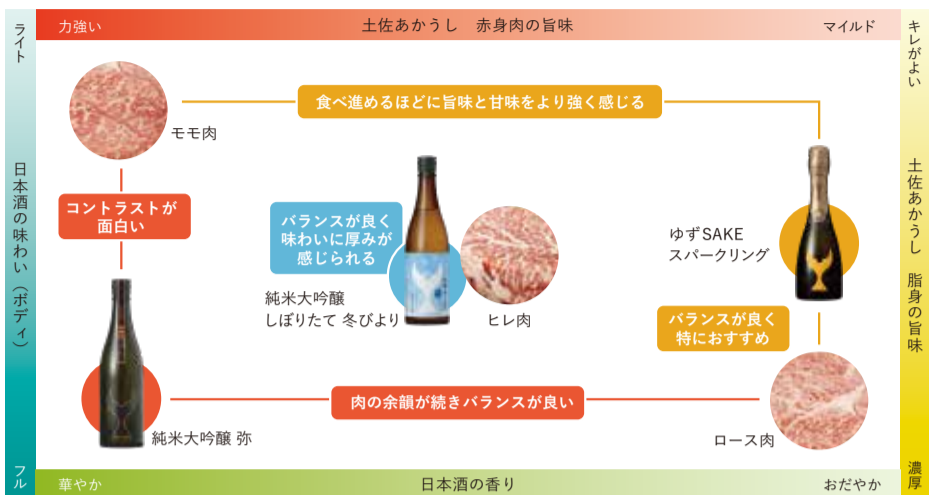
<https://e-4129.jp/>



Pairing map
**酔鯨×土佐あかうし
 ペアリングマップ**

酔鯨ペアリング会より

ペアリングを探すのは、とても奥深く楽しい作業です。バランスの取れたペアリングと、コントラストの強いペアリングがあり、意外な組合せが見つかることもあります。プロのシェフはそのあたりも考えて食中酒を選ぶと聞きました。ご家庭でもぜひ、いろいろなタイプのお酒でお試ください。



土佐あかうしヒレステーキ ×
 純米大吟醸 しぼりたて 冬びより
 ヒレ (もみじおろしポン酢ソース)

Pairing comment

しっかりした赤身と、ほど良い脂身のヒレ肉。おろしポン酢の香りが、酒のフレッシュさとよく合う。歯切れも良く、噛むほどに旨味がしっかり感じられる。ミディアムボディな香味の強さは料理と合わせやすい。飲む前に生酒らしい搾りたての米由来のフレッシュな香味を楽しみ、口を含むと酵母の発酵したフルーティーな香りに。肉の旨味に合わさる酒の酸味が爽やかで、渋味が甘味を締めて心地良い。酒と肉のバランスが良く、味わいに厚みを感じられる。



土佐あかうし サイコロステーキ ×
 高知特産“ゆず”SAKE スパークリング



土佐あかうしのすき焼き ×
 純米大吟醸 弥 (Ya)

ローズ・モモ

Pairing comment

酒の甘い香りは口を含んでもしっかり香り、甘味もどっしりしていて、ふくらみが大きい。後味は日本酒らしい渋味も含む。酸味より甘味を感じられ、フルーティーなので、肉の旨味に合わせやすい。甘めのソースとも合うので、甘いすき焼きでも肉に負けない。香りの効果もあり、肉の脂っぽさは少し和らぐ。モモ肉の赤身の旨味と酒が強めという組合せで、コントラストが出て面白い。ローズ肉の方は酒と一緒に含むと、さらに肉の余韻が続く。こちらは肉と酒の香味バランスが良い組合せ。



土佐あかうしサイコロステーキ ×
 高知特産“ゆず”SAKE スパークリング

ローズ・モモ (塩、わさび、ゆず胡椒、酢味噌)

Pairing comment

グラスに映える華やかな黄金色から楽しむ。シンプルで軽やか、甘さもあり飲みやすい。サシの入った重厚な肉に合う。脂がしっかりとて柔らかいローズ肉には特におすすめ。肉が二種類あることで、部位によってペアリングの違いがわかりやすい。モモ肉は赤身がしっかりとて食感もあり、脂は少なめだが、旨味・甘味がジューシー。食べ進めるほどに旨味と甘味がより強く感じられる。酒は柚子果汁入りなので、ステーキの上に柚子の果皮をトッピングするとアクセントとして面白い。スパークリングは脂の多い肉も消化を助けてくれる。



【15セット限定】
 よさこい和牛“幻の赤”
 ヒレ (ステーキ用) &
 酔鯨 純米大吟醸 しぼりたて 冬びより 720ml
 ¥10,800- (税込・送料別)

内容：酔鯨 純米大吟醸 しぼりたて 冬びより 720ml × 1本、
 よさこい和牛 あか牛 ヒレ 200g (ステーキ用)



よさこい和牛“幻の赤”
 ロース&モモ (すき焼用) &
 酔鯨 純米大吟醸 弥 (Ya) 720ml
 ¥16,500- (税込・送料別)

内容：酔鯨 純米大吟醸 弥 (Ya) 720ml × 1本、
 よさこい和牛 あか牛 ロース 200g & モモ 200g (すき焼用)



よさこい和牛“幻の赤”
 ロース&モモ (サイコロステーキ用) &
 酔鯨 高知特産“ゆず”SAKE スパークリング 375ml
 ¥12,960- (税込・送料別)

内容：酔鯨 高知特産“ゆず”SAKE スパークリング 375ml × 1本、
 よさこい和牛 あか牛 ロース 200g & モモ 200g (サイコロステーキ用)

TOPICS

酔鯨が 買えるお店



試飲会などイベント開催、お取り寄せのおつまみや酒器とのセットも豊富。

岐阜県可児市の日本酒・本格焼酎・ワインに特化した専門店の「山川酒店（酒の番人YAMAKAWA）」さんをご紹介します。現在三代目となる店主の山川和仁さんは、

元々異業種で働いていましたが、約20年前、結婚を機に酒類業界へ転職。お店を継ぐと、ワインや日本酒の販売に力を入れ始めて現在に至ります。山川さんの日本酒選び、こだわりは、そのお酒の味が良いことはもちろん、目標をしっかりとってチャレンジしている酒蔵を応援したいとの強い想いを持ち、お酒を販売する形でサポートしています。

お店のおすすめポイントは、厳選されたお酒との相性がバッチリな全国各地から取り寄せたおつまみなどの食材や酒器とのセットが豊富など。お酒が好きな方はもちろん、お酒が飲めない方もお酒好きな方への贈答用に、アドバイスを受けながらお酒を探してみるのも楽しいと思います。

約5年前に現在の場所に移転して、約220坪の敷地内に新築した店舗では、年に3~4回試飲会などのイベントも開催していますので、

イベントのタイミングに合わせるなど、ぜひお店を訪ねてみてください。遠方の方も、お店のショッピングサイトを覗いてみてはいかがでしょうか。 テキスト：三浦和芳（営業）



山川酒店（酒の番人YAMAKAWA）

岐阜県可児市広見1728-1

☎ 0574-62-0233

🕒 9:00~19:00

🔥 火曜

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。

- 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
- 1月12日~18日 東急百貨店吉祥寺店
- 1月13日~15日 KANPAI TO MEET (新宿住友ビル三角広場)
- 1月25日~31日 星ヶ丘三越
- 2月8日~14日 大丸東京店
- 2月22日~28日 日本橋高島屋
- 3月1日~7日 ジェイアール名古屋タカシマヤ
- 3月16日~22日 京王百貨店 新宿店

酔鯨が 飲めるお店



親子丼の老舗がバンコクへ。日本と変わらぬ味に舌鼓、お酒もすすむ逸品多数！

当コーナー初めての海外飲食店をご紹介します！東京・神田にある親子丼の老舗「伊勢」の味が楽しめるバンコク（タイ）の人気店「伊勢ス

リウォン店」さんです。2019年にスリウォン通りのあるシーロムエリアにオープンしました。

看板メニューは、なんといっても「親子丼」！東京・神田の伊勢本店の味をバンコクでも再現されており、3日かけて丁寧に煮込んで仕上げたガラスープのコクが味の決め手です。いままでに食べたことのある親子丼とはまったく違う味わいを楽しめるはず。お酒を飲んだ後のメに人気の一品です。もうひとつのオススメは「焼き鳥」です。臭みがなく、鶏の旨味がギュッと凝縮されており、日本の焼き鳥そのものをバンコクでも味わえます。ほかに、日本人シェフが、大好きなお酒に合わせて創作した逸品料理の数々を堪能できます。

酔鯨のお酒は、日本でも定番の「酔鯨 特別純米酒」を取り扱っていただいております。食中酒としてお料理と一緒に楽しみいただけ

ます。バンコクに行かれた際はぜひ、そんな伊勢さんでのひとときを満喫してみませんか。

テキスト：山崎正博（営業）



伊勢 スリウォン店

113 Thanon Surawong, Suriya Wong, Bang Rak, Bangkok 10500

☎ 083-088-4371 (日本語)

🕒 平日 11:30~14:00、17:30~23:00

土曜 12:00~14:00、17:30~22:00

日曜 12:00~14:00、16:30~21:00

詳しくはこちら



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



「日本酒手帳 2023 by 酔鯨 x NOLTY」のコミュニティ

「#酔鯨ときラボ部」冬の会を開催しました！

酔鯨酒造が新発売した「日本酒手帳 2023 by 酔鯨 x NOLTY」を使うコミュニティ「#酔鯨ときラボ部」の第1回オンラインイベント【冬の会】を11月に開催！

当日、皆さまのお手元には、季節限定の「酔鯨 特別純米酒 しぼりたて」が届いており、「乾杯」の掛け声でイベントスタート！代表の大倉より酔鯨酒造のお話、そして「日本酒手帳」開発担当より手帳制作のこだわりをお話しさせていただき、続いては勉強タイムに！今回のテーマは「日本酒の選び方」ということで、ラベルから読み取れるお酒の味わいについて SAKE Evangelist の内記朋治さんにお話をいただきました。意外にもラベルには味わいのヒントが隠れているのです！

参加してくださった方からは、「新しい真実が知れて勉強になった」「同じ酔鯨ファンの方たちと交流できる機会が貴重！次回がとても楽しみ」など、嬉しいお言葉をたくさんいただきました！

今回の【春の会】開催は、3月31日20時より。テーマは、「料理と日本酒の相性がわかる！フードマッチング講座」です。季節限定の春酒と、そこに合わせるおすすめのおつまみをセットにして販売予定です。

たくさんの方のメンバーのご参加お待ちしております！！



【冬の会】の季節酒「酔鯨 特別純米酒 しぼりたて」でみんなで乾杯！

「#酔鯨ときラボ部」【春の会】

開催日時 3月31日20時~
テーマ 日本酒と料理編
『料理と日本酒の相性がわかる！
フードマッチング講座』
開催形式 オンライン (ZOOM)
セット内容 春の季節限定酒
酔鯨 純米大吟醸 花ごろも 生酒

2月下旬
発売予定



「#酔鯨ときラボ部」

「#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。

【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。3月に【春の会】、6月に【夏の会】、9月に【秋の会】を開催予定です。
※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▶

