

SUIGEI Y JOURNAL

1

JAN
2023特集
feature

世界中の食卓へ、夢一筋

業種を超え、
新たなコラボレーションを
刺激に、本年も発信！

新年明けましておめでとうございます。2023年の新春を迎え、皆さまにおかれましては健やかに新年を迎えられたこととお慶び申し上げます。旧年中は格別のご厚情を賜り、誠にありがとうございました。新しい年の始まりに際し、謹んでご挨拶申し上げます。

昨年、酔鯨酒造は株式会社へ改組して50年という記念すべき年を迎えることができました。これもひとえに皆さまの温かいご支援ご厚情の賜物と心より御礼申し上げます。

昨年弊社が掲げているテーマである「Enjoy SAKE Life」、日本酒のある生活を世界中で楽しんでほしいという想いのもと、新たな取り組みにチャレンジして参りました。まずは、弊社の想いを体現する商品では、俳優としても活動されている「FORIEDGE」プロデューサーTAKAYUKI YAMADA氏のラベルデザインによる「DAITO2022」を発売。総合スナックメーカー「湖池屋」さまとのコラボレーションによる、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限定セットを発売。「日本酒手帳 2023 by 酔鯨 × NOLTY」(酔鯨×NOLTY プランナーズ×時間〈とき〉ラボで共同企画)を発売。そして、「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の支援活動として「#おかえりよさこいプロジェクト」に参画。酔鯨オリジナル楽曲「Whale Song」をご提供いただいた、さかいゆう氏の故郷・高知県土佐清水市で開催されるコンサートに冠協賛として「酔鯨酒造 presents さかいゆう sings Whale Song」を開催。高知県を拠点にJリーグを目指すサッカーチーム「高知ユナイテッドSC」さまと「酔鯨 手造り吟醸 麴あま酒」を通じてのコラボ企画など、高知県の企業としての社会活動にも注力いたしました。

本年も『世界中の食卓に酔鯨を』という信念のもと、必ず良きお酒を造り、皆さまにお届けして参ります。酔鯨酒造は常に品質を最優先し、日本酒が日常的に世界のあらゆる国々の食卓にならび、最高の食中酒として世界を席巻する夢、情熱をもって、従業員一同よりいっそう努力して参ります。

本年も変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

令和5年1月1日
Enjoy SAKE Life
酔鯨酒造株式会社
代表取締役社長

大倉広邦



© Soichiro Sakamoto



左から「FORIEDGE」プロデューサー TAKAYUKI YAMADA 氏のラベルデザインによる「DAITO2022」、湖池屋さまとの限定コラボレーションセット、「#おかえりよさこいプロジェクト」への参画、「日本酒手帳 2023 by 酔鯨 × NOLTY」、さかいゆう氏による酔鯨オリジナル楽曲「Whale Song」、高知ユナイテッド SC さまとのコラボレーションによる「あま酒」

酔鯨 純米大吟醸
万 Mann

720ml 11,000円(税込)

容量：720ml

使用米：山田錦(兵庫県産)

精米歩合：30%



〔土佐発・新春インタビュー 2023〕



新しいバージョンに変化できれば、 高知と自然は未来へ続いてゆく。

酔鯨酒造株式会社
代表取締役社長

大倉広邦



株式会社土佐料理
代表取締役社長

竹内太一

ENJOY SAKE LIFE

百年企業「土佐料理 司」の 歴史に残る、大阪の「酔鯨亭」

大倉 新年おめでとうございます。今年もどうぞよろしくお願いたします。昨年もコロナ禍は続きまし、日本でも世界でも大きな変化が次々と起こっています。このような時こそ、日頃から交流のある土佐料理 司を率いておられる竹内社長に、新年を寿ぐ希望のあるお話を聞かせていただきたいと考えました。どうぞよろしくお願いたします。

竹内 明けましておめでとうございます、よろしくお願いたします。こうして私どもの高知本店で皿鉢料理を囲み、酔鯨のお酒を交わしながら新年の対話ができることに感謝しています。新工場の土佐蔵ができて一段と、新しい吟醸酒やリキュールなどは東京のお客さまからも高い評価をいただいています。

大倉 ありがとうございます。弊社は昨年 50 周年を迎えましたが、司さんはすでに創業 100 年を迎えた老舗企業です。私の祖父・窪添竜温が酔鯨を始めた頃、竹内社長のお父様で二代目社長の和夫氏と大変懇意にいただいていたと聞きます。昭和の半ば、大阪に酔鯨亭を

出された時のいきさつなど、お聞かせください。

竹内 ここにある河童と鯨の絵は、その酔鯨亭のために高知で描いてもらったものなんですよ。良い絵でしょう。父と窪添氏は、いわゆる「ウマ合い」で、親しかったですね。その頃私どもは梅田の阪急三番街に出店していたのですが、かっぱ横丁で空きテナントが出たという情報を得て、見に行ったら居酒屋にちょうど良い場所でした。そこで店を始めたのは 1978 (昭和 53) 年。窪添氏が土佐の殿様にちなんだ「酔鯨」の名で酒を造るなら「よし、うちが売ってやるよ。それなら店の名前も酔鯨にしよう!」という単純な発想です。また、それだけの絆があったのです。45 年続いた酔鯨亭は、2018 年に「酒と肴 SUIGEI」としてリニューアルしています。



土佐料理の名付け親、司。 朝どれの鮮度と目利きが身上

大倉 司さんといえば、鯉のたたきや皿鉢料理をはじめとする土佐料理を、早くから東京や大阪で発信していらっやいます。距離がありますから、高知の食品を

鮮度管理して送るのは大変なことですね。

竹内 父が社長の時に、「土佐料理」というネーミングを考えたのです。今では誰もが使っていますが、まだその名前はなかった。日本料理のなかでもやはり土佐の料理を売りたいと。1964 年の東京オリンピック景気、大河ドラマ「竜馬がゆく」で高知が目ざされ、大阪万博に続く時代の勢い。土佐料理の代表が鯉であり、皿鉢。私どもは魚の仲買人の免許を持っているので、朝 4 時に高知市の弘化台で社員が直接見て魚を仕入れ、大阪・東京の店へ空輸するのです。鯉もその朝、浜に揚がったのが当日食べられます。「空飛ぶカツオ」というキャッチコピーもありました。まだ宅配のクール便もない時代。自社で仕入れからできるので、鮮度と目利きがウリなのです。板前も自社の社員ですから、皆が信念を共有できます。魚だけでなく、土佐料理に欠かせない柚子などの柑橘、野菜など、生産者のところへ足を運び、信頼を築いています。

大倉 食品の通販も伸びているとお聞きしました。

竹内 外食事業はビジネスチャンスの窓口にもなるし絶対に必要ですが、補完し合える通販事業も第二の柱と位置付けています。コロナ禍では経営の助けになりました。



左/大阪酔鯨亭のために描かれた河童と鯨の絵。
右/土佐料理 司さんには鯨の調度品もたくさん。
土佐郷土玩具の鯨車。

未来へ受け継ぐ、企業の仕事。 経営者として、 さらに高知へ貢献したい

大倉 昨年、特別開催したよさこい祭りでも、企業として微力ながら応援させていただきました。今年も何らかの貢献をしたいと考えています。

竹内 よさこいは高知の大事な文化です。衰退していかないよう、行政だけに頼らず、我々民間企業にもできることがあるはず。2023年はぜひ一緒に考えましょう。

大倉 ありがとうございます。司さんは他にも海や森を守る活動など、CSRにも積極的に取り組んでいますね。

竹内 高知の自然、食材への感謝を忘れず、「海の幸を未来に残す会」を応援したり、創業100年を機に有志と「高知カツオ県民会議」を立ち上げ、活動しています。高知県の「協働の森づくり事業」には県内企業として最初に参加しました。仁淀川の鮎を守る森の保全が、高知の鮎全体につながるようにと。



禅宗の教えにある「一隅を照らす」生き方。ひとりが照らせるのは身の回りだけでも、灯りが増えていけば、やがて万の灯りになって国をも照らすはず。司グループの信条であり、単に土佐料理を売るのはなく、高知を応援する、高知でできることを探す企業であり続けること。東京や大阪の社員たちも同じ想いです。

大倉 高知カツオ県民会議はコロナで難儀していましたが、活動再開ですね。弊社も年末のシンポジウムに参加させていただきました。

竹内 ありがとう。自分たちの会社のベースは何かと考えたら、高知と自然のふたつに行き当たるでしょう。ここに対してできることをやっていきます。本店の地元商店街でのまちおこしも、もっとできればと思います。

大倉 日本酒は約8割が水、高知の良い水をお借りして、美味しいお酒を造れます。地酒は風土そのもの。弊社も川の保全活動など、司さんの姿勢に背中を押してもらって、さらに力を入れていきたいところです。そうしたCSVにもつながる抱負として、2023年は高知の風土を活かした酔鯨らしい土佐酒をさらに進化させ、世界中のお客さまに楽しんでいただけるよう、必ず飛躍していくことを宣言いたします。

竹内 大いに期待しています。変化対応をするには、新しいバージョンが必要。個で動かず、面となって手を組まないといけない。県外に販路を持つ企業にとって、高知と自然は自分たちの原点ですからね。未来へ持続し、食文化も受け継ぎ、発展して欲しいと心より願っております。



新年を祝って特注いただいた血鉢料理。鯉はもちろん、焼き鯖寿司、高知産伊勢エビ、太刀魚やクエの刺身も入った豪華版。

土佐の料理が酒に合わせたのか、 酒が料理に合わせたのか

大倉 酔鯨のお酒も、土佐の料理とともに東京へ進出できたのだと思います。感謝しています。高知へ来て酔鯨を飲んでいただくのが理想ですが、東京でも大阪でも土佐料理とともに酔鯨を体感してもらえらる司さんのお店は欠かせません。ところで、土佐の食文化にお酒の味が合わせたのか、お酒に合う料理が生まれていったのか、どちらでしょうね（笑）

竹内 そりゃ、お酒がありきじゃないですか（笑）

大倉 高知の実家では正月に司さんのほりはり鍋を美味しくいただきます。正月に大きいものを食べると縁起も良いですし。

竹内 そうですか、あれが旨いのはね、調査捕鯨船が東北の港へ着くと、船内で最高品質の冷凍をした鯨が、仲買免許を持っているので直接、量もたくさん買えるからなんです。目に見える鮮度の良さを家庭まで届けられます。

大倉 魚の鮮度、美味しさに加え、高知では野菜も美味しいですね。

竹内 そう。野菜も味が濃いですよね。山菜も豊富です。厨房に聞くと、タタキを塩で出すのとポン酢で出すのでは、ポン酢の方が付け合わせの野菜も完食だそうです。たれにカツオの脂が溶けているんですね、あの野菜の味も含めて鯉のタタキが完成します。そこに土佐の酒が合う。タケノコの煮物などカツオのだしで炊く料理にも合います。柚子や直七など柑橘の酢を多く使う土佐料理、焼き鯖寿司は人気メニューですが、飲む席でも最初から寿司が出てくる。酒のつまみ、アテになる寿司だからです。シャリに柑橘の酢やゴマ、刻んだ大葉が入っています。冬は葉ニンニクをすき焼きに入れたり、ぬたにしたり。夏は酢が強めになる。

大倉 焼き鯖寿司、最初に商品化したのも司さん。通販で人気だそうですね。

竹内 一番脂の乗った美味しい時季の鯖を直接仕入れて、サイズもそろえているから。ほら、旨くないはずがないでしょう（笑）



土佐料理 司 高知本店
 高知県高知市はりまや町1-2-15
 ☎ 088-873-4351(ヨサコイ)
 ⑧ 昼[月~土] 12:00~15:00 (L.O.14:30)
 [日曜・祝日] 11:30~15:00 (L.O.14:30)
 夜[月~土] 17:00~21:00 (L.O.20:00)
 [日曜・祝日] 17:00~20:00 (L.O.20:00)
 ⑨ 年末年始 ※不定休有り

<https://kazuoh.com/>

東京や大阪の店舗の情報はホームページよりご確認ください。

TOPICS

酔鯨が 買えるお店



空の玄関、高知龍馬空港 土佐酒やおつまみの おすすめを手に帰路へ

600種類以上の高知土産がそろい、高知龍馬空港にある空港直営店「ビッグサン」をご紹介します。
豊かな海・山・川に育まれた素材を使った

商品をはじめ、銘菓、土佐酒、鯉のたたきなど高知の自慢の逸品がそろっています。店の隅々まで見逃せないラインナップとなっており、「あの人にぜひ渡したい」「私の高知の思い出はこれ」と思える逸品に出会えるはず。

地酒コーナーには高知のお酒が勢ぞろい。約2年前に地酒コーナーの販売スペースを拡大し、蔵元を招いて販売スタッフへの勉強会を実施するなど、高知の地酒PRに注力されています。売り場担当者さんイチオシの酔鯨は「純米吟醸 高育54号」。同店では、飲み比べ用として300mlの需要が高いとすることで、「純米吟醸 吟麗300ml」もおすすめ。また、酒の肴として高知県産宗田鯉を使用した「姫かつおスティック」が人気だそう。おつまみとしてそのまま丸かじりできるので、お酒とセットで購入される方も多いよう

です。高知龍馬空港をご利用される際には、ぜひお立ち寄りください。

テキスト：山崎正博（営業）



ビッグサン

高知県南国市久枝乙58
(高知龍馬空港2F)
☎088-863-2907
🕒6:10~20:00
※ターミナルビル開館時間により変動いたします。
📵なし

詳しくは
こちら



お詫びと訂正

前号12月号「買えるお店」に誤りがございましたのでお詫びを申し上げますと共に下記のように訂正させていただきます。
山川商店（酒の番人YAMAKAWA） 定休日（誤）火曜→（正）水曜

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。

- 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19日~25日 京阪百貨店 京橋店
- 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

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



鯨と日本酒、鯨とワイン マリアージュに舌が感動！ 魚の目利き、和モダン鯨店

今回は東京・調布にある「UOTAKU」さんをご紹介します。2021年11月開業とオープンから約1年のUOTAKUさん。金子オー

ナーは近くでイタリアンレストランを10年ほど営業されており、実家が豊洲市場で仲卸を営む関係から質の良い各地の魚が手に入るので、より魚を楽しんでいただきたいとの想いをもち、UOTAKUを2店舗目としてオープン。イタリアンでの経験も活かし、オープン当初から鯨とワインのマリアージュが売り物の繁盛店ですが、さらに、お客さまから日本酒も楽しみたいとの要望も多く、最近は酔鯨の取り扱いと共に日本酒も勉強され、鯨と日本酒のマリアージュも深く楽しめるお店を目指しています。

大きな一枚板のL字カウンターが設置された和モダンな大人の空間では、メインのコース料理はもちろん、手軽なプランもあり、ふらりと立ち寄って楽しめるのも魅力。鯨などはテイクアウトもでき、ニーズが多いそう

です。調布駅東口から徒歩約3分という好立地で、平日はランチの営業も。おひとりでも親しい人との食事でも安心な、上質を味わえる素敵なお店です。 テキスト：三浦和芳（営業）



UOTAKU (ウオタク)

東京都調布市布田1-20-7 1F
☎03-6820-2425
🕒ランチ [月~木] 11:30~14:00
ディナー [月~土] 17:00~23:00
📵日曜

詳しくは
こちら



新年を迎えるの抱負！



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！

2022年刺激を受けた対談！
ぜひご覧ください！



新年あけましておめでとうございます！Enjoy SAKEチャンネルの栗田です。皆さん、年末年始はどのようにお過ごしになられましたか？私は大晦日にいつものように日本酒をグラスに注ぎ、少し奮発して買った「お刺身の盛り合わせ」とともに、贅沢な時間を過ごしました！飲みながら2022年を振り返っていると、今年はいろいろなことを学んだ一年だったな〜と。いつもゆるく配信している動画ですが、いろいろな人との出会いがあり、お話しさせていただくと皆さん強い思いをもって活動されていて、凄く刺激をいただきました。私は、まだまだだな、と改めて感じ、2023年はもっと挑戦して、学んで行こう！と、ほろ酔い気分ながら決意しました。

ということで本年も、さまざまなことに挑戦していきたいと思います！

これは個人的な話ですが、2月に開催される「高知龍馬マラソン 2023」に参加します！正直なところ長距離走るのは大の苦手…。でも一皮むくためにも完走目指して日々練習中です！応援よろしくお祈りします(笑)

本年も、酔鯨酒造、そして「Enjoy SAKE チャンネル」をどうぞよろしくお願いいたします。



YouTube

Enjoy SAKE チャンネルはこちらから▶



今年の抱負を初日の出に誓いました！



龍馬マラソンに挑む酔鯨の戦士たち。目指せ！完走！！