

SUIGEI Y JOURNAL

2

FEB
2023特集
feature

一滴に込めた蔵の誇り

南国の冬を愉しむ 新酒シーズンが幕開け。 贅沢な限定生酒を堪能

暦の上では立春となりました。まだまだ寒さは続きますが、庭に来るメジロや雀は元気そうです。

昨年末から1月にかけては南国高知でもたびたび大寒波に見舞われました。生活への影響もありましたが、あちらこちらで大人も雪だるまを作ったことです。見渡すかぎりの銀世界に雪国を感じ、搾りたてのお酒をじっくり楽しんだのも思い出。それはそれは、頬を刺す冷たい風さえも心地よく感じられる癒しのひと時でした！

さて、この度、新酒の時期だけのお楽しみ、「酔鯨 純米吟醸 高育54号 新酒生酒」を発売いたします。こちらは、高知県産酒造好適米「吟の夢」で醸した酔鯨の人気商品「酔鯨 純米吟醸 高育54号」の魅力を凝縮した新酒生酒です。口に含むとしっかり広がる旨みと、後味を引き締めるキレの良い酸味で「土佐の地酒」を表現しました。火入れをしない生酒らしい力強さと吟醸酒ならではの爽やかな香りを兼ね備えた、まさに、この季節ならではの贅沢な仕上がりです。団らんの時をさらに華やかに彩る一本として、お選びいただければ幸いです。

高知県産酒造好適米「吟の夢」

高知県で初めて育種された酒造好適米です。品種開発時には、酔鯨が醸造試験を担当させていただきました。試行錯誤を繰り返して、やっとの思いで土佐の酒造りに適した品種が誕生しました。商品名の「高育54号」は育成過程の試験番号「高育酒54号」から命名しています。

土佐蔵 明神杜氏 より

生酒の一番の特徴、それは搾りたてのフレッシュ感。お米という穀物が原料なのに、もぎたてのフルーツに似た甘酸っぱさ、清涼な香りあふれます。その新酒をより美味しく引き立てるのは、旬のおつまみ。新鮮な生酒だから、旬の肴との相性は抜群です。春先のあおい香りを感じさせるタラの芽や、筍などの山菜や野菜、活動し始めた生き物たちの芽吹きと一緒に味わうと最高です。もうひとつの楽しみは、移ろいゆく味と香りを体験すること。生酒は、熱処理を行っておらず、通常のお酒より味や香りの変化のスピードが速くなります。冷蔵庫で保管すれば、日々変化していく様子をも楽しめます。開栓して1週間程度かけ、味と香りの変化を楽しんではいかがでしょうか。酸味・甘味のバランスがとれた高育54号の生酒をここにお届けいたします。



相性の良いお料理

キレの良い酸味と生酒らしい力強さのある味わいには、冬場のしっかりと脂がのっているお刺身がおすすめ。また、酸味のきいたポン酢味でいただく高知特産の鰹のタタキとも相性抜群です。

1月24日
出荷開始酔鯨 純米吟醸
高育54号 新酒生酒1,800ml 3,300円(税込)
720ml 1,650円(税込)容量：1,800ml、720ml
使用米：吟の夢(高知県産)
精米歩合：50%

© Soichiro Sakamoto



造る責任と喜び。
保管してお届けする喜び。
お客さまと語らう喜び。
「ひと」と「ひと」が創る酔鯨。

土佐蔵・長浜蔵ともに、蔵人たちの想いが同じ方向を向いているからこそ迎えられた昨年の50周年。ますます進化しながら、これからも毎年受け継いで育ててゆくスピリッツが、蔵見学から垣間見えました。

あらためて土佐蔵見学、杜氏の視点は

土佐蔵の新設に設計から参加している明神真杜氏の蔵案内。「一麹、二酏(酒母)、三造り」といわれるように、日本酒にとって「麹」を造る製麹工程は、順序が先に来るだけでなく、仕上がったお酒の味を左右する決め手となる大事な段階です。そこには特別な技術もありながら、基本の大切さを訴えます。「土佐蔵には3つのこだわりがありまして、品質面・作業性・衛生面の管理を徹底しています。温度と湿度のコントロールはすべての工程で必要不可欠です。」と話し、全体を見守る杜氏としての責任をひしひしと感じました。麹や酒母(酵母)といった「微生物の働き方改革」ともいえる、近代的な設備を駆使した酒造りへのストイックな想いが伝わってきます。



マイナス2度と在庫管理でサポート

こうして土佐蔵で出来上がったHIGH END COLLECTIONを中心とする多品種のお酒を1瓶も取りこぼさず、徹底した温度での品質管理を行い、完璧な状態で送り出す責任を担うのは、物流課長 安藤匡彦氏です。土佐蔵だけでなく、長浜蔵の本社と近隣にある倉庫を合わせた数十万本すべてが、管理対象。販路拡大のチャンスに対応できる保管と出荷は、酒造りとの両輪です。「マイナス2度というのが特徴ですね。冷蔵倉庫は土佐蔵ができて2年後の2020年に設置しました。」左右に移動できる電動の棚に、ラベルを貼る前のボトルが詰まっています。



土佐蔵イ



待ちに待った
世界の食卓へ
酔鯨のこだわり処



酔鯨公式 YouTube では土佐蔵案内をはじめ周辺スポットもご紹介! ぜひご覧ください!



Enjoy SAKE チャンネルはこちら ▶



ISO22000 認証取得、最新の衛生レベルで
どうやってお酒を育てる? 土佐蔵の設備公開!



自社精米・保管

酒米を玄米のまま受け入れます。ダイヤモンドロール刃を備えた最新式の精米機で丁寧に磨き、精米後は温湿度をしっかり管理した部屋で保管。精米直後に水分 8%で 40°C近くだったカラカラに熱い白米は、13°Cまで徐々に冷却され、水分も 12%まで戻ります。自社精米は玄米の状態から確認でき、管理のゆき届いた精米・保管によって、品質向上につなぐ仕組み。また、白米保管用の紙袋は通常の30kgより小さい20kgですが、女性でも作業しやすいよう労働環境の整備に配慮しています。



洗米・浸漬

米表面に残っている糠を洗い流した後、吸水させます。どれだけ水を吸わせるかが酒の味に大きく影響するため、デリケートな工程です。温度が0.1°Cでも変わると吸水する速さが2~3秒変わってしまうので、部屋の温度と水温は常に10°Cと一定にしています。



蒸きょうと放冷

蒸きょうとは、水を吸った米を蒸気で蒸すことです。ここでは、日本伝統の甑(こしき)という蒸し器を使う方法で米を蒸します。これにより、米粒が溶けやすくなり、麹菌の繁殖を助けるのです。「外硬内軟」、つまり外が硬くて中が柔らかい理想の蒸し米を作るために、蒸気を再加熱した「乾燥蒸気」を当てることができるよう、設備を整えています。一方、放冷機では「温風冷却」という冷却方式を採用しており、酒造りに最適な「さばけの良い」蒸し米になるよう、冷ましていくのです。



麹を造る(製麹)

とても大事な工程です。蒸した米に種麹と呼ばれる麹菌の胞子を付け、温度・湿度・衛生環境を厳密にコントロールしながら、麹菌を増殖させます。最適な麹室の室温は35°C、湿度が45%で、雑菌が混入すると麹菌が負けてしまうので、配慮しながらの作業です。





インサイド

The inside of the Tosagura



新酒の季節。 お届けする 土佐蔵をご紹介します



Enjoy SAKE Life!



SUIGEI STORE & SUIGEI SAKE LAB CAFÉ



Open!



お洒落女子も癒やされるストア

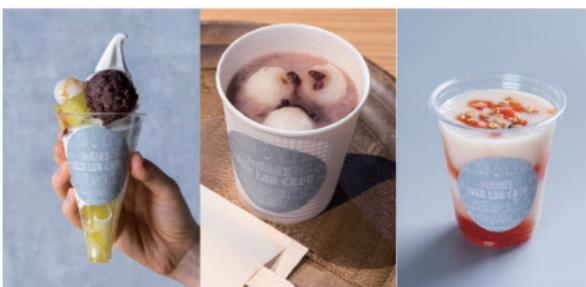
工場直結という臨場感あふれる酔鯨ストアで、はるばる足を運んでくださったお客さまや熱心なファンと交流し、蔵の想いを伝えるスタッフ、笑顔のすてきな林山りかさん。試飲カウンターでお酒の説明をしたり、日本酒の個性を活かしたスイーツを提供しています。「若い女性のお客さまはご自身へのご褒美に酔鯨最高級品『DAITO』を購入されるなど、お客さまとの接点があることで、販売のヒントもいただけます。」

ストア内の試飲コーナー(有料)では、土佐蔵限定酒や最高級酒 DAITO も少量から楽しめます。お酒に加えて、酔鯨の日本酒を使用した高知の名産「酒盗」など厳選したおつまみも揃っているのが自慢。酔鯨オリジナルグッズも人気です。

編集後記：広報担当 佐野麻美

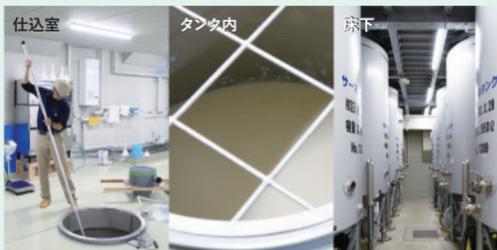


今回土佐蔵の現場取材して、あらためて、自分が仲間に恵まれ安心して働いていただけることを有難く思いました。私たち仲間は、部署やチームの枠を超え、お客さまに感動を与えるものづくりを追求するため、日々さまざまなチャレンジを行っております。みんなで支え合い、力を寄せ合い頑張っています！これからも、お客さまをはじめとする周りの方への感謝と笑顔を忘れず、1日1日を大切に働きたいと思っております。



酒母を作る

蒸米と麹、酵母菌を入れて培養した酵母は、ぶくぶくと泡立ち、お酒のよい香りがしています。二重タンクで温度を細やかにコントロール。バクテリアコントロールに失敗して雑菌が混じらないよう細心の注意をはらいます。



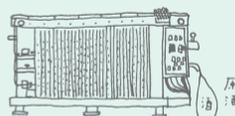
仕込(もろみ造り)

蒸米と麹と酒母をタンクで一ヶ月かけてじっくりと発酵させ、もろみを造ります。仕込み室の床下にタンクがあり、床面はフラット。作業がしやすく衛生的です。この段階まで来ると成分値を見て味の予想ができるということです。仕込み室の床下は酒蔵らしい風景。胴回りと底をセパレートで冷やし、全体を対流させるサーマルタンクで品質管理を行っている。ひとつのタンクに 720ml で約 3000 本分のお酒が出来上がります。



上槽(搾り)

出来上がったもろみをお酒と酒粕に分離します。搾っている間も品質が劣化しないように5度の室温下で搾ります。



普段なかなか入れない工場内で、お酒にまつわる詳しい話を聞きながら見学できます。

土佐蔵見学のご案内

試飲2杯
無料
オリジナル
お猪口
プレゼント

見学開催日 木・金・土・日曜日
 見学時間 ①10時30分～ ②12時30分～ ③15時～
 (見学時間約30分/1枠最大10名まで受け付け可能)
 ※見学服の着用をお願いしておりますので10分前迄にお越しください。
 参加費 1名様 500円(税込)
 無料試飲2杯・オリジナルお猪口プレゼント付
 予約受付 「蔵見学申し込みフォーム」より申し込み
<https://airrsv.net/suigeitosakura/calendar>

※お車の運転をされる方には試飲をお出しすることは出来かねますのでご了承下さい。
 ※事前申し込み見学者様以外でご来場された場合の試飲は有料試飲となります。
 ※ツアーで参加される場合は、事前にお電話にてお問い合わせください。



TOPICS

酔鯨が 買えるお店



なんば高島屋ならではの、週替わりの試飲宣伝販売も毎回飽きない充実ぶり

大阪、難波の顔といえば高島屋。老舗デパ地下でブランド力を発揮する「高島屋 大阪店」さんをご紹介します。

お手頃な定番商品から、大切な人への贈答用高価格帯商品まで幅広く取り揃えています。大阪で人気の高い生酒やにごり酒も、さすがのラインナップ。酔鯨のお酒は定番の「純米吟醸 吟麗」や「季節限定商品」、そして「純米大吟醸 DAITO」「純米大吟醸 万」といったハイエンドまで幅広く扱っていただいています。

日本酒の良さをひとりでも多くのお客さまに伝えたいという想いで、偏った品揃えにならないよう、スタッフ全員で厳選するのだそう。気になる商品があれば蔵元を訪問して、蔵人の想いや背景などを学び、お客さまに伝えることも大切にしています。毎週違ったお酒をお試しできるウィークリーコーナーは必見。高島屋さんならではの厳選したお酒の中から、ぜひお好みの一

品を見つけてください。

テキスト：山崎正博（営業）



高島屋 大阪店

大阪市中央区難波5-1-5

☎ 06-6631-1101 (代表)

🕒 10:00 ~ 20:00

📅 無休

※都合により営業日・営業時間が変更となる場合がございます。

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。

- 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
- 4月8日~9日 SAKE PARK イベント (渋谷 宮下パーク屋上広場)
- 4月11日~17日 そごう横浜店
- 4月12日~18日 名古屋栄三越

酔鯨が 飲めるお店



鯨料理と酔鯨の相性抜群、カジュアルに鯨のお肉が味わえる西新橋へGO！

今回は、東京の港区西新橋にある「鯨の胃袋」さんをご紹介します。「東京からくじら料理を発信！」をコンセプトとして、西新橋

(東京都港区)に2012年創業し、大衆くじら料理、新鮮な海鮮、こだわりの日本酒を堪能できるお店です。

お料理の内容も充実していますが、特にイチオシのおすすめは、くじら肉の刺身のミックス3種盛りと鯨肉の竜田揚げ。なかなかくじらのお肉を食べる機会はないと思いますが（私もかなり前の小学生時代以来でした（苦笑）、「くじらのお肉ってこんなに美味しいんだ！」と感動する逸品です。さらに、くじらのお肉は単に美味しいだけでなく、高たんぱく、低脂肪、低コレステロール、低カロリー。またオメガ3 不飽和脂肪酸が含まれているなど健康にいいことづくめ。ついつい食べ過ぎて自分言い訳ができそうです（笑）。もちろん、酔鯨のお酒とも抜群に合います！人気店のため、ご予約いただくのが

おすすめ。通販で全国にお届けしているので、お取り寄せでも酔鯨のお酒と一緒に楽しめます。 いただけます。 テキスト：三浦和芳（営業）



鯨の胃袋

東京都港区西新橋2丁目14-7 笠井ビル2F

☎ 03-6206-1185

🕒 [月~金] 11:30~14:30 (L.O.14:00)

17:00~23:30 (L.O.23:00)

[土曜] 17:00~23:30 (L.O.23:00)

📅 日曜、祝日

詳しくはこちら



SUIGEI 酔鯨 official online shop

100名様限定!! ひなまつり特別キャンペーン

お酒に合わせて、正の味を味わい、お肉を堪能してください。

5,000円税込以上ご購入のお客様に1本プレゼント!

【キャンペーン期間】
2023年2月1日(水)~3月5日(日)

SUIGEI × 時間(とき)ラボ 「日本酒手帳 2023 by 酔鯨 × NOLTY」のコミュニティ

「#酔鯨ときラボ部」春の会を開催します！

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』

「食中酒」として楽しめる酔鯨の日本酒。日本酒の特徴に合わせた相性の良い食べ物を知ることができる会となります。

講師：三浦和芳（酔鯨酒造株式会社 営業課）
栗田英里子（酔鯨酒造株式会社 営業課広報）

開催日時：3月31日(金) 20:00~21:30
開催形式：オンライン(ZOOM) ※ZOOMのURLはメールでお送りします。
準備するもの：日本酒手帳、届いた季節酒・高知おつまみセット、おちょこ、お水、筆記用具

【参加方法】①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「季節酒」をご購入いただき②時間(とき)ラボへユーザー登録いただいた方（登録は無料です）
※募集人数：各会 50名様

イベント参加権とセットになった季節酒のご購入はこちら▶▶▶

2月中旬
予約受付
開始

#酔鯨ときラボ部【春の会】

【商品セット内容】

- 春の季節限定酒 酔鯨 純米大吟醸 花ごろも 生酒 720 ml
- 高知の名産品おつまみセット (何が入っているかは？お楽しみ！)
- 「#酔鯨ときラボ部」イベント参加券

春酒とは（日本酒手帳より）
春頃に発売されるお酒。にごり酒やおりがらみ（うっすらとにごっているお酒のこと）など酒質はさまざまだが、春をイメージする華やかなラベルデザインが多い。

講師
酔鯨酒造株式会社 営業課

三浦和芳

神奈川県横浜市出身。大学卒業後、商社に就職し海外営業部に配属。その後、外資系メーカーなどを経て、2002年にワインの専門商社に入社。学生時代やオーストラリア留学時代はラグビーを楽しんでいたこともあり、お酒は質より量が重要であったが、ここから量より質を追い求めるようになる（笑）。その後、メルシャン株式会社などのワイン会社で営業やマーケティングなどに従事した後、2020年酔鯨に入社。「世界の食卓に酔鯨を！」のビジョン実現にむけて「酔鯨」ブランドを世界に広めるべく、東日本と欧米エリアを中心に勢力的に営業する傍ら、社内（営業課）の勉強会の講師を担当している。

■資格(酒関係)
SAKE DIPLOMA、SAKE DIPLOMA INTERNATIONAL（日本ソムリエ協会認定）、ソムリエ、Level 3 in Sake、Level 3 in Wine & Spirits（英国 WSET® 認定）

「#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。2022年11月【冬の会】のオンラインイベントを皮切りに、2023年3月、6月、9月と年間通じてイベントを開催予定です。

「#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▶▶▶

※会員登録は画面右上の新規登録から可能です。