

SUIGEI Y JOURNAL

3

MAR
2023特集
Feature

春ひらく、道ひらく

花とともに語らう宴。 桃の節句の伝統、白酒を イメージした「花ごろも」

春の暖かな日差しが心地よい毎日となりました。高知も早咲きの桜が咲き、可愛らしいお花や自然の香りが混じりあった空気甘さに、春の訪れを感じます。

そんなやわらかなひとときにお届けするお便り「酔鯨 純米大吟醸 花ごろも 生酒」を3月7日より発売いたします。日本では春のお酒として、桃の節句に飲まれる「白酒」が知られています。本品は、その「白酒」へのオマージュを込めた春の季節限定品。うすにごり酒で、もろみの一部を荒い目で濾して滓を残しているため、春がすみのようなお酒に仕上がります。グラスに注ぐとあっすらと白い様子がとても可愛らしく、食卓に春の装いを演出します。

本品の特徴は、酒造好適米を使用して醸した純米大吟醸酒のオリジナルブレンドであること。「酒米の王」とも呼ばれる最高峰「山田錦」×高知県オリジナル酒米「吟の夢」をそれぞれ仕込み、それぞれの長所が活きるベストな配合比率でブレンドします。異なる2種をブレンドし、上槽後に粗く濾した純米大吟醸酒のもろみを適量加えています。もろみ由来の「まろやかさ」を感じつつ、華やかな白桃を思わせる「心地良い甘味」と、生酒由来の「フレッシュで優しい酸味」を実現しました。また、酸がお酒のバランスをよく調整しており、飲み飽きない後味のキレの良さも魅力のひとつです。

ピンクのラベルは春らしく、お花見の場を、より一層可愛く演出します。ぜひ、ご家族や大切な人と春の訪れを楽しみながらお召し上がりください。

土佐蔵 明神社氏 より

生物学者で文筆家の福岡伸一さんは「動的平衡」という言葉（造語）を使います。深い考察から辿り着いた一つの答えが凝縮された言葉。「平衡」は秩序の崩壊から絶えず逃れる努力を続けること。そのために体（細胞）を構成する物質の一部が日々入れ替わり「動的」となります。毎年、ほぼ時を同じくして同じように巡りくる季節の営み。最も命のきらめきを感じる春。しかも植物や動物など、生き物を構成する物質は前年からかなり入れ替わっています。思いを馳せながら、今年の「花ごろも」を味わってみませんか。淡く霞がかった春の空を感じさせる色合い、変化する前の新鮮な香りと味に、生き物の神秘がプラスされた美味しさを感じるかもしれません。



© Soichiro Sakamoto

桜始開

さくらはじめてひらく

七十二候(3/25頃)。

桜の花が咲き始める頃。

日本中が待ち望むお花見シーズンの到来を表しています。



相性の良いお料理

まろやかでとろりとしたお酒には、まったりとした食感のおつまみをおすすめします。丸味に純米大吟醸ならではの華やかな吟醸香をくわえたこのお酒には、しっかりとした個性を持っている今が旬のずわい蟹の蟹味噌やクリームチーズが調和し、バランスの良いマリアージュをお楽しみいただけます。

3月7日
出荷開始



酔鯨 純米大吟醸 花ごろも 生酒

1,800ml 3,850円(税込)

720ml 1,925円(税込)

使用米：山田錦(兵庫県)

吟の夢(高知県)

精米歩合：50%

SAKE
×
YAKUZEN



取材・文／久保慧菜

もとの自分に戻るよう、 前向きに養生してみませんか。

〔体質改善に寄り添う、金子漢方薬局〕

カウンセリングをもとに、一人ひとりの健康をサポート。
春の不調は、私たちが自然の一部だからこそ。

健康な人生は養生の積み重ね。 心が元気になるように

扉を開けると、白い壁に美しいたたずまいで並ぶ生薬の瓶。ほっとします。美しいだけでなく、金子漢方薬局がカウンセリングに応じて調剤する薬は、産地や部位を見極めて選んだもの。薬剤師の金子彰さん、国際中医師で登録販売者の絵里子さん夫妻は、絵里子さんが高知出身というご縁で、高知市内に漢方薬局を開きました。

陰陽五行説の考え方に基づいて人間に当てはめられたのが五臓、という専門的ですが、お二人のお話を聞いていると、気持ちがほぐれて柔らかくなっていきます。春は、なんとなく心身の悩みが出てきやすい時季。五臓のなかでも「肝」が弱りやすいのだそう。自律神経が乱れてめまいがしたり、イライラから頭痛が起きたり。出会いや別れの季節だけに、変化が苦手な肝にとってストレスが多そうです。「ゆるませてあげる」には、一人ひとり、自分に合った養生があります。食べる、動く、休む。「頭がぼうっとしたら、これが春なんだと感じましょう。身体は自然の一部です。夜11時から午前2時までの睡眠で肝の修復を。

三寒四温で寒さも戻るので、無理をしないでくださいね。春の散歩は肝が喜ぶ開けた場所などへ、のんびり出かけては。」普段の生活習慣を整えていくことが「もともと持っている生命力を取り戻す」ために大切なのだと気づかされました。患者さんからも「振り返ると、あ、そういえば効いてる」との声が寄せられるそう。こちらでは薬剤師の資格を活かして西洋医学・東洋医学双方からの養生アドバイスをしてくれます。オンラインのカウンセリングや企業向けのセミナーも開催しており、「養生を知っていて損はありません。本来は子どもの頃からの生活習慣。血の巡りが良くなると思考が安定するので、もの忘れも減るでしょう。将来の認知症予防も漢方がお手伝いします。」人生百年時代の養生、始めてみましょうか。

編集後記：広報担当 佐野麻美

楽しいことが始まりそうな予感、大好きな春。季節に合った体づくりのお手伝いをしてくれるのは旬の食材。自然の恵みに感謝しながら大切にいただく、そして何気ない日常が実は幸せだと実感することが、心と身体を豊かにすると、改めて感じます。気分の落ち着かない時は、肝を休めるよう春の陽気を感じながら散歩したり、自分らしいリフレッシュ方法を見つけて穏やかな気分を取り戻せば良いのだと教わりました。



左から明神杜氏、広報 佐野、国際中医師の金子絵里子さん、薬剤師の金子彰さん

金子漢方薬局

高知市桜井町1丁目5-33
ペトリコール2

☎ 088-874-5874

🕒 9:00~18:00

📅 火曜・水曜・祝日定休

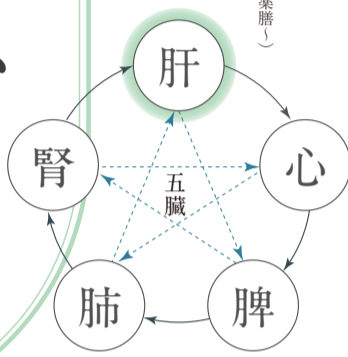
<https://kaneco-pharmacy.com/>

📷 Instagram @kaneco_pharmacy

オンライン相談やオリジナル商品の、気軽に使える健康茶や薬膳食材も人気です！



養生しましょう、
春のおすすめレシピ。
食材選びが
「薬膳」となる暮らしを



春が旬の野菜や果物、海の幸。そして日本酒も薬膳として活用してみませんか。お酒は百薬の長、漢方でいう気血の巡りを促します。春の野菜ならではの苦味や香りを日本酒の多種多彩な味わいが引き立てます。

食材監修／金子漢方薬局
レシピ提供・料理／和田重紀（葉山庵のほん／二十四節気と薬膳）
ディレクション／大賀美穂、撮影／坂本宗志朗

薬膳酒の愉しみ

日本酒に薬膳素材を漬けて飲んでオリジナル薬膳酒をつくってみませんか。



お酒に漬けると強壮薬となるクコの実とバラの香りでリラックスする玫瑰花(まいかいが)、菊花の解毒作用が春におすすめの薬膳酒

春の薬膳酒

- クコの実 — 10粒
- 玫瑰花 — 5個
- 菊花 — 5個
- 日本酒 — 300ml

- ◎お酒を楽しむ前に日本酒に薬膳素材を入れ、ひと晩漬けておく。
- ◎しっかり漬けておく。密閉瓶に日本酒と薬膳素材を入れ、約1週間漬けておく。味が整ってきたら飲み頃です。

胃腸を優しく癒やす春菊と芳香も心地よい柑橘で自律神経を整え、気を巡らせる

春菊と文旦、
百合根のサラダ
赤玉ねぎドレッシング

- 春菊 — 半束
- 文旦 — 5房
- 百合根 — 半個
- 粗挽き黒胡椒 — 適宜

※文旦の代わりにグレープフルーツで代用しても◎

- ① 春菊は葉の部分だけちぎり、文旦は皮をはいで実だけにしておく。
- ② 百合根は一枚ずつ剥がしてきれいにし、茹でておく。
- ③ 春菊、文旦、百合根を合わせて器に盛付ける。
- ④ ドレッシングをかけて、粗挽き黒胡椒を少しだけふる。

◎赤玉ねぎドレッシング

- 赤玉ねぎ — 半個
- 油 — 50ml
- 酢 — 50ml
- 柑橘酢 — 30ml
- 砂糖 — 大さじ3
- 塩 — 大さじ2/3

- ① 赤玉ねぎはすりおろす。
- ② すべてを蓋がピッチリする容器に入れてよく振り、乳化させる。



杜氏のおすすめペアリング
酔鯨 純米大吟醸 弥

ドレッシングのしっかりとした香りや甘みと「弥」の甘美なフルーティーさが、個性派同士、口の中で上手くまとまります。春を存分に満喫していただけるマリアージュ。



肝機能を改善する烏賊とストレスを軽減する香りのセロリ、レモンの酸味でリフレッシュ

烏賊とセロリの酸っぱい和え物

- 烏賊 — 60g (厚みのある刺身用がベスト)
- セロリ — 1本 (茎の部分)
- レモン汁 — 40ml
- 砂糖 — 大さじ1 (レモンの酸っぱさで調整)
- 酒 — 30ml
- 塩 — ひとつまみ
- 陳皮 — 適宜

※陳皮はミカンの皮を乾燥したもの。手に入らなければ、レモンの皮のすり下ろしで香りのアクセントをつけるのも◎

- ① 烏賊は薄く切って鍋に入れ、酒と塩をふって強火でさっと火を通す。
- ② セロリは筋を取って、斜めに薄く切り塩をふって(分量外)しばらく置いて水を出す。
- ③ レモン汁と砂糖をよく混ぜ合わせておく。
- ④ セロリを軽く洗ってよく絞るボウルに入れ、①の烏賊と鍋の汁(15ml)も合わせて、③を入れてよく混ぜ合わせる。
- ⑤ 器に盛りつけ、細かく刻んだ陳皮をパラリとふりかける。

蛤の酒蒸しと
菜花のあんかけ

- 蛤 — 4個
- 菜花 — 8本
- 酒 — 100ml
- 葛 — 4g (片栗粉でも◎)
- 出汁 — 200ml (菜花が浸かるくらい)

- ① 蛤は塩水に浸けて汚れを吐かす。
- ② 菜花は茹でて、食べやすい長さに切り、出汁につけておく。
- ③きれいに洗った蛤を鍋に入れ、お酒を入れて強火にかけ、開いたらすぐに火を止め取り出して乾燥しないようにしておく。
- ④ 鍋に残った汁の塩分を調整して、水溶き葛でとろみをつける。
- ⑤ 蛤と軽く水分を絞った菜花を器に盛付け④をかける。



杜氏のおすすめペアリング
酔鯨 純米大吟醸 寅

「寅」の上品な甘味と香りが、蛤の上品な甘味と旨味に合う美味しい組み合わせ。菜花のほんのり優しい苦味が、日本酒の輪郭をくっきり引き締めます。



杜氏のおすすめペアリング
酔鯨 純米吟醸 吟麗

辛口の「吟麗」、柔らかさを感じる豊かな酸が、芳醇さやコクを感じつつ、酢の物のさっぱり感やスッキリ感を際立たせます。



薬膳食材は金子漢方薬局のオンラインショップでお買い求めいただけます◎
<https://kanecopharmacy.stores.jp/>



TOPICS

酔鯨が 買えるお店



はせがわ酒店ならではの品ぞろえがキラリ。季節感にもこだわって

今回は「はせがわ酒店 東京スカイツリータウン・ソラマチ店」さんをご紹介します。「より身近に気軽にお酒を楽しんでもらいたい」という想いのもと、下町の観光地らしい

酒屋として、敷居が低く、ライトユーザーや日本酒初心者のお客さまにも立ち寄りやすく楽しんでいただけるお店となっています。

日本酒は日本の伝統技術の結晶であるという考えから、組子細工の棚や江戸切子の照明など、店内のインテリアも和の世界感を演出したもの。商業施設全体の春夏秋冬に合わせた同店らしい季節感も加わり、その雰囲気がお酒選びをさらに楽しいものに演出してくれます。限られたスペースに常時約300種類(うち約200種類が日本酒)の品ぞろえで、毎日新商品が入荷されるので、季節商品やスポットで入荷した新商品をチェックしに頻繁な訪問が必要かも(笑)。すべての日本酒が冷蔵状態で保管(陳列)されていて、品質も安心です。お好みの商品など分からないことがあれば、知識豊富で気さくな店のスタッフの方々がお手伝いしてくれます。お近くの方は

もちろん、観光で東京スカイツリーなど近くに行かれた際にもぜひお立ち寄りいただきたい素敵なお店です! テキスト:三浦和芳(営業)



はせがわ酒店 東京スカイツリータウン・ソラマチ店

東京都墨田区押上1-1-2 ソラマチ商店街
「東京スカイツリータウン内東京ソラマチ」1階

☎ 03-5610-2770
🕒 10:00~21:00
🏠 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。

- 3月16日~22日 京王百貨店 新宿店
- 3月25日 飯田酒店(志木)五蔵合同販売イベント
- 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
- 4月27日~5月3日 京急百貨店上大岡店

酔鯨“酒肴”と“もの”のセレクト商品/ SUIGEI Online Shop



- ◎目利きの太鼓判。酒肴セット
自然豊かな高知ならではの味わい深い食材と、お酒のセットをご用意しました。
- ◎ピピッとくすぐる酔鯨グッズ
お酒を楽しむ酒器からピューティグッズまで酔鯨オリジナルの品を作りました。
- ◎今だけ・お早く!酔鯨限定セット
季節・数量限定の酔鯨オリジナルセットのご紹介。おしゃれなコラボ企画もあります!

新しい商品
増えます!

SUIGEI オンラインショップはこちら



高知の美食が勢ぞろい。ホテル1階の落ち着いた、掘りごたつの座敷も

今回は、高知市内にある「駱駝 別邸」さんをご紹介します。こちらのお店は、高知市内に3店舗を構える人気の居酒屋さんです。

酔鯨が 飲めるお店

鯉の薫焼きタタキをはじめとする多彩な土佐料理はもちろん、高知の新鮮野菜や土佐和牛など厳選素材を使用した、自然豊かな高知の山海の幸が存分にお楽しみいただけます。だしがしっかり効いた優しい味付けの鍋で豚肉とレタスを一緒にしゃぶしゃぶして楽しむ「れたしゃぶ」はお店の名物。お肉から出る旨みとレタスの少し残るシャキッと感、そしてさっぱりした味わいが抜群で、つついとお箸が止まらなくなります。締めラーメンまで進むとお腹は大満足です。

もうひとつおすすめしたいのが、大きな鯉のタタキが入った「土佐巻き」。薫でしっかり焼いた鯉とにんにく、大葉、ミョウガの相性が最高の逸品です。一切れが大きいですが、贅沢に一口で頬張り、最後にお酒をクイッと飲むのがなんとも言えない至福の瞬間です。

落ち着いた雰囲気の店内は個室もあるので、ゆったりと楽しむことができます。高知にお越しの際にはぜひお立ち寄りください!

テキスト:栗田英里子(営業課 広報)



駱駝 別邸

高知県高知市帯屋町1-9-4
リッチモンドホテル1F
☎ 088-822-9981
🕒 17:00~24:00 (L.O.23:30)
🏠 日曜

詳しくはこちら



EVENT REPORT

親子で楽しむ!

「土佐蔵 デ ひなまつり」イベントを開催しました

3月3日はひなまつり。お子さまの成長を喜び、いつまでも健やかであることを願って昔から邪気払いのため「白酒」を飲む風習があります。(最近はノンアルコールのあま酒を代用される方も多いそうです。)

2023年2月25日(土)・26日(日)の2日間「酔鯨 手造り吟醸酒 あま酒」を土佐蔵にお越しいただいた皆さまに振る舞うイベント「土佐蔵 デ ひなまつり」を開催しました。

コーナーでは、親子で作って楽しむフォトスポットや、お子さまが参加できるハズレなしのゲームブース、大人の方には、土佐蔵ストアで3,333円以上をお買い上げのお客さま対象にくじ引き大会を開催!1等の方にはなんと!!「HIGH END COLLECTION」のプレミアムなお酒が当たりました!

ほかにもたくさん嬉しい場面が...お内裏様の冠や扇子を製作して仲良く写真を撮る家族の姿やお酒が飲めない子どもたちが「日本酒ってなに?」と聞いてくれたり...

酒蔵だからできる子どもたちとの交流を経験させていただきました。これからもこの繋がりを大切にしていきたいな、と改めて感じました。

予想を超えるご家族がご来場くださり、賑やかな声が土佐蔵に響きました。スタッフ一同、皆さまが楽しむ姿を見て嬉しくなりました。心より感謝申し上げます。早速次回のイベントも企画しますので、その際は皆さまぜひお越しください。

