

SUIGEI Y JOURNAL

10

OCT
2023特集
feature

堪能、実りと香りの秋

柑橘の国・高知から 日本酒リキュール 「かじゅシリーズ」新作登場

秋晴れの陽気が心地よい頃となりました。実りの秋を迎えて、旬の美味しいもの、高い空、澄んだ空気、秋の花々に紅葉と、目にも舌にも楽しい季節です。いつも酔鯨酒造への温かなご支援をいただきまして、心より御礼申しあげます。

夏の間お休みをいただいております酒蔵では、令和5酒造年度のお酒造り開始に向けて神事を無事に執り行いました。今年も一年、蔵人みんなが事故なく無事にお酒を造り、皆様のもとへ美味しいお酒をお届けできますように。そう心から願いながら。

さてこのたび、柑橘リキュールかじゅの第二弾として、新商品「酔鯨リキュールかじゅ 文旦」を発売させていただきます。本品は、高知県特産柑橘「土佐文旦」、「ゆず」の果汁と「酔鯨の日本酒」を贅沢に使用した、果汁35%の柑橘リキュールです。口の中でさっぱりと広がるブレンド果汁の「みずみずしい甘酸っぱさ」、そして果汁の香味と日本酒の旨味の組み合わせによる「フレッシュかつ口あたり滑らかな味わい」をお楽しみいただけます。

—— 土佐文旦とゆずのブレンド

柑橘類の一大産地である高知県は季節・地域ごとに多種多様な柑橘を栽培しています。「酔鯨リキュールかじゅ 文旦」は、高知県が日本一の生産量を誇る特産柑橘「土佐文旦」と「ゆず」の果汁を使用しました。爽やかな酸味と上品な甘味、さらに後口に広がるほのかな苦味が特徴の「土佐文旦果汁」。そして、フレッシュな香りと酸味が特徴の「ゆず果汁」。「土佐文旦果汁」と「ゆず果汁」の特徴を活かして、爽やかに香り、口の中に広がる「みずみずしい甘酸っぱさ」を存分に楽しめるようにブレンドしました。「酔鯨リキュールかじゅ 文旦」は、このブレンド果汁を35%使用し、柑橘の美味しさを贅沢に詰め込んでいます。

—— ブレンド柑橘果汁と酔鯨の日本酒の組合せ

「酔鯨リキュールかじゅ 文旦」のベースには、食中酒として上質な旨味とキレのある味わいを追究している「酔鯨の日本酒」を使用しました。日本酒の旨味には、柑橘果汁にはない「柔らかく膨らみのある味わい」があります。「柑橘ブレンド果汁のみずみずしさ」と「日本酒由来の旨味」とを絶妙に組み合わせ、「フレッシュかつ口あたり滑らかな味わい」のリキュールに仕上げました。アルコール分9%、果汁35%で、果汁の香味をしっかりと感じられる、さっぱりとした味わいが特徴のリキュールです。ストレートはもちろん、ロック、炭酸割りなど、その日の気分や季節、シーンに合わせて手軽にお楽しみいただけます。

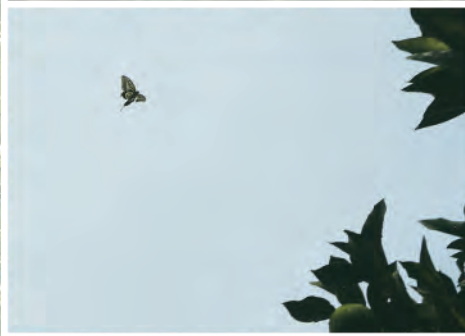


© Soichiro Sakamoto

「酔鯨リキュールかじゅ 文旦」おすすめの飲み方

- 1 ストレート 後口に広がる文旦の爽やかな苦味をしっかりと感じられます。
- 2 ロック 果汁のみずみずしさと、ほのかな苦味の余韻をゆったりと楽しめます。
- 3 ミスト(クラッシュアイスを使ったロック) みずみずしい甘酸っぱさをスッキリと楽しめます。
- 4 炭酸割り 炭酸によってフレッシュな香りが引き立ちます。柑橘の甘酸っぱい味わいをさっぱりとお飲みいただけます。かじゅ7：炭酸3の割合がベスト！

10月5日
出荷開始酔鯨リキュール
かじゅ 文旦720ml 1,650円(税込)
容量：720ml
アルコール分：9%



12月、収穫時の文旦
(写真提供：土佐文旦産直協同組合)

地域が家族のように育てる柑橘の王様 土佐文旦、今年もたわわに実りました。

〔地域ぐるみで栽培・出荷。土佐文旦産直協同組合〕

「収穫を待っていてくださる皆さまに応えたい。」
その一念で、夏場の作業も頑張れます。

取材・文/久保慧葉 写真/大賀美穂



土佐文旦産直協同組合の皆さまに感想をいただきました。

土佐市
の特産・土佐文旦で
キュールが作れたらと待ちに
待っていたところ、酔鯨さんが！感
謝です。土佐文旦のフルーティーさがア
クセントのフレーバー、素晴らしい。組合
仲間からはロックが好みとの声も。色は果
汁そのまま、ふんとう爽やかな香りが最高で、
あの苦味と甘さ、清酒の香りがふわぁーと。
土佐文旦の風味を醸造酒が存分に活かして
くれて、しかも果汁35%の贅沢。
さすがです。女子会のお酒などに
も人気が出そうですね。

爽やかな芳香、ぷちっと弾ける食感、 土佐文旦と土佐蔵の出会い

酔鯨 土佐蔵のある土佐市には文旦の実る山が、あちこちで見られます。12月から1月に通りがけると、遠目からも大きな黄色い実がたくさん。それが土佐文旦、土佐市が発祥の品種です。外皮をむいた時の芳香は、柑橘の王様とも呼ばれる品格が感じられます。果肉は透明感があり、ぷちっと弾けるみずみずしさ。地元消費が半分という、高知県民の愛着が強い柑橘です。積善寺地域では、30年ほど前から生産者十数軒が協同組合をつくり、栽培・出荷・販売を手掛けています。土佐文旦産直協同組合の組合長・西森幹展さんをはじめ、独自の商品開発や営業面も頑張っていて、若手後継者も育ち、県外にも土佐文旦のファンが増えてきています。

露地の土佐文旦は、年末から収穫をした後、1カ月ほど追熟させて出荷します。青果のピークは3月頃までですが、果汁を通常販売できるようにと同組合で開発していたジュースが、「酔鯨リキュールかじゅ」開発担当の目に留まりました。ピピッと音がするぐらいに。「同じ土佐市の生産者であり、果汁の製造もされている組合さんとお話ができるのは大変ありがたいです」と酔鯨 土佐蔵で開発を担当する利根川千枝さん。

9月にお訪ねした山すその果樹園では、まだ緑色の土佐文旦が、いかにも美味しそうな「ぼってり型」に実っていました。お尻が座った安定感。平均で年3回の摘果をして余分な実を落とし、葉と実のバランスを調整しますが、かなり形が決まってきたところです。「夏場の草刈りや摘果が一番大変。ハチやマダニなど虫に刺されないよう気をつけています。でも、今年も土佐文旦を待っていてくれるお客さんの笑顔を思えば、よしっ！やるぞ！となれるんですよ。」と西森さん。組合で生産工程を管理するGAP認証を受けており、使用する農薬や散布回数を厳守しています。昨冬は数十年に一度というクリスマス寒波でしたが、例年どおりの収穫が期待できそう。「この大自然あつての私達です。」

編集後記：広報担当 佐野麻美

子どもの頃から大好きで毎冬バクバクと食べている文旦は、高知の自然がたっぷりと詰まった産物！このたび、新商品「かじゅ 文旦」の嬉しいご縁から、地元の農家さん取材にうかがいました。日々自然や病気、虫と戦いながら農園を守り続ける苦労や努力は測り知れませんが、そうした努力を感じさせない優しく穏やかな笑顔からは、文旦への深い愛情が十分に伝わってきました。私達の文旦好きも相まって、笑いもありの盛り上がった取材となりました！本商品の開発を通じ、地元に対する愛着や誇りをさらに深く感じられました。農家さんと手を取り合って出来上がった、オール土佐市産の、美味しいリキュールです！



左から広報・佐野、開発者・利根川、組合長・西森幹展さん、生産者・藤田歩さん、広報・栗田

土佐文旦産直協同組合

高知県土佐市積善寺926番地

☎ 088-828-6777

<https://buntan-santoku.jp/>





© Soichiro Sakamoto

TRUS MIX
KAJU

シリーズ第二弾登場！ 「酔鯨 リキュールかじゅ 文旦」

土佐文旦と柚子、酔鯨のお酒を贅沢にブレンド。果汁35%の新作は、果汁の香りと日本酒の旨味が溶け合った、口当たりの良い食中酒です。



酔鯨・開発者インタビュー

高知県の特産柑橘リキュールが、ついにシリーズ化しました。第二作は土佐文旦が主役です。記念して、第一作の「リキュールかじゅ39」も「かじゅゆず」としてリニューアル。開発に当たった土佐蔵の利根川千枝さんにお聞きします。

—シリーズのコンセプトは？

「柑橘の美味しさを贅沢に詰め込んだ、果汁と清酒の柑橘リキュール」です。

—開発の経緯を教えてください。

2年前に、柚子と直七、小夏のシトラスミックスで第一作を発売した時から、シリーズ化を考えていました。酔鯨 土佐蔵のある土佐市特産の土佐文旦、レシピは1年でできたものの、果汁で入手しにくいという課題があったのです。今回、土佐文旦産直協同組合さんの果汁に出会い、製品化が叶いました。

—特に工夫した点は？

みずみずしい味わいと口あたりの滑らかさにこだわりました。優しい酸味と甘味、余韻に広がる苦味が特徴の「土佐文旦」にフレッシュな明るい酸味をもつ「ゆず」を組み合わせることで、スツと口になじむ、果汁の持ち味である甘酸っぱさが出せたと思います。さらに、ベースに日本酒を使うことで、日本酒特有の膨らみのある柔らかな味わいを加えて、口あたりの滑らかなリキュールに仕上げました。

—食中酒としてのお楽しみポイントは？

「かじゅゆず」は柚子果汁がメインなので、しっかりした味付けのお料理と相性が良いですね。新作の「かじゅ文旦」は口あたりが格別に滑らかなので、シンプルな味付けのお料理におすすめです。先日、旬の新子（ソウダガツオの稚魚）と一緒に飲み、なかなかの相性でした！どちらも、冬はホットでもどうぞ。

—これからやってみたいことは？

かじゅ第三弾も企画しています。まだまだ高知には美味しい柑橘がありますから！リキュールをきっかけに、日本酒を飲んでいただけたら。

聞き手：広報 佐野麻美

Renewal!

第一作の「リキュールかじゅ39」は「かじゅゆず」にリニューアル！



SAKE × POTATO

酔鯨 × 湖池屋
酔鯨 ペアリング専用ポテト、
今秋も登場。

「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、昨年好評いただきました酔鯨酒造と湖池屋のコラボ商品が今年も登場です。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を開拓してきた老舗。これまでにないマリアージュ体験に、どうぞご期待ください！



鯨乃友 あわせて旨みが華やぐセット



ポテトチップス 鯨乃友

老舗が求めた、プライドの味わい。
さらりさらりと杯がすすむ鯨の酒盗味

「酔鯨 湖池屋オリジナル」に合う最適な形状を見極め、旨みが広がる味わい、軽すぎず重すぎない食感を追求されています。なんと、鯨の酒盗味。高知県産ゆず皮の爽やかな香りをきかせ、カラッと香ばしく、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

柔らかな吟醸香と
輪郭のはっきりした酸味の純米吟醸酒

原料米に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柔らかな吟醸香と、輪郭のはっきりした酸味が口に広がるように仕上げました。



【数量限定】
鯨乃友 あわせて旨みが華やぐセット

¥3,480- (税込・送料別)

内容：鯨乃友 鯨の酒盗味 60g×3袋
酔鯨 湖池屋オリジナル 720ml×1本
※数量限定の為、完売次第終了となります。



TOPICS

酔鯨が 買えるお店



20~30種の美酒を楽しめる
スタンディングバーあり。
地域の飲食店とのつながりも

今回は『学大ますもと Saké & Apéro』(以下、学大ますもと)さんをご紹介します。こちらは目黒区五本木にある「五本木ますもと」さんの姉妹店として、東急東横線の学芸大学駅

そばに2020年2月オープンしました。「五本木ますもと」さんは飲食店の業務用が多いのに対し、「学大ますもと」さんは商店街の中という立地もあり、一般のお客さまのご来店が多くなっています。

同店の特徴のひとつは、立ち寄りやすさ。開口部が大きな正面入り口は、開放的なお店の雰囲気を醸し出し、敷居が低く気軽に入りやすい造りです。もうひとつの特徴は店名にもある、立ち飲みスペースのApéro(アペロ)。お昼時に一杯、夕食前に一杯など、女性一人でも気軽に日本酒やワインを楽しめるスタンディングバーです。酒屋さんならではの品質の良さや品揃えで、常時約20~30種類の日本酒・泡・ワインが楽しめる、お酒好きには魅力いっぱいのアペロ、ぜひお試しを。美味しいおつまみも用意されていて、酔鯨の特製酒盗も定番で楽しめます! 大切な

方にお酒を贈りたい時や、エリアの飲食店を探している時なども、しっかりしたアドバイスがいただけます。 テキスト:三浦和芳(営業)



学大ますもと Saké & Apéro

東京都目黒区鷹番2丁目19-23
サンビームプラザビル1F

☎ 03-3710-2020
🕒 火曜~土曜 10:30~20:00
日曜・祝日 10:30~19:00
📅 月曜

詳しくは
こちら



酔鯨が 飲めるお店



神戸、三宮で高知が誇る
「土佐はちきん地鶏」と
酔鯨を味わい尽くそう

今回は神戸三宮にあるこだわりの焼鳥居酒屋「炭火焼鳥いもや」さんをご紹介します。神戸のこの地でお店を営み20年、食材から調理法まで店主、丹後さんのこだ

わりが随所に見られる隠れ家的な名店です。

食材となる鶏は全国の名産地を探し歩いたなかで出会ったという高知県大川村の「土佐はちきん地鶏」。丹後さん曰く、水が良く、山奥の静かな環境で育った鶏は臭みがなく、あまい脂が特徴とのこと。焼鳥にすると旨味が引き出され、最高の一本に仕上がります。お料理メニューはシンプルに「高知大川村はちきん地鶏と丹波篠山中末農園のオーガニック野菜を炭火で焼いたりした皿を5皿」のみ。内容もボリュームもお料理はお客さまのご希望に合わせてご用意いただけます(3日前のご予約で別途、コースも可)。

日本酒は酔鯨の吟醸酒(冷酒)と大七の純米酒(燗酒)のみと、こちらもシンプル。ご予約により、酔鯨の飲みくらべセットもお楽しみいただけます。神戸の方はもちろん、お近くにお泊りの際はぜひお立ち寄りくだ

さい。焼鳥と酔鯨のマリアージュに魅了されることでしょう。

テキスト:安藤匡彦(営業課・物流課)



炭火焼鳥いもや

兵庫県神戸市中央区琴ノ緒町3-3-15

☎ 078-222-0248
🕒 17:00~24:00
📅 日曜

詳しくは
こちら



新商品情報や蔵での日常など、
タイムリーに発信しています。

SUIGEI Instagram



フォロワー
6,000人
突破!

令和5酒造年度の神事執り行いの報告や、お酒の仕込みの様子や新商品発売のお知らせなど、最新情報を発信しています! ストーリーズ投稿では、酔鯨のリアルタイムをお届けしています。ぜひ、ご覧ください!



▶こちらから  suigei_sake

SUIGEI HIGH END COLLECTION × ファインダイニング ペアリング紀行

SUIGEI × FINE DINING Pairing travelogue



SUIGEI HIGH END COLLECTION(純米大吟醸 DAITO/万/弥/象)の魅力 washed されたファインダイニングのお料理と共に楽しんでいただきたいというスタッフの強い思いから、「SUIGEI HIGH END COLLECTION × ファインダイニング ペアリング紀行」という連載を〔特別連載シリーズ(全10話)〕として はじめてまいります。

本企画は、各お店のシェフや御亭主様に選りすぐりのSUIGEI HIGH END COLLECTION(純米大吟醸 DAITO/万/弥/象)のいずれか1種類を事前にお渡しし、そのお酒とペアリングするお料理を特別に作っていただくというもの。そのお料理と共にシェフや御亭主様が感じるファインダイニングとお酒の関係性やフィロソフィーを 実際に編集部が、お店を訪れ、インタビューした取材内容をお届けしてまいります。それは、SUIGEI HIGH END COLLECTIONが、名だたるファインダイニング店舗の料理人やお料理とのペアリングの旅をするという夢のようなコラボレーション紀行。いずれも予約困難な、高級で洗練された雰囲気をもつお店の中へと思いを馳せ、SUIGEI HIGH END COLLECTIONの新たな挑戦への取り組みを是非ご覧ください。

*本誌が発行された月号掲載期間中は、実際に掲載された日本酒をお店でお楽しみいただくことができます。(掲載されたペアリングお料理は含まれません)



第一話は、京都 一子相伝なかむらさんと純米大吟醸 DAITO2022 とのペアリングです。

こちらのサイトにも掲載されています▶
www.suigei-highend.com

