

SUIGEI JOURNAL

11

NOV
2023特集
feature

鯨たちの大いなる旅



純米大吟醸 DAITO 2023 発売開始、
陶芸家の牟田陽日氏との
コラボレーションが実現しました。

酔鯨の最高級酒「純米大吟醸 DAITO 2023」が、いよいよこの秋、発売開始となります。毎年高みを目指し挑戦し続ける酔鯨が、世界へのメッセージをこめてきた、限定生産の酔鯨最高品質の純米大吟醸酒です。その象徴でもあるボトルデザインは年ごとにアーティストとコラボレーションしております。本年は、石川県能美市に工房を構える陶芸家の牟田陽日氏とのコラボレーションが実現。デザインコンセプトは「revive（復活）」。

DAITOの迫力ある華やかさを、現代の九谷色絵磁器の技法を用い、大徳利に表現しました。酔鯨と牟田陽日氏のコラボレーションが創り出す特別な世界観をお楽しみください。



DAITO2023 Designed by
Yoca Muta
陶芸家

1981 年東京都渋谷区生まれ。2008 年ロンドン、ゴールドスミスカレッジ、ファインアート科卒業。2012 年石川県立九谷焼技術研修所卒業。現在、石川県能美市にて工房兼住居を構える。陶磁器に彩色を施す色絵の技術を主軸に、日常的な食器、茶器などの美術工芸品からアートワークまで多岐に渡り制作。現代の自然に対する意識の在りようをテーマに、動植物、神獣、古典図案等を再構成し色絵磁器に起こしている。日本の美感、工芸、アートの間を相互に交信するような作品制作を目標とする。

Yoca Muta × Suigei

本年のDAITO は、石川県能美市に工房を構える陶芸家、**牟田陽日氏**とのコラボレーション。今回は牟田陽日氏の手掛ける馬上杯とのセットも50セット限定にて販売いたします。酔鯨と牟田陽日氏のコラボレーションが創り出す特別な世界観をお楽しみください。

金色の鯨は、覚醒と再生の ● 復活

revive

DAITO Design

DAITO のコンセプトから牟田陽日氏が作り上げたのが迫力のある鯨を描いた大徳利。釉(うぐすり)の背景を背に緋色^{※1}(ひいろ)の波から垂直に勢いよく水面へと浮かび上がる金色の鯨。「revive」という作品名の通り、力強く覚醒する再生の象徴として描かれました。金と赤は祝福の色合いです。長い眠りの年からの目覚めを寿ぐ^{※2}(ことほぐ)日本酒をイメージし、DAITOの迫力のある華やかさを現代の九谷色絵磁器の技法を用い、大徳利に表現しました。この大徳利のデザインを活かして製作したパッケージです。

※1 緋色(ひいろ)：濃く明るい赤色
※2 寿ぐ(ことほぐ)：慶びの言葉を述べる



金酔鯨馬上杯

牟田陽日氏デザインによる九谷焼の白黒一対の馬上杯です。「酔鯨という酒蔵の名前のおりに浮かんだ」意匠です。お酒を注ぐ前からほろ酔い心地で海底に踊る2匹の鯨を金色の転写であしらいました。澄んだお酒を注げば、底の金の鯨が喜ぶようにキラキラと揺らぎます。いつものひと時にも、また記念品としてもお使いいただけます。お気に入りの日本酒と共に末永く楽しんでいただければ幸いです。

酔鯨が掲げるテーマ

「食文化を豊かにするプレミアムな日本酒」を表現したこだわりの最高級酒

DAITO「3つ」の製法へのこだわり

- ・兵庫県東条産特A地区特上山田錦を30%まで磨く
- ・2種類の酵母で醸す
- ・中取りだけをフレッシュなままボトリング

Chief Brewer

酔鯨酒造土佐蔵 明神杜氏

年初2月に瓶詰めを終え、半年以上の月日をかけてゆっくりと熟成、全ての味と香りが最高に調和したタイミングで皆さまにお披露目できることを嬉しく思います。今回の仕込みは、原料米の山田錦が非常に硬く、必ずしもいいスタートを切れたと言えない状況の中、いつにも増して神経をとがらせての醸造でした。その甲斐あってか、山田錦が硬いなりに、いつもよりシャープで切れの良いDAITOに仕上げる事ができたと自負しております。もちろん、DAITOの特徴の一つであるリッチな吟醸香も、味同様、鼻筋をずっと抜ける綺麗な吟醸香に仕上がっています。今年のDAITOもぜひ楽しんでいただけたら幸いです。



酔鯨 純米大吟醸

DAITO 2023

720 ml 22,000 円(税込)

使用米：特上 山田錦
(兵庫県加東市東条町(特A地区))
精米歩合：30%



【限定 50 セット】

SUIGEI DAITO 2023×馬上杯セット

55,000 円(税込)

〔セット内容〕
酔鯨 純米大吟醸 DAITO2023 720ml 1本
馬上杯 2 個(黒・白 各 1 個)



SUIGEI
HIGH END
COLLECTION



特別な日を演出する、
最高を極めたプレミアムシリーズ

世界が認める特別な日本酒があなたを特別な時間に誘う。
SUIGEI HIGH END COLLECTION 特設サイト開設

厳選された原料米と酔鯨の技術の粋を集めて醸すプレミアム純米大吟醸シリーズ「SUIGEI HIGH END COLLECTION」の特設サイトが完成しました。「SUIGEI HIGH END COLLECTION」の各商品を鏡花水月に例えてご紹介。匠の技を集結させた特別な日本酒とともに、特別な時間をお楽しみください。



国境や世代を超え、高品質な日本酒を楽しんでいただきたいという酔鯨の想いから、究極のこだわりに挑戦する「SUIGEI HIGH END COLLECTION」。同シリーズは厳選された原材料のみを使用し、さらに、百年を超える酒蔵としての歴史のなかで研鑽された技術の粋を注ぎ込み醸造いたします。日本の国酒のさらなるプレミアムを、思い思いのライフスタイルシーンで。ラグジュアリーなボトルが特別な日のお食事をいっそう華やかに彩ります。贅沢な一本とともに贅沢な時間をどうぞご堪能ください。

「SUIGEI HIGH END COLLECTION」の魅力を洗練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想いから、「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〔特別連載シリーズ(全10話)〕もはじまりました。そちらも特設サイトよりお楽しみください。

DAITO おすすめポイント



はせがわ酒店
営業部
大久保 将啓さん
※2023年4月撮影

落ち着いた街並の中に佇む麻布十番店は、ゆっくりとお酒を選ぶのに最適の店舗です。スタッフが大切にしているのは、お客さまとお酒の触れ合い。商品をおすすめるにも、銘柄や価格に加え、お客さまがどのようにお酒を楽しむ時間を過ごすのかを伺い、その目的に最適の一本を選ばれるようお手伝いいたします。

「DAITO」の酒質は「一口のコース料理」。ビュアな香り、含むと色とりどりの果物が弾けるようなフルーティーさ。シルキーで、けれん味のない甘味から酸が立ち上がり、爽やかな余韻へと、複数のお酒の要素を感じられる贅沢な味わいです。凍るギリギリの0〜5度ぐらいに冷やして小ぶりのカクテルグラスで数杯、少し温度を上げながら食事と共に縁の薄いぐい飲みで、最後はそのまま苺などのフルーツと合わせて、まさに1本で通して楽しめます。芸術品の華やかさと職人技の精巧な味わいが調和する、唯一無二の味わい。料理ともきれいに調和します。おすすめ料理は春が旬のアスパラガスを使い、ディルやキウイ、オレンジ、ナッツなどを加えたサラダ。味がはっきりしているので、肉料理全般もおすすめ。香草と共に焼いたラム肉や銘柄豚のソテー、日本料理ならこの時期、山菜の天ぷらと。若竹煮も海を連想させる酔鯨とつながって楽しめそうです。特別な記念日やハレの日にお楽しみいただきたいお酒です。大切な人と過ごすシーンを華やかに彩り、飲み手の心にその思い出を深く刻み込みます。デザインがヴィンテージごとに異なるので、大切な思い出が、より鮮明に残るでしょう。



はせがわ酒店 麻布十番店
東京都港区麻布十番2-3-3
☎ 03-5439-9498
🕒 11:00〜19:00
🏢 なし



象 SHO おすすめポイント



鬼田酒店
店主
鬼田 知明さん

「モノ」より「コト」をお客さまに伝えていく姿勢を大切にしております。お客さま一人ひとりに、それぞれのお酒の良さをどのように伝えていくかを、常に考え続けています。商品一つひとつを大切にし、出荷時と同じ状態でお客さまにお届けできるよう、品質管理も徹底しております。

常時土佐酒に触れている高知在住の私は、SUIGEI HIGH END COLLECTIONの中で「象」を、その味わいと価格において中軸と位置付けています。一目見れば酔鯨とすぐわかるボトルのトレードマークも印象的です。「象」の楽しみ方は、まず香りから入っていただけますが、特有の味わいを存分に感じ取るには、やはり、ワイングラスのような形状の酒器をおすすめします。食前酒として、もちろん食中酒としてもさまざまなシーンで楽しめるお酒です。「象」には、そうした頼もしい酒質が備わっています。酔鯨の「吟麗」や「高育54号」を好んで飲まれている方、あるいは今までに味わったことのある方には、特にこの「象」をおすすめしているのですが、それは「象」を中軸と位置付けているからこそで、その上の「弥」「DAITO」の魅力を知っていただくための入り口でもあるのです。「象」を飲んだ方には「こんなに美味しい日本酒は初めて！」と、出会いと発見に喜ばれる声をいただいています。



鬼田酒店
高知県高知市相生町4-10
☎ 088-882-2347
🕒 9:00〜19:00
🏢 日曜日(祝日は営業)



DAITO

金色の鯨は
覚醒と再生の
revive

万
MANN

ここに極まる
金色の大地

弥
YA

その華やかさ
紅のオマージュ

象
SHO

マリアージュ奏る
淡麗辛口

万 MANN おすすめポイント



矢島酒店
店主
矢島 幹也さん

蔵元直送の厳選した130蔵500種以上の日本酒、本格焼酎、自然派ワイン、酒器などを取り揃え、2002年よりオンラインショップも運営。1本より全国発送を承ります。「酔鯨」も定番からハイエンドクラスまで通年お取り扱いしています。船橋駅・柏駅より東武線「馬込駅」駅下車徒歩3分の地酒専門店です。

純米大吟醸「万」は、まるで宝宝箱のようなゴールドに輝くデラックス箱にセットされています。ブラックボトルには酔鯨のフラッグシップらしい風格が備わり、圧倒的な存在感で迫ってきます。幕末に土佐からアメリカへ渡ったジョン万次郎にちなんで名付けられたということで、人生のロマンを体現しているかのようです。

酔鯨らしく、食中酒という軸はそのままに、絶妙なバランスで造られた万は芸術品とも呼ばれるほどに、酔鯨の個性を完璧に表現しています。「万」はその価格以上に価値のあるコストパフォーマンスに優れた1本だと言えるでしょう。特別な時に特別な方と楽しむ、人生の忘れられない場面に寄り添うことのできるお酒なのです。飲む人すべてを魅了することは間違いありません。酔鯨らしい上品な香りと、余計な雑味を削ぎ落としながらも豊かな旨味をしっかりと持っています。まろやかさやミネラルを感じる心地良い酸味は、食卓で食材の良さをさらに引き立ててくれます。穴子の白焼き、鰯の漬け、生湯葉の揚げ出し豆腐などは、私の格別のおすすめペアリングです。



矢島酒店
千葉県船橋市藤原7-1-1
☎ 047-438-5203
🕒 10:00〜19:00 (日曜日は18:00まで)
🏢 火曜日(祝日は営業)



弥 YA おすすめポイント



乾酒店
乾 量さん

創業154年目を迎える弊社のコンセプトは『「おかわり!」のくる旨い酒』。日本酒・焼酎・ワイン・こだわりの調味料を、全国3,000軒の料飲店さまにお届けします。アジアなど海外向けには、信頼のおける現地企業とパートナーシップを結び、多数の蔵元の正規輸出代理店として日本酒の輸出を承っております。

初めてのテイスティングの際は、酔鯨酒造がスピニオフ純米大吟醸として、香りのある華やかなタイプの高級酒を造ればどうなるのか？と、興味深く「弥」を口にした記憶があります。単調なフルーティーさではなく、重奏的な香りがバランス良く、立ち香に表れます。透明感と奥行きのある甘味がファーストタッチ、山田錦の上質な甘味が引き出されています。香りに頼らず、味わいとのバランスを考慮していることがよく伺えます。芳香をまとった甘味がゆるやかに消えていく、心地よい余韻の上品さ。開栓後1、2週間でゆるやかに開いていく酒質の変化もハイエンドにふさわしい酒質設計。やや異端的な「弥」は、反骨精神の実業家、岩崎弥太郎を重ね合わせた酔鯨らしい表現です。酔鯨の中では、余韻が長めのタイプ。食中酒としての設計がレギュラー酒なら、こちらは食前もしくは食後に近い一杯で、というのがおすす。フィンガーフードを提供する華やかなパーティーでの乾杯や、食後にゆっくりつまむチーズやチョコレートなどとあわせてぜひご提案したいもの。ワイングラスとの相性は良さそうですが、食中なら敢えて平盃を使い、芳香のある甲殻類やイクラなど、ワインが難しい食材とピンポイントでのペアリングもぜひ試してみてください。



乾酒店
大阪府八尾市恩智中町3-66-1
☎ 072-941-2118
🕒 10:00〜17:00
🏢 日曜日、祝日



TOPICS

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。

- 11月1日～7日 名古屋三越栄店
- 11月10日～12日 信濃屋 北千住マルイ店
- 11月17日～19日 三河屋 CIAL横浜ANNEX店
- 11月24日～26日 高機阪急スクエア
- 12月1日～3日 三河屋 VINA GARDENS PERCH店
- 12月15日～17日 はせがわ酒店
- 東京スカイツリータウン・ソラマチ店
- 12月24日 横浜君嶋屋 横浜本店
- 12月27日～31日 信濃屋 北千住マルイ店

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

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！

フォロー
6,000人
突破！



▶こちらから
 [suigei_sake](#)

酔鯨が 買えるお店



こだわり銘酒も
蔵元直取引の適正価格。
-5℃以下で品質万全！

創業は1906年で、岡山市郊外の岡山新保店、岡山駅から徒歩圏内の岡山幸町店、倉敷市の倉敷田ノ上店の3店舗を運営する「ワ

インショップ武田」さんのご紹介です。

全国の日本酒、焼酎、梅酒、日本ワイン、オーガニックワイン、クラフトビールなどのお酒と、こだわり食品、自家焙煎コーヒー豆など、ハレの日の特別なものから、日々の生活をちょっと幸せにするようなアイテムまで幅広く取り揃えています。

岡山県のみならず、香川や広島、山陰地方からもお客さまが訪れる人気店。3店舗すべて「氷温庫-5℃以下」で保管することで、蔵元出荷時と同じ状態でお届けできるよう、品質管理を徹底しています。「お酒は、いつもの生活に彩を添えてくれます。ぜひその楽しみを一人でも多くの人に知っていただきたいですね」と武田社長。

様々な酒器も取り扱っていますので、お酒と一緒に気に入りのマイグラスを見つける

のも楽しそう。オンラインショップも充実していますので、ぜひご覧ください。

テキスト：山崎正博（営業）



株式会社ワインショップ武田
ワインと地酒 武田 岡山新保店

岡山県岡山市南区新保1130-1

☎ 086-801-7650

🕒 10:00 ~ 20:00

📅 1月1日～1月3日

詳しくは
こちら



酔鯨が 飲めるお店



※2023年10月開催時のシェフのスペシャルディナーメニュー

祇園のミシュランシェフ、
筒井光彦氏による
創作鰹メニューを感動体験

高知市の人気観光スポット「ひろめ市場」内にできたばかりの新店「土佐ボニート」さんのご紹介です。「ボニート」はスペイン語

で鰹という意味があり、この店名の通り、高知県民の大好きな「鰹」を中心に、定番の鰹のタタキをはじめとして、カルパッチョやタルタルなど創作料理が深く味わえます。

なんとなんと！こちらのお店は、あの京都祇園のミシュランシェフ 筒井光彦氏が自らメニュー開発！見た目も味も存分に楽しめる、驚くほど美味しいお料理が並びます。高知のお酒もたくさん、ペアリングワインの種類も豊富、アットホームな雰囲気で大好きなお店になりました。また、不定期ですが、ミシュランシェフが直々に来店してスペシャルディナー会も開催されます。高知ならではの旬の食材やこだわりの食材をふんだんに使い、美しい盛り付けに繊細なマリアージュがひろがります。一流シェフの技術と知識を、ひろめ市場のカジュアルな雰囲気。食欲の秋全開！旬の食材を生かした、

心にも体にも優しいお料理&お酒を贅沢に満喫いただけます。ランチもおすすめ。リアルタイムの詳しい情報はSNSをチェック！

テキスト：佐野麻美（営業課広報）



土佐 bo・ni・to

高知県高知市帯屋町二丁目3-1

ひろめ市場（ひろめばる66番）

☎ 070-1377-2635

🕒 お問い合わせください

📅 不定休

詳しくは
こちら



日本酒手帳2024 by 酔鯨 × NOLTY 今年もできあがりました！

“日本酒をもっと身近に楽しんでもほしい”という想いのもと、昨年発売した「日本酒手帳」を、
本年も酔鯨 × NOLTY プランナーズ × 時間(とき)ラボで共同企画し、一部リニューアルして発売します！
通常の年間スケジュール手帳（2024年版）に加え、日本酒をより楽しむための情報や、飲んだ日本酒のログを自分らしい言葉で記録することができる完全オリジナルの手帳です。

日本酒に詳しくなれる分冊付き！

日本酒のラベルの見方や、いま注目されている酵母についてなど、
学びがたくさん！飲みながら日本酒に詳しくなれること間違いなし！



飲んだ日本酒を自分なりに分析できるログページも！

2023年版ユーザーさんの要望にお応えし、書きやすいレイアウトに変更しました。今年は、味わいマップも追加しています！



- 本冊ページ構成
- ・イヤープラン
 - ・年間カレンダー
 - ・月間予定表
(2023年12月～2025年3月)
 - ・方眼メモページ
 - ・年齢早見表
- 分冊コンテンツ
- ・日本酒用語一覧
 - ・ラベルの見方
 - ・日本酒の種類
 - ・酵母について
 - ・酒米生産量ランキング
 - ・味わいの指標
 - ・日本酒の表現
(テイस्टینگ)
 - ・日本酒ログリスト

【商品概要】

サイズ B6 (188×133mm)
表紙色 ネイビー（写真左）
オフホワイト（写真右）
販売価格 1,636円（税別）



SUIGEI × 時間(とき)ラボ

「#酔鯨ときラボ部」 土佐蔵でオフライン開催しました！

昨年11月の「日本酒手帳」発売の時に立ちあげた「#酔鯨ときラボ部」では、1年を通して全4回の部活を開催しました。4回目となる秋の会は、酔鯨酒造の土佐蔵でオフライン開催！これまではオンライン開催だったので、現地にお集まりいただけるメンバーさんとは、やっとお会いすることが叶いました～！まずは、土佐蔵の杜氏による普段は体験できない特別蔵見学へ！お酒造りについてメンバーさんからもたくさんの質問が飛び交いました。見学後は、メンバーさんとの交流会！鰹のタタキや、お酒造りの精米で出る米粉を使用したピザなどを囲み、お話ししたり利き酒やクイズ大会なども！コンテンツ盛りだくさんの楽しい時間を過ごしました～！これにて、「#酔鯨ときラボ部」の活動1年目が終了！この1年、酔鯨や日本酒、手帳についてメンバーの皆さまとたくさんのお話をさせていただき、私自身も新たな日本酒時間を発見できました。本当にありがとうございました！また、来年も「#酔鯨ときラボ部」で皆さんにお会いできたらいいな～、そう願いながら。

#酔鯨ときラボ部
栗田英里子

