

SUIGEI Y JOURNAL

12

DEC
2023特集
feature

師走に味わう「時」と美酒

一年の日々が輪になって、
新酒を告げる丸い杉玉が。
南の国より、冬びより

すっかり冬めいて、各地から初雪の便りが届きます。「今年も新酒ができました！」という目印の杉玉が軒先にかかりました。日々、その幸せを胸に、真心を込めてお酒造りに励んでおります。

寒い冬は美味しい日本酒が生まれる良い季節。今年も12月5日より、「酔鯨 純米大吟醸 しぼりたて 冬びより」を発売いたします。「しぼりたて」とは、発酵の進んだ醪を搾ったばかりのフレッシュで貴重なお酒のこと。福井県産の酒米、五百万石を50%まで精米し、高知酵母、AC-95 とA-14の2種類を独自のブレンド比でじっくり低温発酵させ、これまでなかった香味を演出しました。心地良い吟醸香と、「しぼりたて」らしいフレッシュですっきりした上品な酸味、ほのかに感じる爽やかな甘味が特徴です。

商品名の「冬びより」は、穏やかに晴れた高知の冬空と、爽やかでフレッシュなしぼりたてをイメージした命名です。ラベルには季節の節目を表す言葉“金盞香(きんせんかさく)”を添えて。立冬の七十二候・末候からの引用で、初冬から早春まで、雪の中でも寒さに負けず咲く水仙の花です。その中央が金色の盃に見えるので金盞花と呼ばれます。土佐蔵で今年仕込んだお酒のうち、一番乗りで出荷される『酔鯨 純米大吟醸 しぼりたて 冬びより』。この時季しか飲めない旬のお酒をいち早くお楽しみいただけますよう、願いを込めてお届けいたします。私たち酔鯨が、この土佐の地でお酒造りに励むことができるのは、全国の皆さまのご愛顧とご支援の賜物です。社員一同、深い感謝とともに、ご多幸を祈念申し上げます。

土佐蔵 明神杜氏 より

季節ごとに訪ねる割烹料理のお店。そこで心動かされる、店主の細やかな気配り。旬の食材選びに始まり、お料理を出すタイミング、器、所作まで、枚挙にいとまがありません。椀物は上蓋と椀の絵柄が寸分違わぬよう揃えられて出てきます。それだけで、中のお汁のだしと具材が最高に調理されていることは容易に想像できます。先日、デザートに登場した最中は、直前に皮の湿気が炭火の遠火でしっかり除かれ、いい具合にバリッとした頃合いでした。美味しい時間のための努力。気が付けばいつの間にかこちらの会話も楽しい話題だけに。こんなお店で楽しんでいただく一杯に、酔鯨のお酒もラインナップされている誇り。「神は細部に宿る 細かいところこそこだわる」の精神をもって酒造りをしていかなければと、想いをリセットできる瞬間もあります。年末年始、あなたのとおきのお店で、酔鯨を楽しんでみませんか。



© Soichiro Sakamoto

相性の良いお料理

しぼりたてならではの上品な酸味と爽やかな甘味を堪能できる「冬びより」。寒い季節のお楽しみ、暖がとれる鍋料理に相性抜群の純米大吟醸です。また、お寿司やお刺身とは白ワインのような感覚で、お洒落に味わえます。バランスの良い吟醸香が、香辛料系（七味や一味・山椒・ゆず胡椒・ポン酢）を用いたお料理を、いっそう引き立てることでしょう。

12月5日
出荷開始**酔鯨 純米大吟醸 しぼりたて 冬びより**

720ml 2,145円(税込)

内容量：720ml

原料米：五百万石(福井県産)

精米歩合：50%

祝いの宴を 華やかに彩る 新・純米大吟醸

TSUZUMI
鼓

早いもので、今年もあとわずかとなりました。
年末は一年を締めくくり、そして新たな一年を迎えるための、大切な節目の時間です。
皆さんはどのようにお過ごしのお予定でしょうか。
長く続いたコロナ禍では日々の何気ないコミュニケーションが減少し、改めて「人と人とのつながりの大切さ」を強く感じる機会となりました。
酔鯨酒造では、大切な人と会える機会が増える年末年始、みんなで美味しいお酒を囲んで楽しい時間を過ごしてほしいという願いを込めて、祝いの宴を華やかに彩る純米大吟醸「酔鯨 純米大吟醸 鼓〜つづみ〜」を発売させていただきました。
ご家族やご友人、お仲間、会いたい方々との心温まるひとときをつなぐお手伝いできましたら幸いです。

鼓 - ひろがる調べ -



宴席で日本酒と美味しいお料理を囲んで、さまざまな人と今を楽しむ。いろいろな人がいて、それぞれの個性を楽しむ。その空間に賑やかにひろがる声や味わいは、まるで鼓の調べのよう。音とリズムで調べを打つように、今を味わい、この日本酒一本から世界がひろがってゆくイメージをこめて「鼓〜つづみ〜」と名付けました。
ラベルデザインでは、宴席でのさまざまなひろがりやが鼓の調べのように部屋にこだまするさまを表現しました。鼓の音には「励ます」という意味もあり、年末年始に無病息災を願い、祈願する想いもこめています。

商品の特徴

原料米には岡山県産の酒造好適米「雄町」を精米歩合50%まで磨き使用しました。酵母には高知酵母「AC-95」を使用した、大吟醸らしい華やかな香りが楽しめる逸品です。

味わいの特徴

高知酵母「AC-95」が作り出す香気成分カブロン酸エチルと酢酸イソアミルが、イチゴのような華やかさを演出。豊かな酸味と甘味が程よく調和し、お酒単独でもお楽しみいただけます。



酔鯨 純米大吟醸
鼓 -つづみ-
720ml 2,530円(税込)
内容量：720ml
原料米：雄町(岡山県産)
精米歩合：50%

年末年始のおもたせや贈りものに。 日本酒の選び方ポイント集

年末年始は人と集まる機会や、
一年のお礼をこめてお酒を贈る機会が増えるとき。
酔鯨のお酒を贈られる場合のポイント、ご参考にどうぞ！



はじめての方に

淡麗辛口ではありますが、ほのかな吟醸香も。どなたにも好まれる味わいなので、酔鯨がはじめての方にもおすすめ。



高育 54 号

お祝い事、贈りものに

「すべて高知県産」、地場のものにこだわっていて、仁淀川源流水の丸みと旨味が穏やかな味わい。県外の方にも喜ばれそう。



丞 -Joh-

和食には

さわやかな吟醸香でキレのある味は、和食全般、なかでも魚介類に合います。和食とともに飲みたい1本です。



兵庫山田錦 50%

洋食には

八反錦を40%精米したキレの良い後口なので、イタリアンやフレンチのような独自の個性を持った洋食にもさりげなくフィットします。



象 -Sho-

極めたい方には

最高峰の純米大吟醸にふさわしい華やかで奥深い吟醸香、まろやかな味わい。大切な方への贈りものや自分へのご褒美にいかがでしょう。



DAITO

おもたせに

日本酒をおもたせにする場合は、集まる人の味の好みや、お料理に合わせて。飲みきりで開けたいような季節のお酒、フレッシュ系のお酒を意識して選んだり、コンセプトがしっかりした特徴あるお酒など、話題になりそうな視点で選ぶと、場がなごやかになることでしょう。

贈りものに

お相手の方が普段飲んでいるお酒の趣向やご予算、味の好み、どんなシチュエーションで楽しむのか?などを想像して選ぶと、いっそう喜ばれる贈りものに。



TSUZUMI Pairing Sauce Recipe

純米大吟醸 鼓と愉しむ『ひろがり』。
プロがおすすめるひと手間、簡単に作れるゴージャスなソース！
ソースの香りと楽しむペアリングです。
杜氏からのペアリングコメントもご参考ください。

レシピ提供・料理／和田亜紀（葉山庵のごはん〜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、撮影協力／暮らしのプロデュース日日【にちか】



フルーツ由来の酸味とフレッシュな香り 骨付きしまんとターキーのグリル ベリーソース

【ターキーのグリル】

1. 常温のターキーに塩をまぶして10分おく。
2. ターキーの皮全体にオイルを塗ってオーブンで焼く。



【ベリーソース】

冷凍ミックスベリー…100g パルサミコ酢…30ml
砂糖（ハチミツ）…10ml 醤油…小さじ1
ターキーのグリルした汁…大さじ1

1. 鍋に材料を入れて中火にかける。
2. 沸騰したら弱火にして、半量になるまで煮詰める。

Paring Comment

市販の鶏肉にはないターキーの長い筋繊維、それでいて硬くない食感。噛むほどに口の中に旨味をひろげ、それを鼓の華やかな香りとキレの良い味わいでリセット。

こちらおすすめ！

骨付きしまんとターキーの赤ワイン煮込み

1. 玉葱とニンニクをオリーブオイルで炒め、香りが出たら塩胡椒を揉み込んだターキーを加え、焼き色がつくまで焼く。
2. マッシュルームとローリエを入れ、赤ワインを注ぎ、蓋をしてコトコト煮込む。
3. 火が通ったら、ターキーをとりだし煮汁を煮詰める。
4. 塩胡椒で味を調え、仕上げにバターを入れる。



Paring Comment

赤ワインで柔らかく煮込まれたターキーを、鼓の柔らかな味と香りが包みこむ感じが最高です。

柑橘系の野性的でスパイシーな香り

鰹のサラダ 柚子胡椒ドレッシング

柚子胡椒…小さじ2
オリーブオイル…大さじ3
ゆの酢（ゆずの果汁）…大さじ1（お酢で代用可）
砂糖…小さじ1

1. 鰹はお好みの厚さ、大きさに切る。
2. 旬の野菜と柚子胡椒ドレッシングと混ぜ合わせてこんもりと盛り付ける。

Paring Comment

鰹の脂身で一瞬贅沢感に浸り、脂と相性バツグンの鼓でリアージュ。



バターソースのまろやかなコクと香り

長太郎貝のエスカルゴバター

無塩バター…50g
パセリ（葉の部分のみを細かく刻む）…大さじ2
にんにく…1片 塩…ひとつまみ

【エスカルゴバター】

1. バターは常温に戻してやわらかくしておく。
2. にんにくはすりおろす。
3. バターにパセリ、にんにく、塩を入れてよく混ぜ合わせる。

【長太郎貝のエスカルゴバター】

1. 長太郎貝（ヒオウギガイ）は、鍋に沸かした湯に入れ、口が開いたら貝を揺るとゴロツと身が外れる。
2. 外した貝殻に身の水分をよく拭いて戻し、エスカルゴバターをのせてオーブンで焼く。
※長太郎貝が手に入らない場合、ホタテの貝柱で代用可

Paring Comment

海の旨味を、鼓のキレの良い甘味でめる。



希少な国産七面鳥！

【高知県中土佐町大野見産】

『しまんとターキー』のターキーレッグ（もも肉）

高知県中西部の山間にある高原の里、中土佐町大野見。豊かな森から生まれる四万十川の美しい水と空気、地域で育つ大野見米やニラを飼料に配合して飼育した七面鳥は、良質で旨味たっぷり。欧米の七面鳥とは違った印象を感じていただけます。このターキーレッグ（もも肉）は1羽に2本しか取れない貴重な部位。しっかりした赤身肉で、旨味が濃く、心地よい歯応えが特徴です。岩塩を振ってシンプルに焼くのもおすすめ。大野見七面鳥飼養農場では、広い空間にヒノキの木屑を敷き、ストレスを感じさせないアニマルウェルフェアな環境で飼育しています。

松下商店

<https://matsushita-company.jp>



ENJOY SAKE LIFE
AT HOME



【20セット限定】

『しまんとターキー』ターキーレッグ（メス）&
酔鯨 純米大吟醸 鼓〜つづみ〜セット ￥8,964-

内容：『しまんとターキー』ターキーレッグ（もも肉・メス）600〜700g×1パック、
酔鯨 純米大吟醸 鼓〜つづみ〜 720ml×1本
※生肉を真空冷凍の状態でお届けします（加工品ではありません）

商品の詳細は
こちらから



SAKE
×
TURKEY



TOPICS

酔鯨が 買えるお店海老名駅からすぐ！
横浜の老舗酒店が厳選、
全国の地酒50歳ずらり

神奈川県では横浜や湘南を抜いて人口増加率が最も高いエリアの海老名で、昨年(2022年)オープンしたお店が「三河屋 VINA GARDENS PERCH (ビナガーデンズパーチ店)」さん。
大正3年に創業した横浜の老舗酒店「三河屋

かみや」さんがプロデュースする角打ちもできる酒専門店で、2020年にオープンした「三河屋 CIAL 横浜 ANNEX 店」さんの姉妹店です。

横浜のお店と比較すると、小売エリアがより充実しており、全国の厳選された約50歳の地酒を中心に、焼酎やワインなどこだわりのお酒だけでなく、酒専門店ならではの、お酒との相性抜群なおつまみも取り扱っています。角打ちでは、美味しいおつまみと共に楽しむお酒の種類が常時10種類以上と充実していることに加え、冷酒で途中まで飲んだ後に、リクエストによって残りを燗酒で楽しんだりもできます。ちょっとしたわがままも聞いてくれるフレキシブルさも魅力の一つ。お買い物の合間や仕事終わりなどにちょっとした時間があったら気軽に寄りたくなるお店です！

海老名駅から徒歩1分の複合施設「ビナガーデンズパーチ」内の3Fに位置し、駅からのア

クセスがしやすい便利な場所。海老名駅にお越しの際は、「お気に入りの1本」「新しい発見」を探してみませんか。

テキスト：三浦和芳（営業）

三河屋 VINA GARDENS PERCH
(ビナガーデンズパーチ店)

神奈川県海老名市めぐみ町3-1
ビナガーデンズパーチ 3F

☎ 046-240-0286

営業 10:00～21:00

休業 施設に準ずる

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。

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
1月24日～30日 名古屋三越星ヶ丘店

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

2023年11月より、オンラインショップをリニューアルオープン！デザイン面でのリニューアル、カテゴリーの新規機能などの追加を行っています！ぜひ、ご覧ください！

SUIGEI オンラインショップはこちら ▶

酔鯨が 飲めるお店台湾で愛されてきた
日本食レストラン、
居心地の良さに定評

台湾で酔鯨が飲めるお店「樵 kikori Yakitori Bar」のご紹介です。

台湾で日本酒を提供するレストランのパイオニアとして、地元の台湾人や観光やビジネスで来た日本人の皆さまから愛される日本食レストランです。

焼き鳥をメインとして、刺し身や酒肴などの美味しい日本食の数々を堪能できます。また、日本酒の種類も豊富で、日本各地から選りすぐりの日本酒を40種類ほど取りそろえています。

また、お客さまへのきめ細かなサービスを大切にされており、スタッフの方々の対応も親切かつ親しみがあり、丁寧で、楽しい時間を過ごすことができます。

酔鯨のお酒は、高知県産の酒米を使った「酔鯨 純米吟醸 高育 54 号」を取り扱っておりますので、食中酒としてお料

理と一緒に楽しみいただけます。台湾に行かれる際はぜひお立ち寄りください。

テキスト：山崎正博（営業）



樵 kikori Yakitori Bar

台北市大安區東豐街38號

☎ +886-2-2325-9680

営業 18:00～1:00

休業 日曜日

詳しくは
こちら



「お～い！竜馬」酔鯨で乾杯ぜよ！

龍馬×酔鯨 11月15日（金）
京都霊山護国神社龍馬祭に参加しました！

旧暦の1867年11月15日、坂本龍馬は京都の「近江屋」で命を落としました。現在も、命日であり誕生日でもある11月15日には、龍馬をしのぶイベントが各地で開催されています。京都霊山護国神社には、坂本龍馬とともに命を落とした盟友・中岡慎太郎のお墓が並んでまつられ、幕末の英雄をしのんで毎年「龍馬祭」が行われています。

酔鯨酒造はこの高知にゆかりの坂本龍馬を通じてありがたい機会をいただき、今年も1日限定で酔鯨ブースを出店させていただきました。酔鯨ブースでは、人気コミック「お～い！竜馬」とのコラボレーションで誕生した新商品「特別純米酒 お～い！竜馬」を販売。多くの龍馬ファンとおしゃべりを楽しみ、深く交流させていただきました。会場では、龍馬が遭難当日に食べようとしていた郷里（高知）のシャモを使った鶏鍋が墓前に供えられ、参拝の方々にもふるまわれました。全国の龍馬ファンが集う大盛況な一日でした。ご来場の皆さま、本当にありがとうございました。



©武田鉄矢・小山ゆう／小学館

酔鯨 特別純米酒
お～い！竜馬

720ml 1,690円(税込)

内容量：720ml

アルコール分：15%

人気コミック
「お～い！竜馬」との
コラボレーション。
カートを並べると
桂浜と竜馬さん♪

