

# SUIGEI Y JOURNAL

1

JAN  
2024特集  
feature

## 弥栄を願って酒造入魂

「世界の食卓に酔鯨を！」  
2024年も真摯な想いで  
チャレンジを続けます。

新年明けましておめでとうございます。このたび能登半島地震災害により被災されました皆さまに謹んでお見舞いを申し上げます。復興への着実な歩みを、酔鯨社員一同祈念いたします。

旧年中は格別のお引き立てを賜り厚く御礼申し上げます。おかげさまで土佐蔵でのお酒造りも無事6年目をむかえました。

酔鯨酒造では「世界の食卓に酔鯨を！」をビジョンに、世界中のお客さまに日本酒を伝え、日本酒のある食卓やライフスタイルを楽しんでいただきたいと願っております。昨年は、より一層お客さまとの絆を深めたいと考え、「発信とコミュニケーション」を軸に2つの取り組みを始めました。

まずは、SUIGEI HIGH END COLLECTIONの魅力と洗練されたファインダイニングのお料理によるマリージュ、「SUIGEI HIGH END COLLECTION × ファインダイニング ペアリング紀行」の記事発信です。引き続き、老舗の名店の視点から日本酒の新たな可能性を掘り下げてまいります。ふたつ目は、酔鯨ファンの集う“大人の秘密基地”酔鯨酒造公式ファンコミュニティサイト『クジラのねぐら』のオープンです。酔鯨ファンの皆さまと私ども酔鯨酒造が繋がれる場、また酔鯨ファンどうしが熱く語れる場を創りあげています。

また、新商品の開発や新たな分野とのコラボレーションなど、さまざまな取り組みにもチャレンジしております（詳細は本ページ写真下をご覧ください）。皆さま楽しんでいただけたら幸いです。

世界情勢の変化や物価高騰の影響をうけ社会を取りまく状況は益々厳しさを増しております。こうしたなか、弊社が無事にお酒造りをさせていただけることに改めて感謝し、これまで以上に「良きお酒を造る」ことに全力で臨む決意をし、日本酒の未来を切り拓く蔵元として精一杯邁進する所存です。これからも品質を最優先に、お客さまに喜びや感動をお届けできますよう、さまざまなチャレンジを続けてまいります。

本年も変わらぬご支援とご鞭撻をよろしくお願ひ申し上げます。

令和6年1月1日  
Enjoy SAKE Life  
酔鯨酒造株式会社  
代表取締役社長

上田 正人



### 2023年の取り組み



左から「DAITO2023」、「かじゅ文旦」、「特別純米酒 お〜い! 竜馬」、「鯨乃友あわせて旨みが華やぐセット」、「日本酒手帳 2024 by 酔鯨 × NOLTY」、「くじらのネグら」、「SUIGEI HIGH END COLLECTION × ファインダイニング ペアリング紀行」。

酔鯨 純米大吟醸  
万-Mann-

720ml 11,000円(税込)

内容量：720ml

原料米：山田錦(兵庫県特A地区産)

精米歩合：30%



〔新春特別取材 兵庫県東条産特A地区特上山田錦を訪ねて〕

# 山田錦と山田錦で造る酔鯨。 そのパワーのみなもとは 「風土」と「人」でありました。



粒の重みで「実った稲穂は頭を垂れる」そのままの山田錦 (写真提供: こうせつ・たなか)

兵庫県で生まれた酒米の王者、山田錦。

「東条産山田錦」®は

20年ほど前から加東市東条地区の生産者500名が  
品質向上を誓い、育ててきたブランドです。

みずから山田錦を育て、集め、全国の蔵へ手配する目利き、  
「こうせつ・たなか」さんを訪ねました。

令和5BY(酒造年度)の醸造に使用する酒米が蔵に届き始める  
昨年末のこと。米産地に対する感謝の気持ちをお伝えたく、酒  
米農家さんを代表して、山田錦を生産・販売されている株式会社  
こうせつ・たなかさんを訪問取材させていただきました。ふとこ  
ろを広げて歓迎いただき、実際に土地の風土に身を置いて、一同、  
酒造りへの想いを新たにしました。

加東市東条地区は、東条湖の豊富な水源や自然環境から、最高品  
質の山田錦の栽培に適した風土です。生産者の皆さんが東条山田錦  
振興会を立ち上げ、「東条産山田錦」を地域ブランドとして育て上  
げました。「適地適作」という言葉がありますが、東条の地は、ま  
さしく山田錦という日本酒を醸す最高の米を育てる「最適地」、生  
産者で流通を担うこうせつ・たなかさんたちのプライドは、日本酒  
の品質を支えています。「米造りは田んぼのどの場所でも均等に、  
同時に収穫ができるという農家の腕が基本なんです。田んぼに地区  
の名前と地番が振られ、その名前が評価がつきます」と話す田中孝  
英社長。「気候・土壌・そしてなんといってもこの土地で情熱をも  
って米造りに携わる人々の、高い志に触れました」という明神杜氏の  
後日談は、まさに全員の思いです。

稲作に適した自然条件がそろっていることはもとより、品質向  
上を目指したデータ管理、一粒一粒の厳しい選別が、山田錦のブ  
ランドを創りあげました。一帯は関西の大消費地に近く、灘など  
銘醸地への原料米供給地として生産者は酒米の品質向上に意欲を燃  
やしてきました。このような生産者さんの努力によって、東条とい

う地域は山田錦のポテンシャルを最大に引き出す土地となった歴  
史を学ばせていただきました。近年は若者の日本酒離れやお酒の  
多様化により日本酒の消費量が減り、酒米農家さんも苦境に立た  
されています。そんななか、この状況をものもしない覚悟で、  
日本酒の未来・可能性を信じ、私たちにすべてを託してくださ  
る前向きなお姿に胸が熱くなりました。

日本酒とは、古来から連綿と続く米造り農家さんと酒造りの蔵  
元による、お互いへの尊敬と信頼から生まれた、多くの人々の想  
いが詰まった食文化です。日々酒造りに携わる私たちも、感謝は  
もとより、祖先から続いてきた米造りへの畏敬の念を禁じ得ません。  
酔鯨のお酒も、「辛口で上品」と褒めていただき、この訪問を機  
に、「私たちが負けてられない！今があることに感謝しつつ、次の  
世代のことを考えて、『酔鯨力』のすべてを注ぎ込み、お酒造りに  
邁進していこう！」と決意を深めました。



取材/広報 佐野麻美 構成/久保慧菜 写真/大賀美穂



## 東条地区 恵まれた自然環境

六甲山の北に位置し、標高約150m。  
東西に谷が開けており日照が長い。温  
暖で雨が少ない瀬戸内式気候ながら、  
六甲山による夏から秋の寒暖差が米  
粒の登熟(デンプンの形成)に適する。  
土壌は水分や養分を保持するモンモリ  
ロナイトの粘土質。山田錦は1mも根を  
張って水・養分を吸収する。



上写真/東条湖(鴨川ダム)下写真/左から佐之瀬敏章さん、板野樹夫さん、田中一樹さん、酔鯨 広報・佐野、杜氏・明神、社長・上田

### 農業生産法人 株式会社こうせつ・たなか

兵庫県加東市天神194

☎ 0120-1150-58

創業1912年。2003年に法人化。酒米・うるち米を生産し、地域の生産者から集荷し、精米・流通を行う。旧東条町。

# 米

## 酒造好適米 山田錦

昭和11(1936)年、兵庫県立農事試験場で誕生。山田穂×短稈渡船を交配。種子を厳格に管理している。外見の特徴は葉より穂が上に出て草丈が高い。野性味があり、少ない肥料で育つが、品質をそろえるのは簡単ではない。あらゆる点で酒造好適米として抜きでた性質を持つ。日本を代表する酒どころ、「灘五郷」を支える。高知県を含め、他県でも生産されている。

[東条産山田錦]は登録商標です

粒が大きく  
心白が出やすい



「農家さんにお問い合わせするんです。良い米は杜氏さんの思う通りにお酒が造れる。歳元さんが毎年、どこにもない日本一のお酒を造ろうと努力されているんだから、我々も応援しようよ!と。日本一の産地で、日本一の山田錦を造ってください!」  
— こうせつ・たなか 田中孝英



こうせつ・たなか  
代表取締役 社長 田中孝英

「原料米・水・杜氏」で決まる

日本酒は、

# 水

日本酒は8割が水。美しい水は命の原点であり、古代から、稲=日本の文化を創る存在といえる。酔鯨の場合、仕込や洗米、割水などに使う高知市土佐山地区の鏡川源流水は、四国山地で濾過された、硬度約2mg/dl(ドイツ硬度)の軟水。



# 杜氏の技術

「食事と合わせて飲む酔鯨は辛口が身上。山田錦の力を借りて、さらなる辛口へと深化したいです」  
— 酔鯨酒造 代表・上田正人

「兵庫県東条産特A地区特上山田錦」で醸す、酔鯨の純米大吟醸たち

## HIGH END COLLECTION

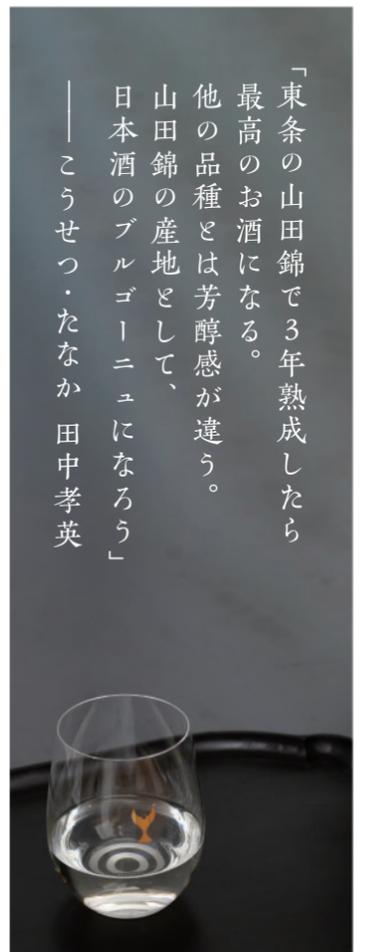
酔鯨のこだわりと技術力が凝縮したフラッグシップ、SUIGEI HIGH END COLLECTION。シリーズを支える原料米、それが「兵庫県東条産特A地区特上山田錦」という最高ランクの酒米です。



明神杜氏が語る、「兵庫県東条産特A地区特上山田錦」の優れた仕込み特性

こうせつ・たなかさんとは HIGH END COLLECTION が始まる以前、2015年からの付き合いです。こうせつ・たなかさんからいただく「兵庫県東条産特A地区特上山田錦」は、麴と酵母の特性を余すところなく引き出してくれます。まず、粒の大きさが桁違い。大粒だからこそ大吟醸用に高精白でたくさん削っても「胴割れ」のほとんどない狙い通りの精米が可能です。米粒中心に「心白」という乳白色部分が出やすい軟らかい米なので、麴菌の菌糸が米粒中心に入りやすく、ツキハゼと呼ばれる良い麴になります。軟らかいということは消化性の良い米です。デンプンが分解されや

すいので、米の甘さがぐっとのりやすく、口当たりの良い酒に仕上がります。タンパク質や脂肪が少ないのも特徴で、味のひっきりが無く、香りは吟醸香主体の上品でキレイなお酒に仕上がります。良いことづくめの山田錦ですが、こうせつ・たなかさんから分けていただく「兵庫県東条産特A地区特上山田錦」は格別で、弊社 HIGH END COLLECTION のみに使用しております。最高の山田錦から醸される酒は、最高の味と香りを纏うこと必定で、そこに杜氏として携わること感謝し、やりがいを感じています。(杜氏・明神真)



「東条の山田錦で3年熟成したら最高のお酒になる。他の品種とは芳醇感が違う。山田錦の産地として、日本酒のブルゴーニュになる」  
— こうせつ・たなか 田中孝英

「こうせつ・たなかさんからいただく良きお米を使い、責任をもって最高のお酒を造ります。」  
— 杜氏・明神真



# TOPICS

## 酔鯨が 買えるお店



### 美味しい日本酒を飲もう！ 日本の蔵元を訪ねて 厳選した、台北の専門店

台湾で酔鯨が買えるお店「樂酌 (Rakusake) 京 station店」のご紹介です。

すべての交通機関に直結した台北駅前のショッピングモール「Q スクエア」内にあるので、とにかくアクセスが便利なお店です。

日本酒をはじめ、焼酎や果実酒などを取りそろえており、日本酒は利き酒師が厳選した銘柄からお選びいただけます。日本旅行で飲んだ搾りたての日本酒体験の深い感動から始まったというセレクトショップ。ウェブサイトにも日本酒への愛が満ちあふれています！“より気軽に日本酒の魅力を体験してもらいたい”という想いから、ボトル販売だけでなく、一部商品はグラス販売もありますので、その場で日本酒を楽しむこともできます。

気になるお酒があれば、スタッフの方が丁寧かつ親切に対応してくれます。台北にお出かけの際には、ぜひ気軽にお立ち寄りください。

海外で触れる日本酒体験、してみませんか。  
テキスト：山崎正博 (営業)



### 樂酌 (Rakusake) 京 station店

台北市大同区承德路一段1号4楼

☎ +886-2-7739-7099

🕒 11:00 ~ 21:30

🏠 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。

- 1月24日～30日 名古屋三越 星ヶ丘店
- 1月25日～31日 東急百貨店 吉祥寺店
- 2月7日～13日 大丸東京店
- 2月28日～3月5日 ジェイアール名古屋タカシマヤ

### 酔鯨“酒者”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から▶



## 酔鯨が 飲めるお店



### DAITOもスタンバイ！ 定番うな重から白焼き、 一品料理に会席コースも

2023年8月にオープンしたばかり！四季折々の懐石料理と本場関西の「地焼き」うなぎが楽しめる、横浜市の「うな蔵 神龍 馬車道店」さんをご紹介します。

お店のある地下1階に降りていく階段からテーマパークへ入っていくようなワクワク感が。四神が守る店内のゴージャスな空間は、完全個室やVIPルームが充実。龍のテーマが織りなす豪華で妖艶な雰囲気が、ラグジュアリーな非日常感を演出しています。香ばしい「地焼き」うなぎや旬の懐石料理は、接待や特別な日にお薦めのプレミアムメニュー。うなぎは香り高い仁淀川山椒で仕上げられ、酔鯨のお酒に合わせると、「だからこそ、より合うのだ！」と納得できます(笑)。お酒のグランドメニューでは、酔鯨の特別本醸造、高育54号、兵庫山田錦50%、DAITOと、酔鯨ファンが喜ぶに違いない酔鯨中心のラインナップ。加えて、その時々のお酒もしっかりと揃っています。

アクセスも便利で、JR 関内駅から徒歩4分、地下鉄関内駅から徒歩1分。龍の舞うゴージャスな空間で、美味しいお料理と酔鯨のお酒を手

に、贅沢きわまる時間をお楽しみあれ！  
テキスト：三浦和芳 (営業)



### うな蔵 神龍 -馬車道店-

神奈川県横浜市中区常盤町4-47

ニューイナズマビルB1F

☎ 045-414-3000

🕒【月・火・木・金】11:00～15:00 (Lo.14:00)

17:00～22:00 (Lo.21:00)

【水・土】17:00～22:00 (Lo.21:00)

🏠 日曜・祝日

詳しくはこちら



## 酔鯨酒造 公式ファンコミュニティサイト 『クジラのねぐら』Open！

『クジラのねぐら』は“酔鯨を愛するみんなの大人の秘密基地”がコンセプト！

お客さんを“ねぐらの住人”と称し、“ねぐらの住人”と酔鯨酒造の従業員と一緒に、日々の日本酒を楽しむ時間に“ねぐら”という秘密基地に集い、語り合える場所を目指しています。

“ねぐらの住人”と気軽に酔鯨について語り合ったり、“ねぐら”だけの限定コンテンツを楽しんだり、“ねぐら”限定キャンペーン・イベントに参加したり、酔鯨情報も盛りだくさんでお届けしております！

また、“ねぐら”内ではアクションに応じてポイントがたまります。ポイントに応じてランクが上がり、酔鯨オリジナルグッズや日本酒がもらえる特典も！

ぜひ一度、のぞいてみてください。  
ご参加を心よりお待ちしております。

### クジラのねぐら

<https://negura.suigei.co.jp/>

※ご登録は無料です



### プレゼントキャンペーン実施中！



お酒を飲む機会が増えるこの時期に、酔鯨を楽しんでいたシーンに“ねぐら”で「#パーティー酔鯨」を付けて投稿するだけで応募完了！“祝いの宴を華やかに彩る純米大吟醸”がコンセプトの新商品「酔鯨 純米大吟醸 鼓つづみ〜」が当たるチャンス！この機会にぜひ、『クジラのねぐら』へご参加ください！その他にも登録者限定キャンペーン企画中です！

