

SUIGEI Y JOURNAL

2

FEB
2024特集
feature

春はすぐそこ、日々を慈しむ

花ほころぶ新春、 純米吟醸高育54号の魅力を 凝縮した新酒生酒と

暦の上では立春となりますが、まだまだ寒い日が続いております。南国土佐といわれる高知でも1月末には雪が降り、土佐蔵はあっという間に一面が銀世界となりました。

冬が過ぎ去って春の訪れが待ち遠しい今日この頃、お散歩をしていると、椿や山茶花が綺麗に花を咲かせていたり、蠟梅の黄色く透き通った美しい花もあちらこちらで見かけます。太陽を見上げて咲いている姿は、どんな時も見る人の心を勇気づけ、和ませてくれますね。

酔鯨酒造では無事に新年を迎えることができたことに感謝し、年の初めにふさわしい新春の生酒「酔鯨 純米吟醸 高育54号 新酒生酒」を発売いたします。こちらは、高知県産酒造好適米「吟の夢」を使用し醸造した「酔鯨 純米吟醸 高育54号」のフレッシュさが魅力の人気商品の新酒生酒です。口を含むとしっかり広がる旨みと、後味を引き締めるキレの良い酸味で「土佐の地酒」を表現しました。火入れをしない生酒らしい力強さと吟醸酒ならではの爽やかな香りを兼ね備え、まさに、この季節ならではの贅沢な仕上がりです。

世代や時代が進むにつれて日本酒の楽しみ方は変化していきますが、「日本酒を飲むしあわせは、ずっと変わらないままでいてほしい…日本酒を通して人と人の輪をつないでいきたい」と私達は強く強く願いつつ、今日も真ごころ込めて「酔鯨」を醸します。

改めまして、本年も皆さまに美味しいと喜んでいただけるお酒造りに従業員一同邁進してまいります。どうぞよろしくお願い申し上げます。

土佐蔵 明神杜氏 より

今回は時季に合わせて、一般的にあまり知られていない「生酒」についてご紹介させていただきます。生酒とは、「お酒を搾った後、一切火入れしない清酒を指します。」お酒の製造過程では、香味に悪影響を及ぼす雑菌汚染のリスクがあり、これを少なくするために、「火入れ」が行われます。火入れにより、火落ち菌などの微生物が殺菌され、酵素の働きが停止し、お酒の品質が安定します。（「火入れ」により搾りたてのフレッシュ感は少し軽減されますが、美味しさには何ら変化はありません。）酵素が活きたままの繊細でフレッシュな生酒は味わいの変化も早く、お手元に届いたらなるべく早めにお飲みいただくことで、生酒本来の美味しさを楽しむことができます。エキス分が少なく上品な香りが特徴の「高育54号」は、生酒にとっても適したお酒です。火入れした通常商品との飲み比べもお楽しみいただけます。



© Soichiro Sakamoto



高育54号 飲み比べの楽しみ方アドバイス

- ・生酒は変化が早いので、どちらも開栓時のタイミングで比較
 - ・保管温度や温度帯などの条件をできるかぎり揃えて
- 上記の条件をあえて変えたり、お料理との相性を試してみたりして飲み比べのバリエーションをお楽しみください。

相性の良い お料理 高育54号新酒生酒… 味や香りの強い季節の食材（春先ならタラの芽や菜の花など）。高育54号(通常商品)… 定番のお料理やさっぱりした中華（冷製のよだれ鶏）など。

1月30日
出荷開始

酔鯨 純米吟醸 高育54号 新酒生酒

1,800ml 3,740円(税込)
720ml 1,870円(税込)

容量：1,800ml、720ml
原料米：吟の夢（高知県産）
精米歩合：50%



Enjoy SAKE Life

ネットの大海でつながる楽しい出会い。 クジラたちが日本酒で交流しています！

酔鯨ファンが集う大人の秘密基地、 公式ファンコミュニティサイト『クジラのねぐら』OPEN！

酔鯨酒造は『Enjoy SAKE Life』をテーマに、より多くの国や幅広い世代に日本酒の美味しさ、楽しさ、そして日本酒を楽しむシーンの感動をお届けしたいと願って活動しています。このたび、「酔鯨ファンのお客さまと強く繋がれる場、酔鯨ファンの皆さまが熱く語れる場を創りあげたい！」という想いから、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』を OPEN しました！酔鯨社員が案内人となって運営していますので、ぜひ気軽にご参加ください。

『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。お客さまである“ねぐらの住人”と案内人が集い、日々の日本酒を楽しむ時間をシェアしています。サードプレイスのような“ねぐら”（秘密基地）で語り合える時間は、酔鯨にとっても、大切な時間となっています。

“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いきます。そして！この場所を通じて寄せられたお声は、これからの企画や商品開発にも活かしてくること、まちがちなし！です。まだ始まったばかりですが、ねぐらの住人たちの話し声が聞こえる秘密基地、なかなか楽しい展開となっております。



？ ファンコミュニティサイトって？

特定のブランドや企業に関心の高いファンが集まり、情報交換やファン同士の交流、ブランドとの双方向的なコミュニケーションを行うことのできる Web サービスです。近年、顧客満足度の向上や顧客中心のブランド開発を目指し、ファンコミュニティサイトを導入する企業が増加しています。



ねぐらの案内人 自己紹介

高知市出身。大学進学を機に上京するも、酔鯨のお酒にハマリ U ターンで就職しました！好きなことを仕事にできる喜びに浸りながら、酔鯨では経営管理とブランドづくりの二刀流で奮闘中！



ケン

好きなお酒：純米吟醸 高育 54 号、特別純米酒

ねぐらを立ち上げた想い：酔鯨酒造では“Enjoy SAKE Life”をテーマに「酔鯨をもっと美味しく、もっと楽しく飲んでいただきたい！」との想いで日々活動しています。高知の小さな漁師町から生まれた酔鯨も今や日本全国、世界各国で楽しんでくださっている方がたくさんいらっしゃいます。ファンの方々と酔鯨が直接つながり、たくさんの皆さんと「美味しい！楽しい！」を共有することで、私たちも、より美味しいお酒造りの糧にしていける。そんな無限ループを夢見てファンコミュニティサイトを立ち上げました。酔鯨をもっと美味しく、もっと楽しくするコミュニティ『クジラのねぐら』をぜひ覗いてみてください！

高知市出身。大学入学を機に、憧れだった都会へ進出！しかし、高知愛がとまらず帰高。それならば大好きな“高知”を発信するような仕事がしたい！と酔鯨酒造に入社し、広報のお仕事をしています！高知大好き！酔鯨大好き！人間です。



マロン

好きなお酒：純米大吟醸 寅

ねぐらの見どころ：『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。お客さまと酔鯨酒造が一緒になり、日々の日本酒を楽しむ時間、“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。限定コンテンツやキャンペーンも魅力の一つですが、何といても“繋がるが魅力。お料理やお酒について、人と好きなものを共有することで輪が広がり、繋がっていくのを感じます。住む場所も違う人たちがこうして集まりお友達になる。不思議だけれど素敵な、この空間にぜひお越しください！



なつ子

愛知県名古屋出身。2022 年 10 月に高知移住 & 酔鯨へ転職をして現在は総務人事課で働いています。日本酒のことも酔鯨のことも高知のことも勉強中で、毎日楽しくお仕事をしています。

好きなお酒：特別純米酒しぼりたて生酒

これからやってみたい企画：なんといってもイベント！オンライン新年会などで顔を合わせて直接お話しした際はとても楽しく、いろいろなベアリングや新しいグッズのアイデアをいただき、とても有意義な時間になりました。今度が高知で“ねぐらの住人”の皆さんと直接お会いして酔鯨で乾杯、そしていろいろなお話をして酔鯨愛を深められたらと思います！あとはオリジナルグッズと一緒に考えてつくってきたいですね。



しーちゃん

学生時代から酒造りに興味があり、酔鯨に就職。東京から高知に移住しました。開発部に所属し、主にリキュールの新商品開発を行っています。新商品発売を目指して日々奮闘中です！

好きなお酒：純米大吟醸 万、純米酒 八反錦 60%、リキュール かじゅ文旦

今までで一番記憶に残った投稿は：OPEN 以来、想像以上の「お酒好き“ねぐら住人”たちの日常」をご投稿いただいております！酔鯨を“十八番の手料理とともに”、“旬食材を味わうための、ちょっと気合の入った晩酌で”、“焚き火を眺めながらキャンプ飯とともに”といった、こだわりが詰まった乾杯シーンをいち酔鯨ファンとして日々楽しく拝見しております！あえて一番記憶に残っている投稿をあげると、「誕生日のお祝いに頂いて知った酔鯨!!最高!」という“ねぐらネーム：福さん”の投稿です。酔鯨好きの輪が広がる瞬間に立ち会えた気分、とても嬉しくなりました。

SUIGEI JOURNAL 2月号
限定キャンペーン!

『クジラのねぐら』

3月31日(日)までのお楽しみ!
期間中に下記 QR コードから『クジラの
ねぐら』に入り、“新規登録”いただい
たお客さまから抽選で1名さまに「純米
吟醸 高育 54 号」が当たるチャンス!



【登録方法】右下の QR コードより登録が可能です。
※登録無料 ※20 歳未満の方の登録はご遠慮ください。
【会員特典】会員限定コンテンツの閲覧や会員限定のキャン
ペーンやイベントにご参加いただけます。さらに、コミュニ
ティ内での投稿やコメント・いいねなどのアクションに応
じてポイントが貯まり、ポイントに応じてコミュニティ内
でのランクが上がるような仕組みになっています。
該当するランクに到達すると、酔鯨酒造からグッ
ズや商品などをお送りします。



“ねぐらの住人”流
日本酒の楽しみ方を紹介♪

ほっとひと息つける乾杯時間へようこそ。
住人の皆さまから、いろいろなシチュエーションで日本酒を楽しむアイデアや記録が、
日々集まっています。その一部を誌面でご紹介!



日常で♪
ぜんちゃんさん

飲みたい時に飲みたい酒を飲みたいようにお気に入りのアテで飲む。ソレが最高。



旅先で♪
まりこさん

旅行先で地酒と地料理を必ずいただきます!居酒屋だと高確率で他のお客さんにお声がけいただけるのも楽しいです♪



趣味で♪
ひさ一さん

自分で釣ってきた魚を肴に、その日の釣りを振り返りながら日本酒を飲むのがとっておきの SAKE LIFE です!



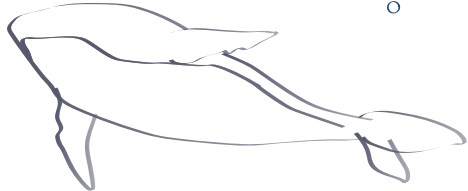
飲み方♪
杏さん
「カッパ酒」

夏暑いと濃い〜酒無理!そんなとき、ジョッキに氷と日本酒注入!半タくらい入れて割って、キュウリの薄切り千切り入れれば、出来上がり ^O^)/ メロンのような吟醸香?がしてすっきりさっぱり、おいしいよ!



肴と♪
北海鯨ゆうじさん

鯨の赤身の刺身を生姜醤油かニンニク醤油でバク!酔鯨をくいっ!これがたまらないんです!



オンライン新年会/
開催レポート!

“クジラのねぐら”初めてのイベント!「オンライン新年会」を1月19日に開催しました!
普段は投稿やコメントでのやりとりをしている皆さんと、こうして直接顔を合わせて、お話をするというのは嬉しい気持ちもありながら、じつはとても緊張してしまいました…(笑)

開始時間になると、続々と皆さんが入室してくださり、「こんばんは〜」と、初めましてのような初めましてじゃないような不思議な気持ちでご挨拶を交わし、まずは声高らかに「乾杯〜!」。皆さんいろんな酔鯨をご用意してくださっていました♪

案内人に続いて住人の皆さんからも自己紹介をしていただき、はやくも大盛り上がり(笑)
その後は、案内人から改めて『クジラのねぐら』を Open した想いや私たちが大事にしている『Enjoy SAKE Life』という考え方など、いろいろお話をさせていただきました。

最後は、今年“ねぐらでやってみたいこと!”という名のフリートークコーナーです(笑)
「皆さんの日本酒の楽しみ方は?」との質問には、「意外と甘いものとも合わせてます!」や、「ポテチが合うならフライドポテトにも日本酒はアリ!?»など多彩な楽しみ方が多くて、案内人の勉強にもなりました!その他、グッズのアイデアもたくさんいただけて、ワクワク感が高まるばかりでした。

楽しい時間はあっという間。お酒を楽しみながらのお話は、グッと距離が近くなれたような気がして、改めて日本酒っていいなあ〜と感じたことでした!
今回ご参加いただいた皆さん、本当にありがとうございます!また次回このような機会がありましたらぜひ、気軽にご参加いただけると嬉しいです!

TOPICS

酔鯨が 買えるお店



日本酒の発見を求めて 通いたくなる、 柳橋市場の名物店

名古屋駅前の柳橋市場に位置する酒屋、「酒の岡田屋」さんをご紹介します。同店は「食を楽しく、お酒を楽しく、人生を楽しく」という経営理念に基づき、全国各地の地酒や

国内外のクラフトビールを幅広く扱っています。岡田屋さんは、美味しいお酒というだけでなく、造り手との縁を大切にし、生産者の思いやお酒の価値を伝えながら、丁寧に販売している名店です。

お客さまはお酒に詳しい方から知識を増やしたい若い層まで幅広く、気さくなスタッフが親しみやすい雰囲気です。またイタリア製のエノマティックサーバーを設置していて、日本酒3種類、ワイン3種類のグラスでの有料試飲が楽しめます。また、約5,000円と約2,000円のお酒をブラインドで飲み比べ、正解すると全額キャッシュバックという魅力的な企画「ブラインドテイasting・チャレンジ」を常時行っております！「金額＝美味しさ」だけではないことを伝えたいという想いから生まれたのだとか。舌に自信のある方はぜひ

挑戦してみてください(笑)。店内では約500種類の日本酒が温度管理のもとで保管されており、スタッフのアドバイスを受けながらお気に入りの一本が見つかること間違いなしです。

テキスト：三浦和芳（営業）



酒の岡田屋

愛知県名古屋市中村区名駅4丁目16-19

☎ 052-571-1433

🕒 8:00～19:00

🏠 日曜、第4月曜

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。

2月7日～13日 大丸東京店
2月10日～11日 トキハ本店（大分）
2月28日～3月5日 ジェイアール名古屋タカシマヤ
4月6日～7日 学大ますもとSaké & Apéro

酔鯨が 飲めるお店

少人数での集まりなど、気軽に利用いただけるオシャレでアットホームな雰囲気の人気店。

「もっとたくさんの人に、もっと気軽に日本酒を楽しんでもらいたい！」という想いのもと、すべての日本酒を均一価格で提供されています！季節商品から稀有な商品まで、オーナーが選りすぐった全国各地の銘柄を幅広く取りそろえていますので、ご期待ください。サイズは3勺、5勺、8勺、1.5合から選べるようになっていて、少しずつ多種類の日本酒を楽しむお客さまも多いようです。

また、鮮魚からジューシーさにこだわった肉料理まで、日本酒に合う創作料理の数々を日本酒と一緒に楽しめるのも、大きな魅力です。2024年3月末までは、カウンター上部に酔鯨の保育 54 号一升瓶がずらりと並んでいます

ので、ぜひこの機会にお立ち寄りください。

テキスト：山崎正博（営業）



中野青二オ

東京都中野区中野3-35-7松井ビル1F

☎ 03-5340-1231

🕒【平日】17:00～25:00 (L.O. 24:30)

【土日祝】16:00～25:00 (L.O. 24:30)

🏠 不定休

詳しくは
こちら



隔週
金曜日
配信
中！

酔鯨酒造公式

SUIGEI

Enjoy SAKE チャンネル

日本酒の美味しさ、楽しさを
ひとりでも多くの人に知ってほしい！

日本酒検定に挑戦！

▶ 目指せ日本酒名人！「日本酒検定」に挑戦！
▶ 日本酒でリッチな気分！いつもよりちょっと贅沢なおつまみで日本酒を飲んでみた！など、
日本酒の新たな楽しみ方をレポートします！

YouTube

SUIGEI Enjoy SAKE チャンネルはこちら▶



気軽にくぐれるのれん、 日本酒ラヴァーが集う 中野駅前の日本酒バル。

青いマークが目印、中野駅南口レンガ坂の開放的な日本酒バル「中野青二オ」さんをご紹介します。こちらは、お一人さま、デート、

バレンタインデー企画が大好評！究極のプリンを再び。

高知プリン亭 × 酔鯨酒造 甘酒プリン

3月以降
月2回
(10日・25日)
お届け



【吞兵衛さん必見！】
酔鯨の酒粕を使った『甘酒プリン』&
酔鯨 特別純米酒 300ml

¥2,212- (税込・送料別)

内容：高知プリン亭「酔鯨 × 甘酒プリン」×3個、酔鯨 特別純米酒 300ml×1本
【酔鯨 × 甘酒プリン】原材料：牛乳（高知県製造）、生クリーム、卵白（卵を含む）、
酒粕、グラニュー糖、蜂蜜、バニラビーンズ（一部に乳成分・卵を含む）
内容量：1個当たり 75g / 消費期限：発送日より4日 / 保存方法：要冷蔵（10℃以下）
※本セット品は、毎月2回（10日・25日）にお客様のもとへお届け致します。



とろ〜りとろけるなめらか食感と甘いバニラの香り、その名も「究極のなめらかプリン」。保存料、着色料、香料、乳化剤無添加で、お子さまからシニアまで安心・安全です。主原料の牛乳は毎朝仕入れる高知県産、常に新鮮な状態にこだわっています。プリン生地に酔鯨の酒粕を混ぜ込み、雪のように真っ白！まるでクリームチーズ、後味には優しく甘い酒粕の風味がほんのり漂って。カラメル代わりの『アカシアはちみつ』は驚くほどに酒粕とマッチ。クセが少なく上品な甘みで、プリン全体がまろやかに。ホワイトデーのプレゼントにもおすすめ。



SUIGEI SAKE LAB CAFE

Sakekasu parfait chocolate nuts



酒かすパフェ チョコナッツ

650円 (税込)

NEW ゴージャスに新登場！ 酒かすパフェ チョコナッツ

酔鯨酒造土佐蔵「SAKE LAB CAFE」に新しいデザートが登場しました！濃厚かつ風味豊かな味わいでお馴染みの酒かすソフトを、新たな魅力でお楽しみいただけるよう、特別なアレンジを加えました。それが「酒かすパフェ チョコナッツ」です。お口に広がるのは、まろやかで甘すぎないチョコレートソース！ほんのりとした甘さが心地よい調和を生み出す、贅沢な味わいです。ナッツの食感がアクセントとなり、酒かすソフト全体の美味しさを引き立てています。

特別な日のデザートとして、また気軽なスイーツとして、新メニューを存分にお楽しみください。バレンタインデーやホワイトデーのスイーツにもぜひどうぞ。