

# SUIGEI Y JOURNAL

6

JUN  
2024特集  
Feature

## 日本酒とチーズの夏模様

梅雨を乗り切る夏酒の宴。  
お料理を引き立てる、  
ドライな味わいの夏純米

雨に紫陽花の花が鮮やかに映える季節となりました。雨空の下で大きく凛と咲いている色とりどりのあじさいを観ながら日本酒をいただく。そんな心落ち着くひとときを過ごせたら、心もリフレッシュして、明日への元気が湧いてきそうです。

蔵ではお酒造りもそろそろ終盤を迎えます。おかげさまで酔鯨酒造は今年も無事お酒造りを終えることができそうです。社員一同、心より感謝を申しあげる次第です。今年仕込んだお酒は、日頃から酔鯨を応援してくださる皆さまの笑顔を思い浮かべながら、これから各地へと送り出してまいります。どうぞよろしくお願いたします。

そして今月は、待望のTHE☆夏酒「酔鯨 夏純米」が、いよいよ登場いたします！商品コンセプトは「夏のお料理の味を引き立てる、ドライな味わいの純米酒」です。

原料米は酒造用一般米（高知県産東洋町産）。素材の良さを十分に引き出すために、精米歩合は低精白70%としております。また、酔鯨の純米造りのオーソドックスな製法を忠実に守り、自社酵母（9号系由来）でじっくりと発酵させ、あと味がすっきりとした、暑い夏にピッタリな純米酒に仕上げました。ドライな味わいはそのままに、爽やかな香りと優しい旨味で夏のお料理に寄り添う一本です。

夏の解放感をイメージしたラベルデザインには、酔鯨のアイキャッチとして人気の「酔鯨クジラ」をたくさん登場させました！夏ならではの美味しさあふれる食卓を彩る可愛いボトルと、心地よい宴の時間をどうぞお楽しみください。

### 土佐蔵 明神社氏 より

暑い夏にピッタリの、ドライな味わいの日本酒です。酵母は発酵後期でも元気な「9号系由来」の自社酵母を使用し、しっかりと米の栄養分を消費して甘味・旨味を抑え、ほのかな苦味も感じる仕上がりになっています。心地よい苦味は、夏の食卓に爽快感を与えてくれます。もちろん、冷したお酒だけでも十分にお楽しみいただけます。夏だけの純米酒をぜひ、ご堪能ください。



© Seichiro Sakamoto

### おすすめのお料理

夏の定番おつまみ「キュウリの浅漬け」や「冷奴」、ちょっと豪華に「鮎の塩焼き」などとも相性抜群です。



### 飲み方

冷やし	5~10℃	◎
少し冷	10~15℃	◎
常温	20~35℃	◎

### 酔鯨 夏純米

1,800ml 2,970円(税込)  
720ml 1,485円(税込)

内容量：1,800ml、720ml  
原料米：酒造用一般米  
(高知県東洋町産)  
精米歩合：70%

新登場

6月4日  
出荷開始PRESENT  
CAMPAIGNSUIGEI JOURNAL  
限定キャンペーン！  
詳しくは裏面を  
ご覧ください！

# 知りたい。試したい！ チーズと日本酒のペアリング



お話をうかがいました

大倉 満 シェフ

高知市の観光スポット「ひろめ市場」で土佐あかうしをメインに提供するダイニングバー「プティ・ヴェール」。オーナーシェフの大倉満さんはチーズにもこだわって、料理やお酒とのペアリングを提案しています。

チーズを愛するダイニングのシェフに教わる、日本酒との相性は？



## 日本酒と季節に合わせて楽しむチーズの世界

チーズと日本酒、日本酒とチーズ。悩んでしまいますが、それだけに気になるペアリングです。相性の良いペアリングを知りたい、試したいと、高知で世界のチーズを30種類も取りそろえるダイニングのシェフ、大倉満さんに教わりました。代表的なタイプ、香り、触感、味わい、作り方など、チーズの食文化に触れた取材。日本酒と同じく発酵食品なので、実は相性が良いことも実感し、自宅でも早速チーズとのペアリングにチャレンジしたくなりました。

**ロックフォール**  
種類 | 青カビ  
原材乳 | 羊

初めての人もおすすめ

**コンテ**  
種類 | ハード  
原材乳 | 牛

**フェタ**  
種類 | フレッシュ  
原材乳 | 羊、山羊

**ヴァランセ**  
種類 | シェーヴル  
原材乳 | 山羊

初めての人もおすすめ

**ブリア＝サヴァラン・アフィネ**  
種類 | 白カビ  
原材乳 | 牛乳に生クリーム添加

**エポワス**  
種類 | ウォッシュ  
原材乳 | 牛

シェフによると、料理やお酒と一緒に味わう際、チーズを口にする順番がとても大事、とのこと。何種類か組み合わせる時は、右ページのリストの順序がおすすめです。「私はチーズそのものが好きなので、料理やソースの材料にするよりも、ピュアで食べたいのです」。順序としては、味わいや香りが軽いタイプから始め、だんだん重いタイプへと移るのが良いそうです。シェーヴルや青カビタイプ（ブルーチーズ）のように香りが強いものは料理の最初に食べないこと。メインの料理とチーズの相性、食中酒とチーズの相性によって、満足度は大きく違ってきます。食後のデザートにチーズを食べるなら、食後酒にもこだわりたいですね。「初めて2種類を選ぶなら、白カビとハードが良いでしょう。ぜひ自宅でもチーズを味わってみてください。2種類から始めて、いろいろ試してみるのも楽しいですね。チーズには向いている季節があります。お酒と同じく嗜好品なので、食べ比べていると、その人に合ったタイプがきっと見つかるはずです。」

取材・文／久保慧菜

## 季節の組み合わせ

ギリシャの夏のチーズ「フェタ」に夏酒「夏純米」を合わせてさわやかな組み合わせが相性よし○



## 手軽なクリームチーズで

手軽に手に入る、クリームチーズに黒胡椒を振って。フレッシュな味わいが日本酒とも相性よし○



SAKE  
×  
CHEESE

**チーズの代表的な種類**

**軽い**

**フレッシュ**  
熟成させないチーズ。みずみずしい。  
(フロマージュ・ブラン、フェタ)

**ハード&セミハード**  
長い熟成期間で旨味とコクがある。  
(コンテ、ゴーダ・ラクレット)

**白カビ**  
クリーミーで食べやすい。  
(カマンベール、ブリ・ド・モー、  
ブリア=サヴァラン・アフィネ)

**シェーヴル**  
山羊乳でつくられる個性派。  
(サント=モール・ド・トゥーレーヌ、  
ヴァランセ)

**青カビ**  
シャープな刺激で強い味わい。  
生地の大理石のような模様も美しい。  
(ゴルゴンゾーラ、ロックフォール、  
スティルトン)

**ウオッシュ**  
熟成途中のウォッシングによる独特  
の匂いと味わい深さが特徴。  
(マンステール、エボラス)

**重い**

**チーズの取説**

- 匂いの強いものと淡いものを一緒に冷蔵庫へ入れないで。
- チーズ本来の香りや味わいを楽しむには常温がおすすめ。

お店では  
その時々  
のチーズとの  
ペアリングを  
お楽しみいただけます！



**プティ・ヴェール**

高知県高知市帯屋町2-3-1 ひろめ市場内

☎ 088-822-2520

☎【ランチ】11:00~15:00 (L.O.14:00)

【ディナー】17:00~22:00 (L.O.21:00)

☎月・火曜日



酔鯨の日本酒と  
チーズをペアリングしてみました！

「チーズを食べってから日本酒を飲む」べきか、「日本酒を飲んでからチーズを食べる」べきか、順番がとても大事です。今回は「チーズを食べってから日本酒を飲む」順でペアリングしました。それぞれのチーズのもつ酸味・甘味・塩味・苦味が日本酒のそれを強調したり引き立てたり。あなたが心地よいと感じる組み合わせを見つけて楽しんでみませんか。

**フェタ**

ギリシャの夏のチーズ。さっぱりとした爽やかな酸味を強く感じるが、ほのかな苦味もある。新鮮な乳の香りを感じる。

**日本酒との相性**

弥の甘味とチーズの酸が調和する。

丞	寅	弥	夏純米	高育54号	吟麗	万
○		◎	◎	○	◎	◎



**純米大吟醸 弥**

カブロン酸エチル系の香りと乳のフレッシュ感は相性が良い。チーズによりカブロン酸エチル系の香りが強調される。

※カブロン酸エチル系：吟醸香の一種でリンゴのような香りを出す

原料米	山田錦(兵庫県特A地区産)
精米歩合	40%
味わい	上質な飲み口
吟醸香	艶やかなフルーツを連想させる

**コンテ**

旨味の強いハードタイプのチーズ。木の实のような香り。

**日本酒との相性**

それぞれの酒の香りの個性を強調する。

丞	寅	弥	夏純米	高育54号	吟麗	万
◎	◎	○	◎	◎	○	○



**純米大吟醸 丞**

おとなしめで上品な丞の味わいと香りを、くっきりと引き立ててくれるチーズがおすすめ。旨味の余韻が心地よい相性。

原料米	吟の夢(高知県産)
精米歩合	40%
味わい	上品なキレの良さに丸みと旨味
吟醸香	さわやかな吟醸香

**ブリア=サヴァラン・アフィネ**

発酵すると中のクリームがとろけ出る。中はとろり、外はピリッとした味。後口がほろ苦い。

**日本酒との相性**

日本酒によって、乳のフレッシュ感がよみがえる。

丞	寅	弥	夏純米	高育54号	吟麗	万
	◎	○	○	○	◎	◎



**純米大吟醸 寅**

甘味のある寅がチーズに幅を与え、酸味、旨味と相まって深みを増す。チーズとの相性は抜群。

原料米	雄町(岡山県産)
精米歩合	50%
味わい	やさしい後口があり、エッジの効いた酸味
吟醸香	上品な吟醸香

**ヴァランセ**

薄味でねっとりした触感。野性味のある香りですが個性は強い。酸味が少なく後に残る旨味が強い。

**日本酒との相性**

日本酒の酸味を強調する。辛口の日本酒との相性もまた良い。

丞	寅	弥	夏純米	高育54号	吟麗	万
○	◎	○	○	◎	○	○



**純米吟醸 高育54号**

味や香りが優しく変化し、どのチーズともまんべんなく相性が良い。

原料米	吟の夢(高知県産)
精米歩合	50%
味わい	旨みのあるしっかりとした味
吟醸香	爽やかな柑橘系の酸味とほのかな吟醸香

**ロックフォール**

世界三大ブルーチーズのひとつ、フランスのロックフォール。アルコールの香りが強く濃い、塩味も強い。

**日本酒との相性**

辛口の日本酒にぴったり。後口には甘味が残る。

丞	寅	弥	夏純米	高育54号	吟麗	万
◎	○	○		○	◎	◎



**純米大吟醸 万**

万のバランスの取れた上品な味と香りをチーズが引き立ててくれる。甘味、酸味、旨味のバランスが良い。

原料米	山田錦(兵庫県特A地区産)
精米歩合	30%
味わい	後味のキレ、ほどよい酸味
吟醸香	豊かでおだやか

**エボラス**

はっきりとした大胆な香りとし力強くも繊細な味わい。乳脂肪由来のトロミと旨味が味の特徴。

**日本酒との相性**

エボラスの特徴的な香りが日本酒の香りを強調してより楽しめる。

丞	寅	弥	夏純米	高育54号	吟麗	万
◎	◎	○	○	○	◎	◎



**純米吟醸 吟麗**

吟麗の少し苦味を感じるドライな味わいと強い個性のチーズ。互いにぶつかり合うことなくお互いの良さを引き立てる。

原料米	吟風(北海道産)
精米歩合	50%
味わい	酸味・苦味などを引き出した幅のある味わい
吟醸香	ひかえめで料理の良さを引き出す

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。

- 6月14日～16日 三河屋かみやCIAL横浜ANNEX店
6月14日～16日 信濃屋北千住マルイ店
6月19日～25日 京急百貨店(横浜・上大岡)
6月23日 うちな～酒バー(沖縄・那覇)※要予約
6月28日～30日 はせがわ酒店 東京スカイツリータウン・ソラマチ店
7月5日～6日 全国日本酒フェア(池袋)※要予約

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



父の日限定として酔鯨のイチオシ商品を詰め合わせたセット(特別純米酒180ml、蔵元すい〜つ酔鯨(クッキー)・今治ハンドタオル)をご用意しました。日本酒好きのお父さまへ、日頃の感謝を込めて、『酔鯨セット』はいかがでしょう。

SUIGEI オンラインショップ

- ◎目利きの太鼓判。酒肴セット
◎ピピッとくすぐる酔鯨グッズ
◎今だけ・お早く！酔鯨限定セット

SUIGEI オンラインショップはこちら▶



日本酒の魅力や酒造りをシンガポールで発信！日本酒専門店が海外進出

最近では海外での日本のお酒や酒文化の紹介に、大きな関心と期待が寄せられています。そのような中、1706年創業の300年を超える歴史を持ち、東京千駄木と中目黒に出店され

ている伊勢五本店さんが、JR東日本グループ(JR東日本商事・EJRT ASIA)とのコラボレーションで、アジア経済の中心ともいえるシンガポールのタンジョンパガー駅に直結した「JAPANRAIL CAFE Singapore」(ジャパン・レイルカフェ・シンガポール)内に新店出店いたしました。

年間約50の蔵元と約300種類の日本酒と、焼酎、ウイスキー、ジン、ワイン、クラフトサケまで取りそろえる店頭では、国際唎酒師などの資格や国内店舗で長年の経験を持つ専門スタッフが常駐し、蔵元の想いをお客さまにお伝えします。また、日本から冷蔵コンテナで輸送することで、日本で飲むような高品質な状態の酒をお届けしております。

日本の伝統産業「酒造り」をシンガポールから発信することで、日本の歴史や文化に触れるインバウンド客の増加の寄与も期待され

ています。同店では日本酒イベントも続々開催予定です！

テキスト：三浦和芳(営業)



伊勢五本店 シンガポール店

Guoco Tower, 5 Wallich Street, #01-20 Singapore 078883

- 営 月曜～木曜 11:00～20:30
金曜 11:00～21:00
土曜 13:30～21:00
日曜 12:00～19:30

詳しくはこちら



酔鯨が 飲めるお店



天然の漁場、須崎直送 旨い魚と日本酒で 至福のペアリングを

高知市の中心繁華街、日曜日も開催される追手筋にお店を構える「須崎魚河岸 魚貴 追手筋店」さんをご紹介します。

魚貴さんの本店は須崎市にあります。須崎といえば魚種が豊富なことでも知られています。その魚市場で仲買人をしている店主が自ら魚を仕入れてきます。鮮度抜群の海の幸、お料理に合う日本酒など、自身が納得できる食材やお酒を選び抜いて提供しているのです。

須崎は魚の餌となる小魚や海藻などが良く育ち、かつ灘と言われる深い場所もあって、栄養分が湧いているのだそう。漁法も多様で、様々な魚種が捕れます。おすすめ料理は「須崎の鮮魚盛合せ」。脂ののった旬の魚や、脂の少ない魚本来の味を存分にお楽しみいただける、こだわりの一皿です。ほかにも、地元高知の天然食材を使ったお酒に合うメニューが数多くそろえられていて、どれを選ぶかと迷ってしまいます。ぜひ、須崎で揚がった美味しい魚と酔鯨のお酒で、ペアリングをお楽しみください。少人数での

お食事から大人数の宴会まで、さまざまにご利用いただけます。新鮮なお魚をリーズナブルに堪能できる料理居酒屋の魚貴さんで、満足のひとときをお過ごしください。 テキスト：山崎正博(営業)



須崎魚河岸 魚貴 追手筋店

高知市追手筋1-6-3 チカミビル1階

- ☎ 088-855-3015
営 17:00～23:30
休 12/31、1/1のみ

詳しくはこちら



PRESENT CAMPAIGN

「読者の皆さまへプレゼント！」

いつも SUIGEI JOURNAL をご覧いただきありがとうございます。3月号から、新企画として、お客さまともっとも♡つながりたい！思いから「プレゼントキャンペーン」をスタートいたしました。おかげさまで多くのお客さまにご参加いただき大変嬉しく思っております。毎号、楽しい企画をご用意してまいりますので、どうぞお楽しみに！

SUIGEI JOURNAL 6月号、限定キャンペーン！

6月30日までの期間中に下記のQRコードにアンケートを投稿いただいた方から3名さまに

3名さま

「酔鯨 夏純米 720ml & 鯨ミニグラス」が当たるチャンス！！



今回のアンケートは！

- 「夏に向けた日本酒 × ???」今後のSUIGEI JOURNAL 企画のアイデアづくりにぜひご協力ください。
●SUIGEI JOURNAL 5月号で印象に残っている企画を教えてください。
●夏に飲む酔鯨商品 & 食べ物のおすすめを教えてください。



編集後記

季節の移り変わりを感じることで「自分が生きている！」と実感する今日この頃、くる夏をいっぱい満喫できるよう、バテないカラダづくりを心がけようと思っています。今紹介する「チーズ」のような、たんぱく質やミネラルを多く含んでいる乳製品は、夏バテ対策には欠かせない食品なので、日々のおつまみレシビにどんどん取り入れたいな〜と思っています。もちろんそのまま食べてもおいしいですが、ちょっと工夫して、おしゃれに楽しむのも良いですね。夏を健やかに思いっきり楽しみましょう！ (広報 佐野)

Event Report

5月18日 「酔鯨 蔵まつり」開催しました！

当日の様子を誌上レポートでお楽しみください。

おかげさまで晴天にも恵まれ、盛況なイベントになりましたこと、厚く御礼申し上げます。

2021年開催の「SUIGEI FAN MEETING」以来、約3年ぶりの「酔鯨 蔵まつり」。当日は、酔鯨酒造のお酒はもちろん、酔鯨が追求する『食中酒』を体感できるお料理とのペアリングやゲームなど、日本酒を通したさまざまな体験をお楽しみいただきました。

酒蔵で働くスタッフも参加し、自らが醸造したお酒を楽しむお客さまと直接交流する機会に、大変感動しておりました。至らない点多々あったかと思いますが、笑顔で温かく見守っていただき、ありがとうございました。「今後も、皆さまが楽しめる蔵まつりを目指し、従業員一同頑張っていこう！」と心を新たにしましたファンイベント。今年からは、年に2回(春・秋)のイベント開催を予定しております！

皆さまのご来場を心よりお待ちしております。



日本酒を通してお客さま同士の交流も♪

なんと！酔鯨最高峰のDAI-I TOをはじめ、蔵内限定酒や季節のお酒を楽しんでいただきました



高知駅～土佐蔵までバスで送迎 県内外から約80名の皆さまにご参加いただきました！



高知の酒蔵ならではのメニュー！小夏とハムのサラダ、酔鯨の酒粕クリームチーズ、土佐巻、酔鯨オリジナル酒粕ピザ、甘酒プリンに高知名物！血鉢料理も♪

ゲームも大盛り上がり！