

# SUIGEI Y JOURNAL

7  
JUL  
2024

特集  
Feature

## 蒼く澄んだ夏の思い出

### 土佐蔵からのチャレンジ。 酔鯨らしさをベースに、 新 Craft Series が誕生！

夏休みも間近、海が恋しい季節となりました。いつも酔鯨酒造への温かなご支援をいただき、従業員一同心より感謝申し上げます。現在、蔵人はしばしの休息と来期仕込みに向けての準備期間中です。ひっそりとした酒蔵をのぞいてみると、タンクからリンゴやメロンを思わせる爽やかな香りが漂い、それもまた幸せな気持ちになります。

このたび、酔鯨酒造は、創業から約150年歴史を積み重ねてきた先人から受け継ぐ「酔鯨らしさ」を軸に、時代とともに変化する酒造りを表現したシリーズ「酔鯨 TOSAGURA Craft series」をリリースいたします。

最新鋭の設備と酔鯨の酒造りの技術が集結する「土佐蔵」では、日々、新たな価値に挑戦する新商品の開発にも積極的に取り組んでおります。

こうしたなか誕生した本シリーズは、先人から受け取ったバトン、次世代に繋ぐため、熱心な若い蔵人たちと統括社氏が、試行錯誤しながらも一丸となり仕込みました。培ってきた製法はそのままに、味わいに明確な目標を掲げ、原料米や精米歩合、酵母、アルコール度数など、細部に至るまでこだわり抜いたお酒です。ネーミングやカラーリングのラベルデザインにも、味わいを想起させるイメージを採用しています。さらに本シリーズは、より良いお酒造りのため、QRコードからお客さまのご感想をいただき、今後のブラッシュアップにつなげて参ります。皆さまからのご協力をどうぞよろしくお願いいたします。

### 第一弾は低アルコールタイプ 「蒼 Light」を夏の食卓へ

7月2日より、本シリーズ第一弾として「酔鯨 TOSAGURA Craft series 蒼 Light」を数量限定で発売いたします。今回は、日本酒業界で注目を集める低アルコールタイプの日本酒に挑戦しました。14度という低いアルコール度数ながらも「酔鯨らしい」しっかりとした爽やかな酸味を引き出すことで、ライトな飲み口を追求した味わいになっております。

「ふだん日本酒に触れる機会が少ない方にも、気軽に楽しんでいただけるお酒を造りたい」という蔵人のチャレンジ魂が詰まっています。詳しくは次ページの特集をご覧ください。

この夏も、食卓での楽しみが待っていることでしょう！皆さまのそばで蒼く優しく、「蒼 Light」が夏を彩りますように。「酔鯨 TOSAGURA Craft series」はタイプを変えながら第二弾、第三弾を今秋発売予定ですので、こちらもご期待ください。



© Soichiro Sakamoto



#### 低アルコール日本酒とは？

日本酒のアルコール度数は、一般的に16%前後が平均です。最近では低アルコール日本酒やスパークリング日本酒も増えてきているので、これまで日本酒に苦手意識があった人からも「飲みやすい」と支持され、日本酒ファンの裾野を広げています。"日本酒は強いお酒"と構えることはなく、アルコール度数の低い飲みやすいものを選べば、ほろ酔いの心地よい時間が長く味わえるかと思えます。ぜひ、日本酒を気軽に楽しんでください。飲む際には「和らぎ水（チェイサー）」も忘れずに！



7月2日  
出荷開始

数量限定  
酔鯨 TOSAGURA Craft series  
蒼 Light

720ml 1,760円(税込)  
内容量：720ml  
原料米：山田錦(兵庫県産)  
精米歩合：60%

※ 酔鯨公式オンラインショップで販売しています。

詳しくは  
こちら



LIGHT

ひとくち飲むと心が揺れて、好きになる。  
そんな、一瞬の感動。  
夏のときめきを“蒼”で表現しました。

「酔鯨 TOSAGURA Craft series」第一弾、「蒼 Light」誕生。  
“酔鯨らしい”低アルコール日本酒にチャレンジ!



「蒼 Light」は、爽やかな酸味とライトな飲み口を、草木の緑や海、空の深い青をイメージする蒼色で表現、酔鯨のホエールテールをモノグラム風にデザインしました。

土佐蔵では、先人がつちかかってきた酔鯨らしさを受け継ぎ、時代とともに変化する新しい価値づくりに挑戦しながら、新商品の開発を続けています。

「酔鯨 TOSAGURA Craft series 蒼 Light」の開発に携わった、土佐蔵の山脇朋泰さん。次世代を担う一人として、経験を積み重ねている若手です。

日本酒に触れる機会の少ない方にも、気軽に楽しんでいただける今回の低アルコール酒。より良いお酒を目指した丁寧な酒造りとは？酒造りへの想い、飲み方などを取材しました。



製造部醸造二課  
山脇朋泰さん



## Interview

「きれいなお酒を造りたい」。  
伝統を受け継ぎながらも、皆で新しい挑戦を。

—どんなお酒を目指しましたか？

ふだん日本酒を飲んでいない方にも手に取っていただける飲みやすいお酒です。量を飲むよりも、強めのお酒の間にはさんだり、食前酒といった味わい方ができるようにと。

低アルコールの酒質設計は、製造部責任統括者の明神杜氏とミーティングを重ねて、「きれいで雑味の少ないお酒」を追求しました。

—今回苦労した点や、嬉しいことは？

随所で杜氏の意味を汲み、状況を見極め、自分だけで判断できないところはすぐ杜氏に相談して現場の指示を出し、酒質をととのえられたのが良かったです。水の量や酵母の選択をどうするか。酒質の設計でイメージをどのくらい詰めておけるか。低アルコールに

すると薄い味わいになりがちですが、酔鯨らしくしっかりキレがあって酸味の効いたお酒に仕上げたかったので、甘味や香りは付けすぎないという特性と両立させるのに試行錯誤しました。決して間違いを起こしてはいけない作業を持ち場以外の人をお願いする場合は、なぜこれをするのかを丁寧に説明して、腑に落ちるまで理解してもらいます。コミュニケーションを重ねて造りあげたお酒が、こうして発売できることが喜びです。

—お酒の開発で大事にしていることは？

日常で関わる人やお酒造りに向き合う「一期一会」を大切にしています。なぜこのお酒を造るのか、その内容や気持ちも含めて造り手の間で共有したいです。お米などの原料、もろみ、取り巻く環境や関わる人、お客さま、すべてが大事。すべてのチームワークを整

え、向き合います。次世代を担う立場として、酔鯨らしさを理解し、受け継いでいきたい。芳醇辛口で酸があるお酒というだけでなく、別のアプローチで酔鯨らしい日本酒を表現するのが目標。皆で美味しい日本酒を造りあげていくのが、酔鯨のマインドです。

—山脇さんの視点はどんなところに？

今まで経験を積んできて、基本的な技術は習得できたかと思います。私自身は、工程で「差異を見つけること」を大事にしています。酒質の違和感にはいち早く気づき、杜氏に報告しないとダメです。「ここが違う」とわかったら、解消したり活かすなりできるので、同じ点よりも違いを見るようにしようと。腑に落ちた経験は、また皆と共有していきます。

SUIGEI TOSAGURA CRAFT SERIES

新しい酵母への挑戦！

酒米は最高峰「山田錦」100%。  
酵母はさわやかな酸味を有し、低温で口に含むと爽快感を与える酸味を持たせるリンゴ酸を多く作る高知酵母(M-9)と、フルーティーな香りの高知酵母(AC-17)の2種類をブレンド。通常より多い仕込み水で醪を低アルコール醗酵させました。2つの系統の香りがほどよく合わさって、イチゴやメロンを思わせる吟醸香が楽しめます。ドライでライトな味わいの中にも酔鯨らしいしっかりとした酸味と心地よい甘味が感じられる1本です。



相性の良いお料理

キレのある酸味と甘さを抑えたドライな味わいの低アルコールのライトな感覚は日本酒の枠を超えさまざまなお料理に合わせるができます。冷製パスタやカプレーゼ、豚しゃぶなど、特にさっぱりとしたお料理との相性が抜群です。



——仕事ぶりに、杜氏へのリスペクトを感じます。  
造りを振り返ると、杜氏やスタッフと信頼関係があったのだと考えられます。説明できないレベルで「人」の存在が味わいに影響するのが、日本酒の奥深さです。私も杜氏の目標とともに追究するために、自己管理に努めています。理想とする蔵のお酒を手に入れて造り手を想像しながら飲むと、インスピレーションが湧きます。また、明神杜氏や藤村杜氏が酔鯨ジャーナルで語っている記事を読み返すと、酒造りの原点に立ち返ることができるのです。

酔鯨 TOSAGURA Craft series チーム  
明神杜氏、山脇さん、仲野さん



(聞き手/広報 佐野)

造り手からのつぶやき

～今期 R5BYの仕込みを振り返って～

令和5年度の仕込み(酒造年度)を終えた酔鯨酒造の杜氏二人。土佐蔵、長浜蔵の一年を振り返っての実感など、それぞれにつぶやいてもらいました。日々のお酒造りの底にある、杜氏の想い。その一端をお伝えできれば幸いです。

土佐蔵 明神杜氏



今年は、これからの酔鯨への種まきができた一年でした。  
新しい原料米を使用した日本酒や小仕込み醸造など、Craft シリーズ以外にも、新たなお酒造りへの挑戦が多かったことを実感しています。また、市販酒のコンテストへの取り組みも、より積極的に行えるようになりました。  
社内教育の面では、新入社員の受け入れや、経験の浅い社員の酎酒技術向上など、蔵の責任者として常に心を配っています。上司としては、若手社員には自分らしさを酔鯨らしさにのせて表現してほしいと願っています。感動を与える作品づくりに取り組む気持ちで、一緒にチャレンジしていける環境を整えていきますので、来期も一緒に頑張りましょう。



長浜蔵 藤村杜氏



長浜蔵では、レギュラー商品のお酒を安定して造ることが求められています。それには、スタッフそれぞれの成長も必要ですし、新入社員を受け入れて生産性のベースアップも図ってきました。  
造りではまず、年度ごとに特徴の異なる原料米の性質を見きわめることが大切です。原料米の特性を理解したうえで、酸高くスッキリとした“酔鯨らしさ”と、商品ごとの狙いを調整していきます。また、いつもとは異なる新しい米や麹、酵母をテストすることは技術の向上にもつながります。今期は長浜蔵でも「純米大吟醸酒」造りに挑戦することができ、例年以上に収穫の多い一年でした。何はともあれ、安定と挑戦に取り組むことができた一年に心より感謝しています。



TOPICS

酔鯨が買えるお店



和酒の魅力を未来へ。一人のお客さま、一本のお酒に向き合っ

焼酎、ワインなどを扱う、最も商品数の多い店舗です。ギャラリーのような外観、洗練された展示スタイルは、特に若い世代も「行ってみたい!」と好評のようです。

同店のスタッフは、お客さま一人ひとりに合った最適な一本をご提供できるよう、お酒にかかわる専門知識を身につけ、唎酒師、焼酎唎酒師、ソムリエ、サケディプロマなど、資格獲得にも積極的に取り組んでいます。

また、日本酒の製造方法や個別のお酒の状態に合った温度で管理することはもちろん、LED 照明やマイナス温度で管理できる冷蔵庫を導入しています。お客さまに「美味しい」「感動」をお届けできるよう、蔵元も安心する品質管理です。

おしゃれな空間では定期的に試飲会も開催されていて、行くと楽しいことがあります!

ぜひ足を運んでいただきたいお店です。

テキスト: 山崎正博 (営業)



酒商山田 宇品本店

広島県広島市南区 宇品海岸2丁目10番7号

☎ 082-251-1013

🕒 10:00~19:00

🏠 日曜、祝日(盆・GW・正月)

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。

7月5日~6日 全国日本酒フェア(池袋) ※要予約

酔鯨が飲めるお店



土曜は赤身肉が食べ放題! 鯨の専門店ならではの、うなってしまうメニュー

より多くの方に楽しんでいただけるよう工夫されています。特に注目したいのは、新たに開発された鯨のホルモンメニュー。鯨料理のバリエーションが一層広がり、さらに多くのお客さまに鯨の美味しさに目覚めていただけること間違いなし!また、本店と同じく、土曜限定で鯨の赤身肉食べ放題も大好評です。

こちら浜松町店では、濃厚な「鯨スープ」、そして酔鯨の特別純米酒を使用した贅沢な「山田錦のくじらソルト」など、他ではなかなかお目にかかれない貴重な鯨料理を存分に楽しめるメニューも豊富に揃っています。どれも、一度は味わっていただきたい逸品ばかりです。この機会に、がっつりと酔鯨のお酒を楽しみながら、たっぷりと鯨肉の魅力を堪能してみませんか。

JR浜松町駅から徒歩2分、仕事帰りやお出かけにも立ち寄りやすいお店。落ち着いた雰囲気のお店

内には半個室もあり、プライベートなひとときにも最適です。鯨料理の新たな魅力との出会い、心ゆくまでお楽しみください! テキスト:三浦和芳(営業)



鯨の胃袋 浜松町店

東京都港区浜松町2-8-4 古山ビル1F

☎ 03-5422-1907

🕒 月~金曜 11:30~14:30(L.O.14:00)

17:00~23:30(L.O.22:30)

土曜 17:00~22:30(L.O.22:00)

🏠 日曜日・祝日

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。新企画としてスタートした「プレゼントキャンペーン」!おかげさまで多くのお客さまにご参加いただくことができました。これからも皆さまと、もっともっとう繋がるよう、企画してまいります。どうぞお楽しみに!

SUIGEI JOURNAL 7月号、限定キャンペーン!

7月31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「酔鯨 TOSAGURA Craft series 蒼 Light 720ml& テールミニグラス」が当たるチャンス!!



3名さま

今回のアンケートは!

- 「秋に向けた日本酒×???」は? 今後の SUIGEI JOURNAL 企画のアイデアづくりにご協力ください。
●6月号で印象に残っている企画を教えてください。
●今後の「SUIGEI JOURNAL」に期待することや感想をお聞かせください。

ぜひ、皆さまのご意見聞かせてください。投稿お待ちしております!



編集後記

今号は、未来の酔鯨を担う頼もしい若手社員から、酒造りに対する想いや責任感についてじっくりと語ってもらい、酔鯨の一人として、託すことのうれしさを感じました。一つのことを深く追求し、その本質を理解すれば、新しいアイデアや視点を見つけることができます。このプロセスを繰り返すことが、現在を超えた日本酒を未来に残す手助けになると感じました。私たち一人ひとりができることは、真剣に目の前の仕事に向き合うこと!今の世代から将来世代につながる、大切な一歩なのだと感じた取材です。



お客さまからのアンケートで、The! 王道「冷ややっこ」をおつまみに日本酒を楽しんでいる方をたくさん発見!つつい気になって、高知ならではの豆腐を使ったお料理を調べてみました。高知県民の日常にある「あたりまえ」のお料理が実はご当地グルメでした!家庭でできる簡単アレンジレシピをご紹介します。みなさんのご当地冷ややっかもぜひ教えてください!



かつおの刺身と合わせて満足度高いおつまみに!

かつお豆腐

【材料】
○豆腐、かつおの刺身、みょうが、大葉、炒りごま、だし醤油、みりん、お酒

【作り方】
①かつおをさいのめに切り、だし醤油、みりん、お酒で和えておく。
②みょうがと大葉を細かく刻み、豆腐に①とのせる。仕上げに炒りごまをふる。



磯の香りとゆずの香りがさわやかな夏にぴったりなおつまみ!

青さのり豆腐

【材料】
○青さのり、炒りごま、しょうゆ、柚子果汁、ごま油

【作り方】
①しょうゆと柚子果汁、ごま油を混ぜておく。
②豆腐の上に青さのりをのせ、①を豆腐にかからないようまわりから注ぐ。
③仕上げに炒りごまをふる。



大粒の塩が効く! しらすとトマトのハーモニー!

しらすトマト豆腐

【材料】
○しらす、フルーツトマト、大葉、しょうゆ、ごま油、塩(大粒)

【作り方】
①しょうゆとごま油を混ぜておく。
②フルーツトマトと大葉を切っておく。
③豆腐にしらすと②のをのせ、大粒の塩と炒りごまをふる。④を豆腐のまわりから注ぐ。