

SUIGEI Y JOURNAL

8

AUG
2024特集
Feature

長浜蔵、新年度へ向けて

今年も登場、「秋あがり」 春から夏へと熟成させた 純米吟醸の豊かな旨味

皆さん、こんにちは。いつも「SUIGEI JOURNAL」をご覧いただき、ありがとうございます。まだまだ暑い日が続きそうで熱中症も気になりますが、かき氷や花火など、夏の楽しみを心ゆくまで体験しつつ元気に乗り切りたいですね！

高知では「よさこい祭り」を中心に、イベントが盛りだくさんで、街中がとてにぎやかです。機会があれば、ぜひ高知にも遊びにお越しください。

酒蔵では、もうすぐ令和6BY(酒造年度)のお酒造りに入ります。来年度も最高のお酒をお届けできるよう、全力で取り組んでまいりますので、どうぞご期待ください。

さて、日本には季節の移ろいを感じる「四季」があり、日本酒もそれぞれの季節に応じた特別な楽しみ方があります。特に秋が近づくこの時期、日本酒ファンが心待ちにしているのが「秋あがり」です。春に搾ったお酒を、夏の暑さから守りながら貯蔵して、ゆっくりじっくり熟成させ、秋に旬を迎えるお酒です。今年も全国の酒蔵から秋の訪れを告げる美味しいお酒の出荷が始まります。同時に酔鯨酒造からも「酔鯨 純米吟醸 吟麗秋あがり」を8月21日より数量限定にて発売開始いたします。

本品は、酔鯨の代表的な吟醸酒である「酔鯨 純米吟醸 吟麗」を瓶詰後、さらに低温貯蔵にこだわり、綺麗に熟成させた、季節商品の中でも最も人気の高い商品です。

原料米には「吟風」を使用し、自社酵母(9号系由来)でじっくりと醸しました。丁寧に造られた麹が素材の豊かな旨味を引き出し、低温でじっくりと熟成させることで味の深みが増します。そこに酔鯨らしいボリュームのある酸味が組み合わせることで、しっかりとした旨味とキレの良い後味が楽しめるお酒に仕上がりました。

秋あがりには、秋刀魚や秋鮭などの魚に、なすやさつまいも、きのこなど、旨味たっぷりの秋の味覚との相性が特に良く、それぞれの豊かな旨味と調和します。この季節ならではの美味しいペアリングを皆さまの食卓でお楽しみください！

ラベルと名前の由来

鯨と紅葉が華やぐラベルに、古来より季節の節目を表す暦の言葉を添えました。秋のうつろいを感じていただきたく、ラベルを出荷時期に合わせて「白露」「寒露」の2種類ご用意しております。

残暑が残るなかにも澄んだ秋の気配が感じられる頃、食卓に秋の彩りを添える「秋あがり」です。

※「白露」と「寒露」、2種類の中身のお酒は同じです。



© Soichiro Sakamoto

白露

秋気が進んで草が露を結ぶ様子。
ラベルは夏が終わり、緑の葉がオレンジに色づき始めた様子をイメージしています。

寒露

晩秋から初冬にかけての露が降りる様子。
ラベルはオレンジ色がさらに冬の装いへと変化した深い秋をイメージしています。

数量限定

酔鯨 純米吟醸
吟麗秋あがり 白露 (はくろ)

1,800ml 3,124円(税込)
720ml 1,595円(税込)
内容量：1,800ml、720ml
原料米：吟風(北海道産)
精米歩合：50%

8月21日
出荷開始

数量限定

酔鯨 純米吟醸
吟麗秋あがり 寒露 (かんろ)

1,800ml 3,124円(税込)
720ml 1,595円(税込)
内容量：1,800ml、720ml
原料米：吟風(北海道産)
精米歩合：50%

9月25日
出荷開始PRESENT
CAMPAIGN

SUIGEI JOURNAL
限定キャンペーン！
詳しくは裏面を
ご覧ください！



「長浜蔵で造る。」

杜氏と蔵人インタビュー

「酔鯨らしさ」を受け継ぎ、時代とともに変化する価値を創ろう。
「食中酒」のエビデンスを、しっかり証明しながら。

R5BYの醸造を終えて、蔵人チームは夏休み直前!

もちろん休暇もありますが、蔵をすみずみまできれいにし、機械設備やお酒の点検、全体の振り返り、次の計画を立てるなど、大切な充電期間です。これがないと、前に進むパワーが生まれえないというほど必要な時間。長浜蔵の杜氏と蔵人に「長浜で造る」ミッションを取材しました。

ジャーナルでもたびたびご紹介していますが、酔鯨酒造は高知県内の2カ所の蔵で酒造りを営んでいます。土佐市にある土佐蔵は、純米大吟醸酒を中心にハイエンド商品を造る拠点という位置付け。本社のある高知市沿岸部の長浜蔵では、1面で紹介した吟麗や純米酒など、主力となるレギュラー商品を安定した品質で生産するのがミッションです。今号では、屋台骨を支える長浜蔵の想いをお届けします。



酔鯨のある町
NAGAHAMA
長浜

酔鯨酒造本社・長浜蔵のある高知市長浜は、かつて商店が軒を連ねてにぎわった街です。坂本龍馬の像が立つ桂浜には戦国武将・長宗我部元親の浦戸城がありました。元親の本陣「若宮八幡宮」や四国霊場第33番札所「雪隠寺」など、ゆかりの見どころも残ります。



SUIGEI STORE 長浜蔵

営業時間：10時～17時
定休日：日曜、祝日、祭日
お盆休み：8月11日(日)～13日(火)



観光名所「桂浜」へ
つづく花街道

桂浜を目指す車で大渋滞(昭和50年頃)



雪隠寺
四国霊場第33番札所

若宮八幡宮
長宗我部元親 初陣の像

——皆さま、今期もお疲れさまでした!

藤村 お疲れさまでした。夏場は掃除に加えて機械類の修理も行い、来期も無事造れるよう準備をしています。秋に次年度が始まり、初搾りまでは、気が抜けません。7月末には、蔵の全てのタンクのお酒の品質検査を行い、着色はないか、香りや味の熟成度合などの確認を行う「呑切り」を行います。

——長浜蔵は酔鯨の「いしずえ」と感じますが、藤村さんが杜氏として代表銘柄の純米吟醸酒「吟麗」や、「特別純米酒」などを引き継いだ時の想いは?

藤村 「吟麗」は酔鯨酒造が本格的に吟醸酒の販売を始めた最初の商品で、現在でも酔鯨を代表する純米吟醸酒です。これまで先代が築きあげてきた造りの技と経験を生かし、素材の旨味を引き出しました。日常酒として飲んでいただくお酒なので、毎年、安定した、より良いものを狙って造りますが、酔鯨らしさである「酸が高くてスッキリしたお酒」というところは外せません。いわゆる飲み飽きしないお酒、飲食店で「二杯目も同じのを!」と頼んでもらえるような酔鯨らしさですね。その姿勢は変わりません。

——たくさんの量を造るなか、味の責任者として大事にしているのは?

藤村 一番大事にしているのは、酔鯨特有の酸味。酔鯨の根幹ですね。私が入社する前から分析データは蓄積されており、これらのデータを元に各成分を見ながら調整しています。また、昔からこの蔵でもやっていますが、「ひねり餅」といって、蒸した熱い米をひねって餅状にして、引っぱり張って伸びを見たりもします。

——味の調整はどのようにするのですか?

藤村 吟麗では使用のお米の品種が決まっているため、気候や栽培条件の影響など、年ごとの変動も予想がしやすいです。一方、特別純米酒では、異なる品種の酒造用米を組み合わせて仕込みを行うため、味わいや香りのバランスを取るのが難しく瓶詰前に他のタンクとのブレンドでさらに整えます。最終出荷前には社内パネリストにより品質確認を行い出荷しています。



製造部醸造一課 課長補佐

濱崎天誠

製造部醸造一課 課長

杜氏 藤村大悟

——2020年の「吟麗」リニューアルはいかがでしたか?

藤村 生産農家さんの高齢化を受けて、未来を見据えた安定生産を実現するために、酔鯨の酒質にぴったりな北海道の酒造好適米「吟風」を採用することにしました。これは大きなチャレンジでした!リニューアルの時期がちょうどコロナ禍と重なり、お客さまのリアルな声がなかなか聞こえず、不安を感じていたことを今でもよく思い出します。お米の種類が変わることで、目指す味を実現するために、お米の特性に合わせて造りを調整しなければなりません。試行錯誤の末、ようやくベースが整いましたが、これからも以前から飲んでくださっているお客さまの意見を大切にしながら、さらに味わいをブラッシュアップしていきたいと思っています。



——チャレンジといえば、R5BYでは長浜蔵では普段造らない新商品の純米大吟醸造りにも取り組みましたね。いかがでしたか?

藤村 そうですね、醸造一課全体で、良い経験になりました。例年以上のチャレンジができたのは収穫だったと感謝しています。何より自分がお酒好きなので(笑)、美味しいお酒を造って飲みたいのが原点。純米大吟醸は思っていた酒質の構想が活かせましたし、新入社員にとっても、新しいお酒造りが刺激になったと思います。皆、目が輝いていました。私も温度の管理など、普段に増して相当ギリギリしていました(笑) そういう経験を通じて全体では良い輪がどんどんできていっているようです。これは、濱崎さんのフォローが大きいですね。

——濱崎さんとのコンビネーションは、どのように役割分担していますか?

藤村 濱崎さんは主に酒母管理を中心に私の目の届かない部分の管理調整を行い、安定生産のためとても頼りにしています。



純米吟醸
吟麗

原料米	吟風(北海道産)
精米歩合	50%
吟醸香	ひかえめで料理の良さを引き出す
味わい	酸味・苦味などを引き出した幅のある味わい
相性の良い料理	和食全般・魚介類(お刺身、焼き魚など)特に醤油ベースの味わいがおすすめ

酔鯨酒造の原点、「純米吟醸 吟麗」発売から37年目を迎えた食中酒。

1969年、創業者の窪添竜温は夢と情熱を胸に、前身の石野酒造を譲り受け、「酔鯨酒造」と改名して本格的に酒造りをスタートしました。時代に先駆け「100%吟醸造りの蔵」を目指し、設備投資と品質向上に邁進する中、先代の杜氏、土居教治が「松山三井(愛媛県産)という酒米を限定吸水すればおいしいお酒ができる」と提案し、精米歩合50%で限定1万本を製造したことが、酔鯨を代表する主力商品「酔鯨 純米吟醸 吟麗」の始まりです。

2020年4月、新しい時代にふさわしい酔鯨の味わいを表現するため、原料米には北海道産酒造好適米(吟風)を使用し、斬新なデザインにリニューアルしました。「土佐酒の辛口をベースとした食中酒」というコンセプトを守りつつ、しっかりとした味わいと洗練されたキレ味をさらに向上させ、目指すべき「食中酒」への挑戦を続けています。



— お二人は大学も同じ高知大学ですね。
濱崎さんが1年先輩で、研究室から一緒だったと。
濱崎 私はこちらかというビビリです(笑) ガッツのある藤村さんと性格が違うのは、チームのなかで良い効果があるのかも。いつのまにか社員のケアやサポートをする立場になりました。レギュラーのお酒を安定的に造る長浜蔵が、自分に合っていると思います。醸造を担当する前は品質管理を担当していたので先輩たちが造った吟麗や純米の基礎があり、データや味わいを受け継いできましたが、こだわっているファンの皆さまの意見はやはり聞きたいですね。

— これからの長浜蔵について思うことは？
藤村 先代の杜氏から受け継いだ「酔鯨といえはこの味」ということを忘れなければ、その時代の杜氏が考える酒造りを進めていけば良いと思います。まったくのコピーだったら、面白くないでしょう。蔵人が酔鯨らしさを忘れずに、より良い方向に、皆で考えるのが理想です。



聞き手：広報 佐野麻美

夏休み特別企画!

きてみいや〜

高知に来たら絶対に外せない観光スポット「ひろめ市場」。ここには「酔鯨が美味しく飲めるお店」が目白押し! 地元の私たちも大好きな場所で、新鮮な地元食材の料理や地酒がいっぱい集まっています。ひろめ市場は、各ブースから購入した料理や飲み物を各自のテーブルで楽しむスタイル。ぜひ、地元の人と隣り合わせの、美味しい日本酒時間を楽しみましょう! 今月号は、「SUIGEI JOURNAL」人気コーナー「飲めるお店」もひろめ市場の「司食堂」さんです。ご覧ください!

酔鯨が飲めるお店

ひろめ市場 編

やいろ亭



高知県民もよく通うお店で、平日でも注文に人が並んでました。鯨にはやっぱり日本酒ですね。1番人気は、舟盛りで出てくる「かつおのタタキ」。一緒に注文したのは「酔鯨 本醸造酒 竹寿(ちくじゅ)」。分厚いカツオに、にんにくスライスとわさびを添えて豪快にパクッ♡鯨の脂と日本酒のキレが相まって、口の中でとても良いハーモニーを生み出します。この組み合わせを、ぜひ楽しんでみてください!

珍味堂



お店の前にある冷蔵庫には、珍味がずらりと並んでいて、クジラやウツボ、貝など種類豊富です。高知県民にとっては馴染み深く、宴席では欠かせることのできない酒肴「どろめ」と「まいご」!一緒に注文したのは「酔鯨 純米吟醸 吟麗」。貝の旨みや甘みを引き立てつつ、どろめの独特な食感やほのかな苦みを爽やかに楽しませてくれます。日本酒との相性はバツグンです。※「まいご」=ながらみ貝のこと

ひろめで安兵衛



平日でも行列ができる高知の元祖屋台餃子のお店です。もちろん1番人気は「屋台餃子」皮は薄めでパリパリさくさく、中の餡はお肉だけじゃなく、野菜もたっぷり!食べると、どんどん旨味が出てきてそれはもうたまりません。安兵衛さんでは残念ながら日本酒の取り扱いがないですが他店より「酔鯨 本醸造酒 竹寿」を入手。餃子のジューシーな旨味を引き立て、脂っこさをサッパリと洗い流してくれます。



ひろめ市場

地元客と観光客がフードコートで楽しく杯を交わす、巨大宴会場さながらの酒飲みパラダイス! 郷土料理をはじめとする多様なジャンルの飲食店が約40店集まるほか、お土産屋などの物販店も軒を連ねる屋台風商店街。

高知県高知市帯屋町2-3-1
☎ 088-822-5287
🕒 平日・土曜・祝日 10:00~23:00
日曜日 9:00~23:00 🚫 なし

今回
ひろめ市場で
ペアリングした
酔鯨のお酒



酔鯨 本醸造酒 竹寿

酔鯨 純米吟醸 吟麗

※「酔鯨 本醸造酒 竹寿」は高知県内限定の商品です。ぜひ高知県でお楽しみください!

酔鯨公式Instagramでも企画配信中です。

suigei_sake

SUIGEI インスタグラムはこちらから

TOPICS

酔鯨が買えるお店



沖縄の風に吹かれて…店主が愛する日本酒に出逢える愉しみ

今回は沖縄県那覇市にある「中村商店」さんをご紹介します。中村商店さんは沖縄では珍しい日本酒専門店、那覇市内で唯一の酔鯨酒造特約店となっています。

こちらは、店主の中村さんが1976年に雑貨店として開業しました。そして約40年前に美味しい地酒と出逢い、その感動から全国各地を巡って日本酒を集めるようになり、現在のような日本酒専門店となったのです。店内には5台の冷蔵ショーケースと7面の大型冷蔵ショーケースがあり、品質管理された約300種類の日本酒が保管されています。

さん。沖縄にお住まいの方はもちろん、観光や仕事で訪れる方も、美味しい日本酒を手りたい際は、ぜひ中村商店さんを訪れてみてください！

テキスト：三浦和芳(営業)



日本酒専門店 中村商店

沖縄県那覇市久茂地3-8-7

☎ 098-867-6861

🕒 11:00 ~ 22:00

🏠 日曜・祝日

詳しくはこちら



酔鯨の商品情報はもちろん、従業員コラムもたくさん配信中！
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
人気コラム
『クジラのねぐら』はこちらから

酔鯨が飲めるお店

ひろめ市場 編



おなじみの土佐料理店の食の殿堂・ひろめ市場でも楽しめる！

土佐料理で絶大な信頼と人気を誇る「土佐料理 司」。大正6年に創業し、土佐料理発祥の店として親しまれており、高知だけでなく東京

や大阪にも展開しています。

高知に来たら外せない観光スポット“ひろめ市場”にある「司食堂」では、豪快に焼き上げる「鰹たたき」や自家製の「練り物」、土佐の伝統的な「鯨料理」を気軽に楽しむことができます。

さらに、鯨カツや多彩な一品料理もそろい、定食やランチメニューも充実しています。

テキスト：佐野麻美(広報)

ペアリングのおすすめは「ウツボの唐揚げ」と「酔鯨 本醸造酒 竹寿」(※高知県限定酒)。初めての方には「え!?あのウツボ!?!」と驚かれるかもしれませんが、いまや鰹に並ぶ高知の名物です。豊かな旨味と滑らかな食感が、辛口の日本酒とみごとに調和します。



土佐料理 司食堂

高知市帯屋町2丁目3-1 ひろめ市場

☎ 088-855-4353

🕒 月~土曜 11:00~21:00

日曜 9:00~21:00

祝日 10:00~21:00

🏠 第2・第4水曜日

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。
SUIGEI JOURNAL 8月号、限定キャンペーン！
8月31日までの期間中、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 純米吟醸 吟麗秋あがり 720ml&鯨のミニグラス」が当たるチャンス!!
今回のアンケートは！
●「秋に向けた日本酒×???'は?
●8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
私が酔鯨に入社した当時は、ほとんどの生産を「吟麗」が占めていたことを思い出しました。その頃は設備も整っておらず、醸造から瓶詰、ラベル貼り、梱包、出荷まで、手作業で頑張っていました。昔の先輩たちも、今も元気でいらっしゃるのかな?会いたいな、なんて、なつかしさがよみがえってきます。あの時代に「吟麗」の味わいを守り繋いでくれたことへの恩は一生涯ではいけない!!日々のチャレンジと努力が私の心にも深く残っています。(広報 佐野)

明神杜氏に聞く「お酒の流儀」
お酒の造り手「杜氏」は日本酒をどう楽しむのでしょうか?
お米という穀物を原料にしたお酒から、「フルーティな香り」と味わいを感じる」というギャップに深い興味を持ち、酒造業に就きたい!と考え、蔵人を目指し今に至る明神杜氏。日頃は、私たちと同じように、気軽に「食」と「お酒」を存分に楽しんでいるよう。そんな杜氏から、知っているとともに美味しくなるプラス知識を聞いてみました!
1. バランスを味わう
香味のバランスを重視して味わいます。酸味、甘味、旨味、苦味、渋味、吟醸香(バナナとリンゴ)、オフフレーバー(老香、生老香、カビ臭、ダイアセチル臭(ヨーグルトっぽい香))、の①有無②強弱③バランスを分析しながら飲んです! えっ、職業病ですね笑
2. 感じるままに!
みんな自由に、強制はしません!求められない限り、「うんちく」「講釈」無しで飲みます。一緒に飲んでいる人がいれば、日本酒初心者の方の意見であっても積極的に耳を傾けるようにしています。「ドキッ」とするときもあり、新鮮で楽しいですよ!もちろん酔鯨の酒と同じくらの頻度で他蔵のお酒も飲んで勉強しています。
3. ペアリング
刺し酒とは異なり、「喉を通過して美味しいか」が大事なポイント。「飲み飽きするかどうか、食事との相性はどうか」を、気にしながら飲みます。また、美味しいお料理のお店には、お料理のジャンルを問わず、いつもアンテナを張っています。