

SUIGEI Y JOURNAL

9
SEP
2024

特集
feature

美味しさをつなぐ秋

美味しい季節の到来、
「純米大吟醸 高育秋あがり」と
ひとあし早い秋を満喫！

朝夕の涼しい風が心地よいこの季節、今年も少しずつ秋の気配が感じられます。猛暑で疲れた体を癒し、心穏やかな秋を迎えたいものです。いよいよ新年度を迎える酒蔵からは、蔵人たちの熱意がひしひしと伝わってきて、頼もしい限り。令和6BY（酒造年度）も、美味しいお酒で皆さまに笑顔をお届けできるよう、精一杯努めてまいります。

突然ですが、皆さんの秋のお楽しみは何でしょうか？「食欲の秋」が一番の楽しみという方も多いのでは？この時期、高知は秋ならではの美味しい味覚が盛りだくさん。鰹はもちろんのこと、高知の温暖な気候で7月から収穫される「早場米」もおすすめです。さっぱりとした味わいと、もちもちした食感は、炊き立てのご飯だけでも満足なほどの美味しさ。ぜひご賞味ください！

さて、酔鯨酒造は、そんな秋の食卓にぴったりな「酔鯨 純米大吟醸 高育秋あがり」を、9月10日より発売いたします。本品は、原料米に高知県の酒造好適米「吟の夢」を100%使用、低温でじっくりと醸したリッチな風味が特徴の期間限定・純米大吟醸です。酔鯨の主力商品として、高知県初の酒造好適米「吟の夢」で醸した、爽やかな柑橘系の酸味とほのかな吟醸香が漂う純米吟醸酒「高育54号」の特徴をいかしつつ、仕込方法は「大吟醸造り」を採用しました。さらに「高知酵母 A-14」によって、秋の味覚に合うリッチな風味に仕上がっています。

ラベルは鯨と紅葉の華やかなデザイン。古来から季節の節目を表す暦の言葉も添えています。今年の秋を、このお酒とゆっくりお楽しみいただければ幸いです。

—— 蟄虫坏戸 むしかくれてとをふさぐ

春から夏にかけて外で活動していた虫たちが冬に向けて再び土にもぐってゆく、そんな季節の極上品。

土佐蔵 明神杜氏 より

毎年「高育秋あがり」を醸造する際には、秋の食材との相性を考えて発酵管理を行っています。秋は食材が豊富で、旬のものがたくさんあります。高知では、脂ののった「戻りガツオ」や「サンマ」などが特におすすめです。これらの食材の甘味や旨味を引き立てながら、次の料理へスムーズに進めるよう、口の中をさっぱりとリフレッシュするキレの良さも大切にしています。旬の料理と「高育秋あがり」の絶妙な相性をぜひお楽しみください。



おすすめのお料理

旨味の凝縮されたキノコや、脂ののった戻りガツオなど、美味しいものが目白押しの収穫の秋はもうすぐ。その濃厚で風味豊かな味わいは、秋あがりのリッチな風味と調和し、とても良いバランスを作り出します。



数量限定

酔鯨 純米大吟醸
高育秋あがり

1800ml 4,400円(税込)
720ml 2,200円(税込)

内容量：1800ml、720ml
原料米：吟の夢(高知県産)
精米歩合：45%

9月10日
出荷開始





SUIGEI
×
PUDDING



**10月発売！
秋限定セット**

「さつまいもプリン」&
高育 54 号秋あがりとの
秋限定セットも
お楽しみに！

美味しさを高知の灯りに

人気のコラボ、その想いは 酔鯨 × プリン = 甘酒プリン！

〔地元のいいもの、極上プリンに。高知プリン亭〕

「きょうも来たよ」「高知へ来たらぜひ寄ってみて！」
そんな地元の声に支えられるプリン専門店。

2021年の年末から販売がスタートした、高知プリン亭と酔鯨酒造のコラボプリン、その名も「甘酒プリン」。色白で、ふわっとする酒粕の香りと卵の風味が溶け合った、なめらかさが癖になる人気プリンです。シンプルな材料で作るだけに、口あたり、味わいのバランスが難しいという酒粕入りのプリン。お店のマネージャーを務める横山恵さんに、甘酒プリンと店づくりへの想いをお聞きました。

お店はひろめ市場から見える大橋通りの一角にあり、丁寧に焼いた常時6〜7種類のプリン（※取材時）とスタッフが、ほのぼのと楽しい雰囲気でお迎えています。コロナ下の2020年にオープンして3年余り、プリンはもちろん、パフェやソフトクリームなど、商品のラインナップも増えました。

酔鯨酒造とコラボしていただいている「甘酒プリン」のことはもちろんですが、ちょっと気になるのは、お店のキャラクターが鯨であること。マネージャーの横山さんによると、最初に提案されたキャラクターはカモメでしたが、高知らしいイメージで鯨に変更したところ、さらに親しまれるキャラクターになったそうです。

「おかげさまで甘酒プリンは当店の看板商品のひとつになっています。」と、酔鯨にとって嬉しいお話からスタートした取材。「スイーツとのコラボにより日本酒が苦手な方にも世代を問わず発信できるので、いいなあいつも思います」とリアクションしました。横山さんも「日本酒好きな方は上から酔鯨さんのお酒を注いでかきまぜて食べるという方法もあって、すごいですよね！販売から1年たつて、お酒とセットでの配送にもご協力いただき、ご注文が増えています」とのこと。

甘酒プリンをはじめ、バイクドプリンの材料は基本的に卵黄と牛乳、砂糖なので、それぞれの材料にこだわっています（甘酒プリンは卵白を使用）。牛乳はやはり、地元の誇る「ひまわり牛乳」とのこと。卵は県外からですが、飼育方法に配慮した契約ファームから取り寄せています。甘酒プリンにはマダガスカル指定農園から仕入れた高級バナナピーズがたくさん入っています。

「今は原点復帰で、地元高知のお客さまや、県外からリピート注文してくださるお客さまとの関係を細やかにつないでいけるようにと頑張っています。帯屋町へ来られたら、ついでに寄ろうねと思っていただければハッピーです。」

この10月には SUIGEI ONLINE SHOP にて秋限定として「甘酒プリン」に加え「さつまいもプリン」と「高育 54 号秋あがり」のセットも登場します。酔鯨酒造としても、地元の特産品とコラボレーションして、一緒に高知を盛り上げていきたい！との想いは以前から強く、高知プリン亭さんと共通しています。横山さんも「地元でものづくりをされている方たちと、何か面白いことをしていきたい」という運営会社の方針に背中を押されていると話し、「会社としては初めての飲食業なので、日々がチャレンジです。大切な大切なレシピの持ち味を変えることなくお届けできるよう、品質にこだわってスタッフと基本を丁寧に守りながら作っています。」と、チャレンジを続けながらも、原点を大事にして確かな実績を築かれているプリン亭さんです。

皆さま、高知へ来たなら、ぜひ大橋通りの鯨マークを目印にお訪ねください！

取材・文／久保慧葉



**SUIGEI ONLINE SHOPにて
お取り扱い中です！**

※本セット品は、毎月2回
(10日・25日) お客さまの
もとへお届けいたします。

**9月
10日・25日
お届け**



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



いちおしプリン2種 &
酔鯨 純米吟醸 高育 54号 720ml

¥4,999- (税込・送料別)

内容：高知プリン亭「酔鯨 × 甘酒プリン」
×3個、「仁淀ブループリン」×3個、酔鯨
純米吟醸 高育 54号 720ml 1本



高知プリン亭

高知県高知市帯屋町2-1-20

☎ 088-855-7252

営業 10:00 ~ 18:00 休 日 無 休



日本酒の時間〈とき〉研究室 Presented by 酔鯨酒造

「日本酒の時間〈とき〉研究室」のお酒、ついに完成間近！

温度帯によって香りや味が変わる 楽しみをシェアしたい「オリジナル」限定酒

10月完成に向けて9月3日から SUIGEI ONLINE SHOP で先行販売！

2023 年冬にスタートした“ オリジナルの日本酒を造る ”「日本酒の時間〈とき〉研究室」では、20 名の参加者さんと一緒に、楽しく活動してきました。この夏に全 5 回のプログラムを終え、残すは実際の醸造のみです。

商品コンセプトは、ずばり！「温度帯によってさまざまな香りや味が楽しめる日本酒」です。どういうものかという、“最近日本酒を飲み始め、さらにもっと深く楽しみたいと思っている”人におすすめしたいイメージの商品です。「アルコール度数が低めの 14 度台（酔鯨の通常商品のなかで）」にすることで飲みやすさをプラス、さらに「生酒」というのもこだわりポイントとなっています。

こだわりの酒質を実現するため、なんと仕込みスケジュールを大幅に変更したのです！当初は2024年春に仕込む予定でしたが、「アルコール度数が低めの 14 度台 & 生酒」という特徴を活かすため、今秋に仕込み、日本酒の最後の製造工程である「上槽」から最短で出荷する計画にしました。これにより、「生酒」ならではの魅力を体感していただけることでしょう。

お酒の名前はコンセプトにちなんで、「香温-カノン-」と命名。ラベルデザインは一般公募し、参加者さんが投票して決定しました。コンセプトである、温度によって変化する味や香りを「色」で表現し、お酒を飲んでいい気持ちになったクジラが描かれた、文字もゆらゆらとした、かわいいラベルです。

約 6 か月にも及ぶ期間、研究員さん全員で考え、「こだわり抜いた 1 本」を、おひとりでも多くの方に楽しんでいただけますように。間もなく完成しますので、どうぞお楽しみに！そして皆さまから感想などいただけるのを、今からお待ちしております。



酔鯨 純米吟醸

香温 - カノン -

720 ml 3,300 円 (税込)

内容量：720 ml

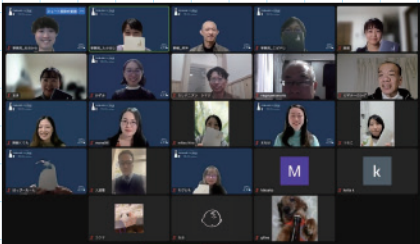
原料米：雄町 (岡山県産)

精米歩合：45%

9月3日
先行販売
開始



Concept 「温度帯によってさまざまな香りや味が楽しめる日本酒」



「日本酒の時間〈とき〉研究室」プログラム (全 5 回)

- 【第 1 回】日本酒のコンセプトを決める方法を学ぶ
- 【第 2 回】グループでオリジナル日本酒のコンセプトを考える
- 【第 3 回】オリジナル日本酒のコンセプトを決める
- 【第 4 回】オリジナル日本酒の味や香りを杜氏から学ぶ
- 【第 5 回】みんなでラベルデザインを決める

こんなガチャが、してみたかった！ 「酔ガチャ 第一弾」7 月 26 日より絶賛発売中！

すでに大人気の「酔ガチャ」。

幅広い層の方に「酔鯨」を楽しんでいただきたい、そして日本酒ファンの方には飲まない時でも酔鯨を身近に感じてほしい！という想いから『酔ガチャ 第一弾』の発売に至りました。

アイテムは全 6 種で、アクリルキーホルダー 3 種、缶バッチ & マグネットセット 2 種とお約束のシークレット 1 種です。デザインは酔鯨の人気商品である「特別純米酒」「高育 54 号」「吟麗 Summer」などを採用しました。それぞれに「酔鯨」のお馴染みのデザインが際立ち、思わず集めたいくなる洗練されたアイテムです。何が出るかわからないワクワク感とともにお届けします。

アクリルキーホルダーや缶バッチは、カバンやポーチに手軽に取り付けて持ち歩けます。アクセントとして使えるだけでなく、推し活アイテムとしてもぴったりです。さらに、第二弾として新しいデザインを企画中なので、次回のリリースもぜひご期待ください！



アクリルキーホルダー (全高 5cm)

吟麗 Summer 高育 54 号 特別純米酒

缶バッチ (直径 4cm)

特別純米酒 高育 54 号

マグネット (直径 3cm)

寅 Tora 特別純米酒しぼりたて

「酔鯨ストア長浜蔵」の
「酔鯨ストア土佐蔵」の
2 か所のみに設置中！



価格：500 円 (税込)
対象年齢：20 才以上



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。

8月28日～9月2日 高島屋 大阪店 日本酒祭り
9月16日 ――― 日本酒LOVERS 神戸 2024 イベント(神戸サンポーホール)
9月27日 ※要予約 第15回 銘酒の宴 イベント(高知)
9月25日～10月1日 高知大丸 (R&W) 試飲販売会

新商品情報や蔵での日常など、
タイムリーに発信しています。
SUIGEI Instagram



目指1万人！皆さん応援よろしくお願いします！
お酒の仕込みの様子や新商品発売のお知らせなど、最新情報を発信しています！ストーリーズ投稿では、酔鯨のリアルタイムをお届けしています。ぜひ、ご覧ください！

suigei_sake
SUIGEIインスタグラムはこちら ▶



お酒を贈る、愉しむ。
どんな時も頼りにできる
老舗と知り合う安心感

今回は栃木県宇都宮市の老舗「淀川酒店」さんをご紹介します。淀川酒店さんは大正時代の創業で、日本酒、焼酎、ワインを中心に、

全国の厳選されたお酒を取り扱う専門店です。地元栃木県の地酒が多彩なのはもちろん、全国約50歳の地酒も取り扱っており、初心者にも日本酒通の方にも魅力的な品ぞろえです。日本酒ならではの季節商品も細やかに紹介しています。

「酒の味が分かる大人のための酒屋」が身上の同店では、訪れるお客さま一人ひとりに合わせたきめ細やかな接客が評判で、特に、お客さまの要望に合わせた提案力が抜群です。店内には冷蔵ショーケースが設置され、品質管理を徹底していますので、いつでも安心して美味しいお酒を手に入れることができます。

プレゼント用のお酒選びにも親身に対応してくれるため、地元だけでなく、遠方から訪れるお客さまも多いことが、「確かなお店」

を証明しています。宇都宮市近辺にお越しの際は、ぜひ一度、淀川酒店をお訪ねください。

テキスト：三浦和芳（営業）



淀川酒店

栃木県宇都宮市睦町6-7

☎ 028-633-4887

🕒 10:00～20:00

📅 水曜日

詳しくはこちら



酔鯨が 飲めるお店

人で賑わう「居酒屋 かつちゃん」は昨年夏に現在の場所へ移転し、席数も増えて団体様からおひとり様でも行きやすい、親しみのある雰囲気のお店です。

お料理は本格的なカツオの薫焼きタタキに、ぬた、その時々の高知の旬を盛り込んだメニューが人気なのは言わずもがな。玉子の鉄板焼きはガリ、ネギ、ニラ、チーズ、プレーンから選べる人気メニュー。ちょっとした肴からメの天むすや店主の得意料理の Pasta まで多国籍かつ幅広いメニューは、気さくで爽やかな店主のふところの深さがあらわれています。

お酒の種類も多彩。高知の日本酒をはじめ、その季節の柑橘がごろっと入った「小夏サワー」や「ガリサワー」、店主の大好きな屋久島の芋焼酎など豊富な品揃えを楽しめます。

ご予約は1ヶ月前から。かつちゃんブルーを目印にぜひお楽しみください！



居酒屋 かつちゃん

高知市追手筋一丁目8-10 湖月ビル2F

☎ 090-8695-1340

🕒 18:00～24:00 (料理L.O. 23:00)

📅 日曜日 (連休も有り、詳しくはインスタへ)

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。
今年スタートしました「プレゼントキャンペーン」、おかげさまでたくさんのご参加をいただいております。お客さまの興味関心や、酔鯨が日常どのように楽しまれているかなど、今まで知ることのできなかった世界を感じることができ、とても参考になります。いただきましたご意見は酔鯨の宝物として、大切に活用させていただきます。

SUIGEI JOURNAL 9月号、限定キャンペーン！

9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「酔鯨 酔鯨 純米大吟醸 高育秋あがり 720ml & テールミニグラス」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？
今後の SUIGEI JOURNAL 記事のヒントにさせていただきます。
- 9月号で印象に残っている企画を教えてください。
- 「SUIGEI JOURNAL」に期待することや感想をお聞かせください。

ぜひ、皆さまのご意見をお聞かせください。投稿お待ちしております！

3名
さま



編集後記

酔鯨酒造はさまざまなコラボレーションを通じて、日本酒文化の素晴らしさや、その魅力をもっと多くの人に知っていただくことを目指しています。私自身、お酒が特別に大好きだったわけではありませんが、楽しみ方ひとつで、その世界がぐっと広がるを感じています。たとえば、大切な人と過ごすひとときに寄り添うお酒、お料理とのペアリング、アイテムやデザインを取り入れることで、日本酒を楽しむ時間がさらに特別なものになります。新しい楽しみ方を、ぜひ体験していただければと思います。ご感想をお聞かせいただけると、とても嬉しいです。(広報/佐野)

YOSAKOI REPORT

街を染める、情熱の演舞

2024.8.10～11 (本祭)

高知の夏と言えば！「よさこい祭り」

今年で71年目を迎える「よさこい祭り」は、全国から高知に大勢の観客や参加者が集まる夏の一大イベントです。酔鯨酒造は、「高知県にとって一番ともいえるよさこいの文化を守りたい」というほにや様の想いに賛同し、コロナ禍の支援活動として昨年まで「#おかえりよさこいプロジェクト」に参加しました。コロナが明けた今も、その想いを受け継ぎ、これからもよさこいを応援し続けてまいります。

今年も約180チーム、約1万7千人の踊り子たちが参加し、活気と楽しさに満ちた演舞が繰り広げられました。各会場は「高知にこんなに人がいたの？」と驚くほどの観客で賑わいました。踊りや音楽、地方車、衣装など、すべてがオリジナル！観客も自然と体が動き出し、その瞬間、みんなの心がひとつになって、最高に盛り上がりました。

今年一年、頑張れるパワーをチャージし、来年もまた、この素敵な祭りに参加できるのを楽しみにしています。

2024 高知よさこいチームのご紹介



ほにや

「今年はどうなほにやを見せてくれる？」とみんなが注目する、世界中にファンがいるチームです。「彗星のオペレッタ」と題したストーリー性のある楽曲と衣装と踊り。今年も目を奪われる素晴らしい演舞でした。



ラーメンまこと屋

(初参加チーム)

プロデュース：ほにや
楽曲：イクマあきら
琉球の音楽にのせたダイナミックな演舞が感動的でした。