

# SUIGEI Y JOURNAL

10  
OCT  
2024

特集  
feature

## 心うるおす秋と日本酒

### 食と日本酒が手をつなぐ。 八反錦と自社酵母で醸す 『純米大吟醸 象』の魅力

10月に入り、朝晩の涼しさが一層心地よく、秋の訪れを感じるようになりました。日中はまだ暑さが残るものの、季節の移ろいが着実に感じられ、気持ちが和みます。

深まりゆく秋の夜長に、贅沢なひとときを楽しむ特別なお酒はいかがでしょうか。

酔鯨酒造では、世代や国境をも越えて、世界中の多くの方々に、高品質な日本酒をお楽しみいただきたいとの思いから、最高峰シリーズ「SUIGEI HIGH END COLLECTION」を展開しています。このシリーズは、厳選された原材料を使用し、長い酔鯨の歴史に裏打ちされた技術を駆使して醸造された、最高品質のお酒を取り揃えています。

そのなかの一品として、この秋ご紹介させていただくのは『純米大吟醸 象』です。どんなお料理にもみごとに調和し、食事の時間を格別なものへと彩ります。ご自宅での贅沢なディナーや記念日のお祝い、お仲間とのパーティーなど、さまざまなシーンで、ぜひお楽しみください。

#### 『純米大吟醸 象』の原料米

「八反錦」ならではの、キレのある味わい

広島県の伝統ある酒造好適米「八反錦」を使用。綺麗な味わいが特徴で、淡麗辛口の純米大吟醸酒に適した原料米です。本品ではキレの良いあと口を追求するため、この八反錦を精米歩合40%まで磨きあげました。酵母には自社酵母(9号系由来)を選び、低温でじっくり醸しています。

#### シンプルゆえにペアリングする日本酒

質の良い吟醸香とキレの良いあと口、さらには純米大吟醸酒ならではの米由来の豊かな風味が際立ちます。さまざまな要素を妥協なく追求し、食中酒をコンセプトに発展した酔鯨の醸造技術でシンプルに仕上げました。そのシンプルさは、素材を活かした繊細な和食はもちろん、イタリアンやフレンチなど、世界中で楽しめる食スタイルにもさりげなくフィットします。

#### 醸造安全祈願の神事

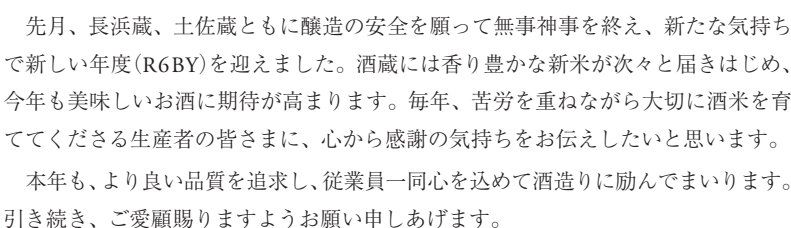
先月、長浜蔵、土佐蔵ともに醸造の安全を願って無事神事を終え、新たな気持ちで新しい年度(R6BY)を迎えました。酒蔵には香り豊かな新米が次々と届きはじめ、今年も美味しいお酒に期待が高まります。毎年、苦労を重ねながら大切に酒米を育ててくださる生産者の皆さまに、心から感謝の気持ちをお伝えしたいと思います。

本年も、より良い品質を追求し、従業員一同心を込めて酒造りに励んでまいります。引き続き、ご愛顧賜りますようお願い申し上げます。



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!



SUIGEI HIGH END COLLECTION

酔鯨 純米大吟醸

象-Sho-

720ml 5,500円(税込)

内容量: 720ml

原料米: 八反錦(広島県)

精米歩合: 40%

詳しくは  
こちら



# “綺麗な味わい”の 原点となった米

酒造好適米

# 八反錦

Hattan Nishiki

## 広島産の八反錦と創った、 “酔鯨らしさ”

酔鯨酒造は、高知県のお酒の特徴である「食中酒」をさらに追求して「香り穏やか」「キレがあり」「旨味をしっかり出す」技術を磨いてきました。日本の酒造りの中心地として知られるのは灘・伏見ですが、私たちの酒造りの起源は、広島の安芸津杜氏に由来しています。

かつて、ミネラルが豊富な硬水を用いた灘の酒が、広島の軟水を使った甘口酒へと進化していった時代。その後、高知の温暖で多雨多湿な環境と、志の高い杜氏たちの情熱によって、南国土佐特有の芳醇辛口酒が誕生しました。

広島県で古くから栽培される酒造好適米は、綺麗な味わいが特徴で、辛口のお酒造りに適した原料米です。酔鯨の先代杜氏である土居教治が、広島産の八反錦の特性を最大限に活かした酒造りを追求したことから、酔鯨と八反錦の歴史が始まりました。

その象徴となった「純米大吟醸 旭友」や「純米吟醸 吟寿」から、現在の「純米大吟醸 象」や「純米酒 八反錦 60%」へと、伝統を大切にしつつも新たな技術やアイデアを取り入れて進化を続けています。



1985年

土居教治氏を杜氏に招き、本格的に吟醸酒造りに取り組む。



1980年代

Re-Branding



現在



## 「酔鯨 TOSAGURA Craft series」で 船出した、未来への挑戦

2025年

酔鯨では従来の日本酒に加え、若手の力をエネルギーに、新たなシリーズで未来を拓こうとしています。

「酔鯨 TOSAGURA Craft series」の第二弾が、2025年2月に登場予定です。その名は「酔鯨 TOSAGURA Craft series あまね Clear」。酔鯨が長年にわたり使用してきた酒米「八反錦」の特性をさらに引き立てた商品となります。八反錦と高知酵母との新たな組み合わせにより、豊かな香りと、すっきりとした飲み口を実現しました。どうぞご期待ください。



## 明神真杜氏に聞く 「八反錦」の手応えと可能性

八反錦は独特の魅力があり、挑戦できる面白みもたくさんあるのですが、反面、個性が強いぶん、扱いがとても難しい原料米だと感じています。吸水の際に割れやすく、麴造りの過程では温度が上昇しにくいいため、繊細な管理が求められます。しかし、最終的には酸味が際立ったスッキリとした辛口の酔鯨らしい酒が出来上がります。総じて、この酒米はやはり多くの可能性を秘めているのだと実感します。

### 「純米大吟醸 象」と「純米酒 八反錦60%」 それぞれの味と、開発の思い出

「純米大吟醸 象」と「純米酒 八反錦60%」は、どちらも繊細でシャープな印象のお酒に仕上がっています。土佐蔵で醸造する「純米大吟醸 象」は、マスカットのような香りがほのかに漂う、独特の吟醸香が楽しめるお酒です。一方の「純米酒 八反錦60%」は、約20年前に社内の若手でチームをつくり商品開発。私もその一員として関わっていました。新しいことに挑戦した日々、思い入れのある一品です。当時はコストと酒質の両立について、今とはまた違った視点で悩んでいたことを懐かしく思い出します。まさかここまでロングセラーになるとは思ってもみなかったので、感慨深いです。



# 心うるおす 秋の食材とのペアリング



待ちかねた「食欲の秋」がやってきました。  
美味しい秋の食材を活かしたお料理と日本酒のおすすめペアリングを  
土佐酒アドバイザーの資格をもつ、  
土佐伝統食研究会所属の料理研究家 和田亜紀さんにご提案いただきました。  
今回は、八反錦（酒造好適米）を使ったお酒を含む3種類。  
豊かな、心うるおす時をお楽しみください。

監修/和田亜紀(葉山庵のごはん〜二十四節気と薬膳〜) イラスト/大賀美穂



「純米大吟醸 象」「純米吟醸 吟麗」「純米酒 八反錦 60%」

## 戻り鰹



### 戻り鰹の刺身 × 柚子胡椒

旬の戻り鰹は、脂ののった濃厚な味なので、シンプルなお刺身がおすすめ。調味料はお酒との相性を楽しめるよう、今が旬の青柚子で作った柚子胡椒でさっぱりと。



#### 純米吟醸 吟麗

シンプルな戻り鰹の刺身に合う「吟麗」。鰹の雑味も柚子胡椒の爽やかな香りも、軽やかな酸を感じる「吟麗」が上品に仕上げられる定番のペアリングです。

【戻り鰹】血と気を補う鰹で貧血や不眠の改善を。消化吸収を助け、胃腸が弱っているときや、体力が落ちたときの栄養補給に。血行も促します。



## 秋刀魚



### 秋刀魚の塩焼き

サンマは「秋刀魚」と書くように、秋の魚の代名詞。焼いている匂いが記憶に懐かしく、脂ののったサンマを食べたくなりますね。塩はやや強めにふって、まずはそのまま。次に薬味の大根とスダチで！そして、醤油をたらして味変を楽しみましょう。



#### 純米大吟醸 象 & 純米吟醸 吟麗

脂ののったサンマは、柑橘系の香りをほのかに感じる「吟麗」が口の中をリフレッシュしてくれます。そして大根おろし、スダチ、醤油の組み合わせは「象」がおすすめ。

【秋刀魚】体力の低下、体の乾燥が気になる頃。まさに夏の疲れが出て、秋になり乾燥が気になり始めた時に摂りたい旬の食材です。



## 小茄子



### 小茄子のはさみ揚げ

サクッと香ばしく揚げた衣に包まれた柔らかな茄子の食感、ジュワッと出てくる豚ミンチ脂の甘さがたまりません！酸味の強い柑橘の果汁を効かせた天つゆでさっぱりと。



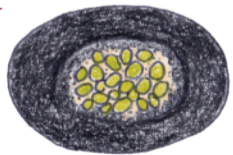
#### 純米大吟醸 象

相性が良いのは何と言っても「象」です。上品な吟醸香と優しい酸と甘さがベストマッチ！茄子の青臭さが調和され、旨味のぎゅっと詰まった味が引き出されます。

【小茄子】利尿作用があるので、むくみを改善したり、食欲不振や胃もたれにも効果的です。



## 銀杏



### 揚げ銀杏 + チーズ

甘さと同時に苦味と渋味が特徴の銀杏には、旨味と香りのあるチーズをかけてみると、意外なほど秋らしい、おしゃれなおつまみに。



#### 純米吟醸 吟麗

秋を楽しむお料理に一番合うのは「吟麗」。クセのあるお料理でも、その味わいを上手に引き出してくれる「吟麗」は、どんなお料理にも合わせやすい万能選手と言えます。

【銀杏】咳や痰を鎮め、喘息の症状をやわらげる作用もあるほどですが、食べ過ぎると神経の興奮が起きたりしますので、ほどよくどうぞ。



## 椎茸



### 焼き椎茸(塩ばりり)

秋はキノコ類が美味しい季節ですね。天日塩をパラとふっただけでじゅわっと焼く椎茸は、格別なご馳走です。



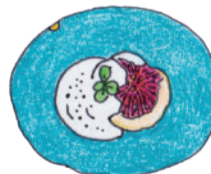
#### 純米酒 八反錦 60%

椎茸の凝縮された旨味を合わせて映えるお酒は「八反錦 60%」。優しい酸とクセのない旨味が、椎茸の持つアミノ酸と相性が良いのです。

【椎茸】気を補う作用のある椎茸は、疲れた時や体力不足の時に。胃を整えてくれる作用もあります。



## 無花果



### 無花果のマスカルポーネ白和え

豆腐とマスカルポーネ、白みそを合わせた無花果の白和え。無花果の甘さと酸味が白和えのコクと合います。



#### 純米酒 八反錦 60%

無花果の甘さと酸味が白和えのコクと合わせ、アクセントに効かせた黒胡椒の爽やかなスパイスさが、「八反錦 60%」の軽やかさとよく合っただけでベストマッチ。

【無花果】うるおい不足の改善や、気になる便秘に効果的です。乾燥しがちな秋にピッタリの食材。



## 栗



### マロン & ミルクチョコレート

芳醇な香りのマロンソースを閉じ込めたミルクチョコレートガナッシュを、マロンの風味が豊かなサブレードサンド。栗が溶け込んだ、コク深いお菓子です。



#### 純米大吟醸 象

香りが立つマロンソースやミルクチョコレートには、やはり香り豊かな「象」がおすすめ。甘味の強いチョコレートに負けない吟醸香を楽しめます。

【栗】体をあたためる作用があり、冷えからくるお腹の不調に効果的。体力不足を感じる時にも。アンチエイジング効果が期待される秋の食材です。





TOPICS

酔鯨が  買えるお店



お届けしたい大切なもの。お酒の背景に息づく『人』の想い、そして魅力

熊本県熊本市の「たちばな酒店」さんは、今年で開業40周年を迎えた歴史あるお店です。

地元熊本の地酒をはじめ、全国各地の選りすぐりの銘酒を取りそろえています。

酒屋さんとしての「まともな姿勢」、小売りの根本を大切に、志あるお店です。「たちばな酒店」の田尻社長が大切にしているのは、商品を通じて“人”を伝えること。各蔵元の『人物像』や『ものづくりに対する真摯な姿勢』、そしてその『熱い想い』を、丁寧にお客さまに届けることを使命としています。

便利なインターネット販売が広がる時代だからこそ、「人」と「人」が直接つながることから生まれる末永い価値を信じ、単に商品をお買い求めいただくだけでなく、その背景にある「人」の想いを感じとっていただけるよう、日々努力を続けています。お近くにお越しの際

は、熊本をこよなく愛するたちばな酒店に、どうぞお立ち寄りください。きっと特別な思い出ができるはず！

テキスト：山崎正博（営業）



地酒処 たちばな酒店

熊本県熊本市南区田井島3丁目9-7

☎ 096-379-0787

🕒 10:00~20:00

🗓 木曜日

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。

- 10月2日~8日 松屋銀座
- 10月12日~13日 SAKE47 (大阪うめきた広場)
- 10月16日~22日 大丸札幌店
- 10月26日~27日 JUNMAI SAKE WEEK NAGOYA (栄エリアラシック)
- 10月30日~11月5日 名古屋栄三越
- 10月30日~11月5日 大丸神戸店
- 11月14日~20日 東武百貨店 船橋店
- 11月20日~26日 高槻阪急スクエア

酔鯨が  飲めるお店



特別なロケーションにテンションを上げつつ、五感で味わう「食」体験

高知の中心街にあるビルの最上階に位置する隠れ家的な店「色彩」。店名の「色彩」には、

四季折々の新鮮な食材を活かした料理を目の前で提供し、「味」だけでなく「食感」、「色」、「鮮度」、「音」など、食材が持つ多様な「色彩」を五感で楽しんでいただきたいという思いが込められています。

こだわりの料理を心ゆくまで楽しんでいただくために、調理場が見えるカウンター6席、コースのみで、完全予約制のお店です。気になる地酒は常時6~7種類そろっていて、土佐酒アドバイザーの資格を持つ料理長の濱田さんが、料理とのペアリングについて丁寧にアドバイスしてくれるのも魅力のひとつ。今はちょうど、秋の味覚を感じさせる特別なメニューを考案中とのこと。笑顔でいろいろお話ししてくださった濱田さん、

どんな美味しい料理が出てくるのか、楽しみです。大切な日、大切な人と過ごすのにぴったりな「色彩」。高知に来られる際は、旅の思い出をご予約いかがですか？

テキスト：佐野麻美（広報）



10月1日は日本酒の日！  
「日本酒ゴーアROUND高知2024」にて、「色彩×酔鯨」のコラボが実現しました！

和食 色彩

高知県高知市帯屋町1丁目2-1 アスター121ビル 6F

☎ 070-8340-8177

🕒 17:00~22:00

🗓 不定休 (完全予約制)

詳しくはこちら



酔鯨「酒者」と「もの」のセレクト商品/  
**SUIGEI Online Shop**  
 賞味期限 1ヶ月の日本酒!?

ご予約受付中

昨年から開始した「日本酒の時間研究室」の参加者と一緒に考えたオリジナルの日本酒がついに完成!

酔鯨 純米吟醸 香温-カン- 酔鯨

高級コンセプトは、「湿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。

また、フレッシュな素材を賢く組み合わせ、お楽しみいただけるように、大人気の料理を合わせた「生酒」で登場!

賞味期限1ヶ月の数量限定レア商品! アルコール度数低めで、日本酒が苦手な人にもおすすめです。

販売価格: 3,300円 (税込) 送料ナカール代別 720ml (アルコール40%) 2杯分程度

SUIGEI オンラインショップはこちら

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んでいるかなど、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 10月号、限定キャンペーン!

10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 純米吟醸 象 720ml&テールグラス」が当たるチャンス!!

今回のアンケートは!

- 「冬に向けた日本酒 × ???」は? 今後の SUIGEI JOURNAL 記事のヒントにさせていただきます。
- 10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!



編集後記

先代杜氏の土居さんは、記事でご紹介した写真からも伝わったかと思いますが、穏やかで優しい方でした。その頃は住み込みでお酒を造っていた杜氏。夕方お風呂に入った後、新聞を読みながら楽しいお話をしてくださったことが印象に残っています。長い付き合いのなかで、一度も怒った表情を見たことがなく、人柄が酒の味わいに影響を与えるという話を聞きますが、まさにそのとおりだと実感しています。酔鯨を退職されてから約10年が経ちましたが、今も奥様とジャガイモ農家を仲良く営まれていて、折々に酔鯨の仲間へ温かい心遣いをしてくださいます。先代の方々が一生懸命に守り続けてくれた酔鯨を未来へと繋げることが、私たちの使命であると強く感じています。(広報/佐野)

美食と音楽で楽しむニッポンの SAKE 祭典「SAKE47」に出展します!

2024年10月12日(土)~13日(日)開催  
美食と音楽で楽しむニッポンの SAKE 祭典



厳選された47都道府県の日本産酒類が大阪に集結! 希少銘柄多数の利き酒イベント

美食と音楽で楽しむニッポンの SAKE 祭典 SAKE 47

【開催時期】2024年10月12日(土)~13日(日)

【会場】グランフロント大阪うめきた広場

【開催時間】11:00~21:00 まで (最終日は20時迄)



全国47都道府県から選ばれたお酒が一堂に集まる「SAKE47」が大坂で開催されます! 酔鯨酒造は高知県の代表として、この特別なイベントに出展いたします。

当日の会場では、日本酒はもちろん、国産ウイスキーや焼酎、泡盛など、全国各地の希少なお酒をお楽しみいただけます。フードブースには、星付きの店舗や関西で話題の飲食店が勢揃い。お酒にぴったりの美味しいおつまみと一緒に、贅沢なひとときをお過ごしください。さらに、音楽ステージでは、2日間にわたり約10組のアーティストがライブパフォーマンスを行い、イベントを盛り上げます! 美味しいお酒と料理、音楽に囲まれた特別な時間と交流のひととき。皆さまにお会いできることを心より楽しみにしています!

お得な前売り券は絶賛販売中です。詳しくは公式ホームページをご確認ください。