

SUIGEI Y JOURNAL

11

NOV
2024特集
feature

冴える秋、深く実る大吟醸

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

純米大吟醸 DAITO 2024 発売開始、
漆芸家の桐本滉平氏との
コラボレーションが実現しました。

今年で誕生9年目を迎える、酔鯨の最高級酒「純米大吟醸 DAITO 2024」が、いよいよ発売開始となります。毎年高みを目指し挑戦し続ける酔鯨が、世界へのメッセージをこめてきた、最高品質の純米大吟醸酒です。その象徴でもあるボトルデザインは年ごとにアーティストとコラボレーションしており、本年は石川県輪島市に工房を構える漆芸家の桐本滉平氏とのコラボレーションが実現。パッケージデザインでは、再生や生まれ変わりを意味する『REBORN』をテーマに創作に挑みました。酔鯨と桐本滉平氏のコラボレーションが創り出す特別な世界観をお楽しみください。

REBORN

PRODUCT DESIGN & PRODUCE BY KOHEI KIRIMOTO

Kohei Kirimoto × Suigei

漆芸家の桐本滉平氏とのコラボレーションが実現。
“再生”や“生まれ変わり”を意味する『REBORN』をテーマに
本品のパッケージ創作に挑みました。
酔鯨と桐本滉平氏のコラボレーションが創り出す
特別な世界観が表現された作品です。

本年のDAITO は、石川県輪島市に工房を構える漆芸家、桐本滉平氏とのコラボレーション。漆は縄文時代から使用されており、世界最古の漆器は、約 9,000 年前に日本で作られたものとされています。
日本酒のグローバル化が進むなか、酔鯨酒造は、日本文化のなかでもひときわ深い歴史を持つ漆の世界に焦点を当て、酔鯨の新たなコラボレーションアーティスト桐本滉平氏と共に、石川県輪島市の漆器を世界に広げる機会になればと思い、再生や生まれ変わりを意味する『REBORN』をテーマに本品の創作に挑みました。
パッケージデザインには、酔鯨と桐本滉平氏のコラボレーションが創り出すそんな特別な世界観を表現しております。

DAITO Design

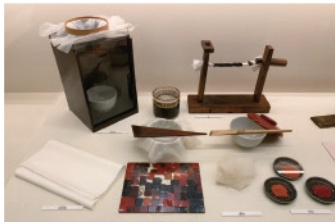
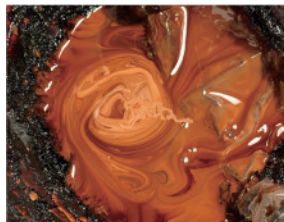
日本の精神文化に多大な影響を与えた「茶の湯」の美意識と共に広がった器の『金継ぎ』^{※1} 技法。それは、漆の技術を使い修復するのではなく「新しい美しさを生む」術として古来より重宝されてきました。この伝統技術を使った『金継ぎ』の美しさを『REBORN』をテーマに日本独自の美意識として表現し、桐本滉平氏によるパッケージデザインとしました。

※1 金継ぎ：割れたり欠けたりしてしまった陶磁器や漆器などを漆でつなぎ、修復する方法



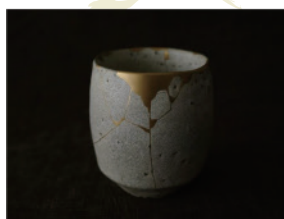
漆

漆は、ウルシの木から採取される樹液で、日本の伝統工芸の一環として古くから使われています。非常に耐久性があり、防水性が高く、時間が経つにつれて美しい艶が増す特徴があります。



金継ぎの美

金継ぎは、物の壊れを「美」として捉える哲学を反映しており、壊れたものをただ元通りにするだけでなく、むしろ壊れたことで生まれる新たな価値を強調します。この技法は、現代でも多くの人に支持され、実際の修復や美術的な表現に用いられています。



金継ぎのプロセス

- 接着：まず、壊れた陶器や磁器の破片を漆を使って接着します。
- 盛り：欠けた部分には漆と米と木粉で作られたパテのようなものを使って埋めます。
- 研ぎ：硬化した後に研ぎ、表面を滑らかにします。
- 塗り：ヒビ、カケの箇所に漆を塗り重ねます。
- 金粉の装飾：最後に、漆の上に金粉や銀粉をまぶして、壊れた部分を美しく飾ります。



DAITO2024 Designed

Kohei Kirimoto

漆芸家

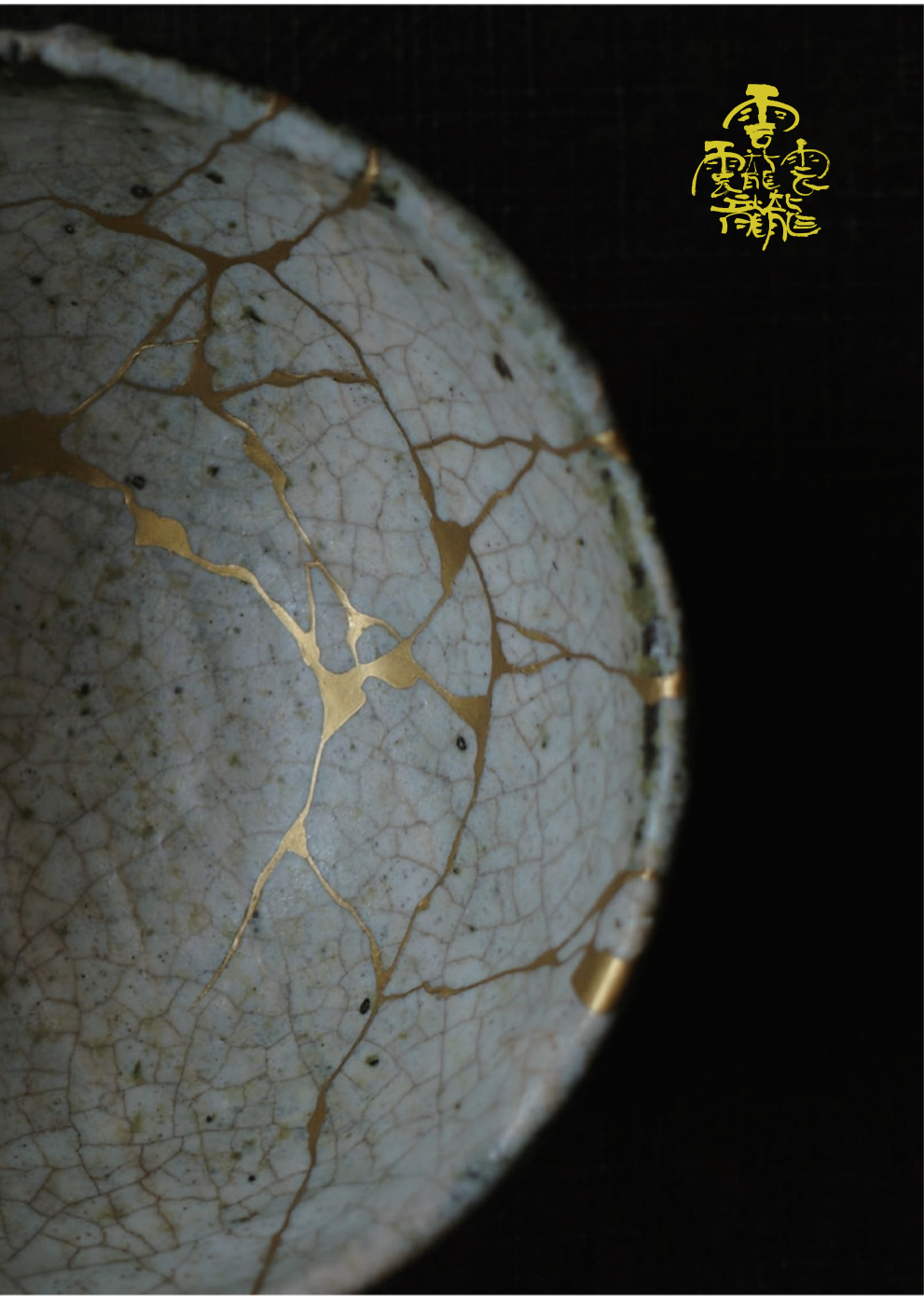
1992 年石川県輪島市生まれ。破損した陶磁器やキリコの修復から漆芸を学び始める。2020 年より漆、米、土、麻を用いた乾漆の創作を行う。

『REBORN』に込めた 桐本滉平氏の想い

私は 1 月 1 日に発生した能登半島地震によって多くのものを失い、天災の捉え方を深く考えさせられました。この国の先人たちも何千年も前から、いつの時代も天災と向き合い、順応し、乗り越えてきたに違いありません。

日本の「金継ぎ」という文化は、日本人が受け継いできた自然の変化に寄り添うしなやかな生き方が具現化されたものであると私は考えます。形あるものはいつしか失われます。しかし「失うことでこそ、新たに生まれるものもある」という希望を、漆芸や金継ぎという文化を通して世界中の人々と共有し、未来へ繋いでいきたいと思っています。





酔鯨が掲げるテーマ

「食文化を豊かにするプレミアムな日本酒」を表現した、こだわりの最高級酒

DAITO「3つ」の製法へのこだわり

- ・兵庫県加東市東条特A地区産 特上山田錦を30%まで磨く
- ・2種類の酵母で醸す
- ・中取りだけをフレッシュなままボトリング

Chief Brewer

酔鯨酒造土佐蔵 明神杜氏

今回お届けする「DAITO2024」は、酔鯨らしく食中酒をテーマに、これまでのDAITOより香りと甘さを少し控えめに仕上げました。アルコール度数も0.5%ほど高く、ややドライな飲み口です。穏やかな香りに、程よい甘味と旨味が広がる味わいで、ローストビーフなどの肉料理から鰹のタタキまで、和洋問わず、幅広いお料理に合わせてお楽しみいただけます。

酒造りは米作りから始まるという初心を思い出し、昨年末にDAITOの原料米「山田錦」の故郷である兵庫県加東市を訪れました。その際、山田錦の集荷・販売を行っている「こうせつたなか」様から、酒米「山田錦」の特異な醸造特性、地元の土壌や気候の適性、そして栽培に対する情熱について、お話を伺いました。

今年のDAITOも、生産者の情熱を受け継ぎ、さらに美味しさが引き立つ味わいに仕上がっています。ぜひお試しください。



酔鯨 純米大吟醸

DAITO 2024

720ml 22,000円(税込)

使用米：特上山田錦
(兵庫県加東市東条特A地区)
精米歩合：30%

11/8より
サイトオープン!



日本酒とチョコレート。

高知の贅沢なコラボ商品、もうすぐ！

チョコレートと日本酒、最高の組み合わせ♡

今年のSUIGEI JOURNAL 5月号での特集「日本酒とスイーツのペアリング」には「意外な組み合わせが新鮮で、美味しかった」との熱い反響をいただきました。おかげさまで、オリジナルな美味しいスイーツをつくりたい!との想いが高まり、日本酒と最高のペアリングが実現するチョコレートの開発が、新たなミッションになりました。

最初にコラボレーションをお願いしたのは、高知県の佐川町にチョコレート工房を構える『ポワリエ・ショコラ』さんです。ベルギーやフランス、東京で修業を積んだショコラティエの金親梨恵さんが、高知の豊かな食材を選んで作るチョコレートやパフェは、その素晴らしい味わいから全国のファンに愛されています。今回、この『ポワリエ・ショコラ』さんと夢のコラボレーションが実現しました。

今回のテーマは「酔鯨のお酒との最高のペアリング」。地元高知の素材を知り尽くした私たちが力を合わせ、素材の良さを追求した特別なセットをお届けします。お酒とのペアリングにおいては、塩味、甘味、香りのすべてにおいてバランスを重視。新作として新品種の柑橘スイーツも登場します。ワクワクする贅沢な瞬間、ご期待ください!

詳しくはSUIGEI JOURNAL 12月号で!どうぞお楽しみに。



土佐蔵にてポワリエショコラさんと打ち合わせ

Chocolate Assort



担当者より

試食の段階から、どれを口にしても本当に美味しく、その感動が今でも忘れられません。原材料には、酔鯨のあま酒や酒粕も含まれていますよ。



開発担当
長野真砂

SUIGEI JOURNAL vol.5
SAKE&SWEETS PAIRING より



日本酒大好きな方はもちろん、初心者の方にもぜひ試していただきたい楽しみ方として、酔鯨の日本酒に おすすめのペアリングをご紹介します。

すっきりとした辛口の日本酒と、濃厚で甘味のあるスイーツ、甘口の日本酒と酸味や塩味のあるスイーツなど、お互いの特徴を補い合うことで美味しさを引き出し、全体のバランスや味わいが調和する意外性が楽しめます。



ガトーショコラ
ショコラカヌレ × 酔鯨

カカオ系のフレーバーは多様な日本酒フレーバーと好相性。味のペアリングにおいては、「寅」の酸味を強調し、「吟麗」「純米酒」の苦味を自然と引き出し、「弥」の糖と酸のバランスを整える万能タイプのスイーツです。

吟麗	万	特別純米酒	寅	なつじら	弥
◎		○	○		◎

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。

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15日 ― 龍馬祭 即売会(京都霊山護国神社)
11月20日～26日 ― 高槻阪急スクエア

志のある酒蔵を愛し、
蔵が発展するよう願う、
信念あふれるお店

日本全国の日本酒・焼酎を販売する大阪の
地酒専門店「酒のやまもと」さんをご紹介します。

酔鯨が 買えるお店

大阪と京都方面で4店舗を展開され、今回の
お店はショッピングモールの1階フロアで元気に
営業中。

経営理念は「良い酒を販売していくことにより、
明るい心豊かな社会生活を築く上での一助
となり、商売で出会う人すべてが幸せになる」
というもの。代表の山本さんをはじめ、日本酒
が大好きで、酒を通じて人とご縁を持てるのが
大好きな酒屋さんです。

そして、日本各地で志を持って醸している蔵が
大好きと宣言され、酔鯨酒造もご紹介いた
いでいます。お酒の販売を通じて、蔵元がより
よい酒造りに専念でき、今以上に良い状態で
続き、多くの人に愛されることを願ってやま
ないという、ありがたい信念のもとに営業されて
います。そのお酒を飲む時の皆さまの喜びの

表情が、やまもとさんの喜び。蔵としてご期待
に応えてまいります。 テキスト：山崎正博（営業）

酒のやまもと
もりのみやキューズモールBASE店

大阪府大阪市中央区森ノ宮中央2-1-70-106
もりのみやキューズモールBASE 1F

☎ 06-6809-1750
🕒 10:00～20:00
🏠 施設休館日

詳しくは
こちら



酔鯨が 飲めるお店

「牛すじ」など王道の串はもちろん、ナスやモチ
など変わり種の串もあります。店主こだわりの
お味噌は、食材の味も活かす優しい味付けで、
とてもバランスが良く、ついおかわりしたくなっ
てしまう美味しさです。レギュラーでメニューに
入れてくださっている「酔鯨 純米吟醸 吟麗」
とも相性が良く、程よい甘味と旨味が味噌の
味わいを引き立てます。さらに後から感じら
れる心地よい酸味が、どて焼きをさっぱり楽
しませてくれます。

また、「どて焼き」だけでなく、一品の「酒菜
(しゅさい)」メニューも豊富で、このお店をオー
プンする前は和食の料理人だったという店主が
腕を振ります。どれを頼んでも、ご満足いた
だけること間違いありません。もちろん、日本酒も
酔鯨だけでなく全国各地から旬の地酒を取り揃
えているので、いろいろお楽しみいただけます。

こだわりのどて焼きと酒菜を堪能しに、ぜひ
一度訪れてみてください。

テキスト：栗田英里子（広報）



どて焼きと、酒菜 伍いち

岡山県岡山市北区磨屋町7-9

☎ 086-230-2098
🕒 月～木 18:00～23:00
金・土 18:00～24:00
🏠 日曜日

詳しくは
こちら

名物のどて焼きと
技あり一品料理、
そして全国からの地酒

岡山駅からほど近い場所にある「伍いち」
さんは、初めての方でも入りやすい、あたたか
な雰囲気のお店です。「どて焼き」が名物で、

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 11月号、豪華限定キャンペーン！

11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1名さまに！

「酔鯨 純米大吟醸 DAITO 2024 720ml &
リーデルグラス」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。
- 11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

本年も酔鯨の集大成である「純米大吟醸 DAITO 2024」を皆様にお届け
できますことを、大変嬉しく思っております。長くご愛顧いただいたきた
皆さまに、心より御礼申しあげます。「DAITO」ブランドは、酔鯨の新たな
価値を追求し、ラグジュアリー層をターゲットにして9年前に誕生しました。
当時、日本酒業界における高価格帯の高級酒は珍しく、私たちにとても
大きな挑戦でしたが、おかげさまで毎年素晴らしいアーティストとのコラボ
により、より深い味わいと魅力を持つ存在に成長できました。今年も明神
杜氏のコメントを聞き、お酒の味わいが一層楽しみです。素敵な思い出
づくりに、DAITO をぜひお選びください。

(広報／佐野)

藤村杜氏に聞く「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？
大学入学を機に高知県に来た藤村杜氏は、水の研究に夢中になりました。
そこで、使用する水によって日本酒の仕上がりが大きく変わること気づき、
日本酒の世界に興味を持ったそうです。いつも気軽に「食」と「お酒」を楽し
んでいる杜氏から、さらに美味しくなるプラス知識を聞いてみました。
流儀を持たないことが、藤村杜氏のユニークな流儀。

そんな藤村杜氏の日常をちょっとのぞき見！



好きな言葉

ENJOY!
SAKE
LIFE

1. 好きな言葉『和醸良酒』

『和醸良酒』という言葉が好きな藤村杜氏、“和の心こそが良
いお酒を醸す”という意味です。真剣に酒造りに向き合いなが
ら、和気あいあいとした雰囲気づくりも大切にしています。
さらにお酒を飲む時には「蓋を開けたら閉めたくない！」とい
う言葉を聞いて、その光景が目に見えました。飲み切る早
さに、日本酒への深い愛情を感じますね。ワインから日本酒
まで、まるごと1本楽しむ姿が想像できます。

3. ペアリングの友

基本は、飲みたいお酒と食べたい料理のフリースタイル。長年のお酒の友は、牡蠣の出汁の旨味が美味し
い東北の塩竈おでんの缶詰。いつも常備しています。日本酒と合わせるポイントは、さまざまな味が楽しめ、
日本酒と一緒にちびちび楽しめるところです。酔鯨のお酒で長きにわたる推し酒は「吟麗シリーズ」です。
辛口でスッキリとした綺麗なお酒や、香り高いお酒、甘味のあるお酒も大好き。

