

SUIGEI Y JOURNAL

12

DEC
2024特集
feature

恋するペアリング

冬の青空、聖夜の輝き。
こんな季節に存在感抜群、
しぼりたて「冬びより」

寒さが深まり、星空が一層きれいに輝く季節がやってきました。街にはイルミネーションが灯り、クリスマスのわくわくする雰囲気漂っています。そして、この時期ならではの楽しみといえば、やはり搾りたての新酒です。今年も、酔鯨の土佐蔵から、今年最初に搾ったばかりの新酒が、美味しく出来上がりました。

「しぼりたて」とは、発酵が進んだ醪(もろみ)を搾ったばかりのフレッシュなお酒で、この特別な味わいはまさに冬の贈り物です。

今年も、冬期限定品「酔鯨 純米大吟醸 しぼりたて 冬びより」を、12月4日より発売いたします。「冬びより」は、福井県産の酒造好適米「五百万石」を50%まで丁寧に磨き、高知酵母「AC-95」と「A-14」の2種類の酵母を独自の配合でブレンドして使用。じっくりと低温で発酵させることで、心地よい吟醸香、フレッシュでスッキリとした酸味、ほのかに感じる甘味が調和した、軽快で上品な味わいに仕上げました。

また、「冬びより」は、様々な飲み方でその魅力をお楽しみいただけます。冷やすとフレッシュ感が際立ち、温めるとまろやかで深みのある味わいに変化します。さらに酢みかんを絞りを加えると、また違った味わいをお楽しみいただけます。

冬のひとときに、「酔鯨 純米大吟醸 しぼりたて 冬びより」で、心温まる時間をお楽しみください。

今年も残すところあとわずかとなりました。本年も多くのご愛顧をいただき、心より感謝申し上げます。来年も皆様に喜んでいただけるよう、一層努力してまいりますので、変わらぬご支援をどうぞよろしくお願いたします。

商品名「冬びより」

穏やかな晴れた高知の冬空とフレッシュなしぼりたてをイメージして名付けられました。また、ラベルには季節の節目を表す言葉「金盞香(きんせんかさく)」を添えています。この言葉は、立冬の七十二候の末候からの引用です。初冬から早春にかけて、雪の中でも寒さに負けず咲く水仙の花を、その芯が金色の盃に見えることから「金盞花」と呼ぶそうです。



土佐蔵 明神杜氏 より

日本酒の世界にいながら、暑い季節は「やっぱりビール」から始めてしまい、反省しきりです。夏が暑く長くなりすぎたからと、自分に言い聞かせてます。でもやっぱり冬はやって来る。徐々に私の晩酌も日本酒とビールの割合が変化し、11月に入り一気に逆転。今年の冬びよりは昨年より吟醸香が豊かで、お米の旨味がしっかりと感じられ、飲んだ後、口の中に余韻がひろがります。冬の季節ならではの「冬びより」をぜひお楽しみください。

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

相性の良いお料理

しぼりたてならではの上品な酸味と爽やかな甘味が堪能できる「冬びより」。寒い季節のお楽しみ、暖がとれる鍋料理に相性抜群の純米大吟醸です。また、お寿司やお刺身とは白ワインのような感覚で、お洒落に味わえます。バランスの良い吟醸香が、香辛料系(七味や一味・山椒・ゆず胡椒・ポン酢)を用いたお料理を、いっそう引き立てることでしょう。

12月4日
出荷開始酔鯨 純米大吟醸 しぼりたて
冬びより

720ml 2,145円(税込)

内容量: 720ml

原料米: 五百万石(福井県産)

精米歩合: 50%



酔鯨とのペアリングが最高、オリジナルのショコラアソート 日本酒とチョコレート、 高知の贅沢なコラボが登場！



ショコラトリー [ポワリエ・ショコラ]

SUIGEI JOURNAL の読者からも関心が高い、スイーツとのペアリング。
このたび酔鯨酒造は、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』さんにコラボレーションをお願いしました。



ポワリエ・ショコラ

高知県高岡郡佐川町東組1467-2



2018年よりショコラティエの金親梨恵さんを中心に、高知県佐川町でチョコレートやお菓子のオンラインショップを開く。ヨーロッパや東京で研鑽を積んで移住。高知県産の旬のフルーツなど食材を生かした、ここにしかない高品質なローカル産チョコレートで人気を集めている。



酒粕とカカオニブ・クラッカー

酒粕とカカオニブ、アーモンド、カシューナッツを加えたクッキー

ボンボンショコラ

「甘酒のキャラメル」
「ショウガとアーモンドのブラリネ」の2層をミルクチョコレートでコーティング

文旦「瑞季」の
コンフィ・チョコレート

文旦の新品種「瑞季」の果皮を、日本酒「高育54号」を加えて煮詰めたピールをビターチョコレートでコーティング

酒粕とユズの
スティック・チョコレート

酒粕とユズのスティック状のガレットをブロンズチョコレートでコーティング

どんなところに惹かれ合う？ ペアリングの相性



Q.「純米大吟醸 弥」とチョコレートの相性は？

コメント from ポワリエ・ショコラ

「弥」は華やかで芳醇、かつ繊細さのある余韻と甘味、控えめな酸味が身上です。この特性は、カカオのフレーバーと油分の主張を受け止め、それぞれの香りを助長します。ですので、今回のチョコレート4種類いずれとも相性が良いお酒です。

Q.「ゆずスパークリング」とチョコレートの相性は？

コメント from 酔鯨酒造・長野真砂 開発担当

「酒粕とユズのスティック・チョコレート」は特に相性抜群。チョコレートとゆずの酸味、スパークリング感がマッチして、高知らしさ満載です！「ゆずスパークリング」の爽やかでフレッシュな味わいは、「酒粕とカカオニブ・クラッカー」の、ドライでスパイシーな風味ともよく合います。

Interview

ポワリエ・ショコラさんに聞く コラボ商品の開発と魅力



テーマは

「酔鯨のお酒との最高のペアリング」。
大切な、唯一無二のチョコレート

——チョコレートの開発はどこからスタートしたのですか？

皆で試飲させていただき、「カカオに合う日本酒」をセレクトさせていただきました。というのも、カカオの香り、酸味、苦味が油脂分にのるチョコレートは、日本酒という繊細な幅広いお酒とのペアリングが難しいからです。結果は「弥」がいいねと、工房内の意見が一致しました。その過程で、同じ酔鯨さんのお酒で、原材料が同じでも、それぞれ表情が違うことに感銘を受けています。たとえば「弥」と「象」の、味わいやくつろぎのイメージが違っていたのは驚きです。原材料に使った甘酒や酒粕も素直な味わいで、お菓子と調和しています。

——このチョコレートを社内でペアリングしたら、大きな感動がありました。商品開発にあたって重点を置いた点は？

ありがとうございます。私たちは「弥」とチョコレートの味わいが打ち消されず、アップする要素を主体に、探していきました。香りも非常に大切です。チョコレートがアルコールと口の中で溶け合くと、チョコレート単独で食べる時とは、鼻に抜ける香りの種類と、順番が変わります。その風味の違いも意識して開発しました。

——今回、文旦のコンフィ・チョコレートに新しい品種の柑橘を選んだ理由は？

2024年から市場に出た新品種の柑橘、「瑞季(みずき)」です。水晶文旦とサザンイエローを掛け合わせていて、文旦と違い、内皮ごと食べられます。果皮の香りが日本酒と合わせると豊かになる点や、果皮の厚さや硬さがお菓子にちょうど良いです。ちなみに、果皮の加工には酔鯨さんの「高育54号」を使用しました。瑞季の芳醇さ、後味の良さが日本酒と合わせ、フルーティ感が出てカカオにマッチしました。

——私たちも大変勉強になりました。ショコラトリーとして今後実現していきたいことは？

佐川という土地のロケーションをブランド要素として、地域に愛される里山の小さな工房であり続けることです。皆さまにアルチザン・チョコレートを身近に味わっていただき、子どもたちの味覚を楽しませ、地元の誇りになれば、そしてユニークなブランドとして広く認知されるように願っています。



文/久保慧菜

SUIGEI ONLINE SHOP、SUIGEI STORE (長浜蔵・土佐蔵)にて 12月中旬より限定発売！



オンラインショップは
こちらから



【くじらとチョコレートの幸せ缶】
SUIGEI ショコラアソート
(4種類のチョコレート・焼き菓子のアソート)



【くじらとチョコレートの幸せ缶】
SUIGEI ショコラアソート &
酔鯨 純米大吟醸 弥 720ml



【くじらとチョコレートの幸せ缶】
SUIGEI ショコラアソート &
高知特産「ゆず」SAKE スパークリング 375ml





鯨乃友 あわせて旨みが華やぐセット

酔鯨 × 湖池屋
酔鯨ペアリング専用ポテト、
今秋も登場。

「日本酒造り」に熱き想いを持つ酔鯨酒造と「ポテトチップス造り」に熱き想いを持つ湖池屋のコラボレーションが今年も実現。ポテトチップスと日本酒の新たな出逢いが創りだす、最高のひとときをお楽しみください。



ポテトチップス 鯨乃友

老舗が求めた、プライドの味わい。さらりさらりと杯がすすむ鯨の酒盗味。湖池屋のプライドをかけて目指したのは、日本酒と共に、つい手が伸びてしまうポテトチップス。軽すぎず重すぎない食感を追求しました。試行錯誤を重ねて選んだ味わいは、「鯨の酒盗味」。嗜むほどに出てくる酒盗の旨味に、高知県産ゆず皮の爽やかな香りをきかせ、カラッと香ばしく、濃厚でクセになる一枚に仕上げました。



酔鯨 湖池屋オリジナル 2024

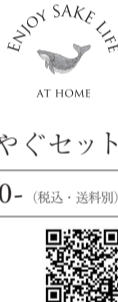
柔らかな吟醸香と輪郭がはっきりした酸味の純米吟醸酒。湖池屋ポテトチップス「鯨乃友 鯨の酒盗味」と合わせることで完成する「酔鯨 湖池屋オリジナル」は、酔鯨のお酒の特徴である食中酒をさらに追求。原料米は北海道産の酒米「吟風」を使用し、高知酵母「A-14」で醸し、リッチな香りに仕上げました。マンゴーを想起させる柔らかな吟醸香が、ポテトチップスに使われたゆずの爽やかでシャープな香りを引き立てます。また、輪郭のはっきりとしたお酒の酸味は、ポテトチップスに使われている酒盗の旨味を際立たせます。



【数量限定】
鯨乃友 あわせて旨みが華やぐセット

¥3,480- (税込・送料別)

内容：鯨乃友 鯨の酒盗味 60g×3袋
酔鯨 湖池屋オリジナル 720ml×1本
※数量限定のため、完売次第終了となります。



日本酒の時間〈とき〉研究室 Presented by 酔鯨酒造

温度帯によってさまざまな香りや味が楽しめる
「オリジナル」限定酒「純米吟醸 香温-カノン-」の
完成お披露目会を東京で開催しました。

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」。約半年間かけて20名の研究員さん全員で造りあげたオリジナルの限定酒「純米吟醸 香温」の完成お披露目会を10月に東京で開催いたしました！

「アルコール度数が低めの14度台 & 生酒」というこだわりの日本酒を、コンセプトからともに造った研究員のみなさんとの乾杯は格別の味わいとなりました。



明神杜氏より

コンセプトに掲げた、「いろんな温度で香りを楽しめる」を、実際にやってみると、確かに「冷や」から「熱燗」まで美味しくいただくことができ、集まっていたいただいた方々にも好評を得ることができました。以前から、生酒やフレッシュ感を大事にした酒は、「冷や」だけでなく意外と「燗酒」にしても美味しいと感じていたので、ツボにはまった商品開発となり嬉しかったです。



NEW

SUIGEI
SAKE LAB CAFE

大人なサンデーが新登場！
あま酒サンデー「きなこ」「抹茶」
酒かすサンデー「ティラミス」

酔鯨酒造士佐蔵「SAKE LAB CAFÉ」に大人な味わいのサンデーが仲間入り！優しい口あたりのあま酒ソフトがベースの「あま酒サンデー」は和の風味の2種類が新登場。黒蜜ソースの「きなこ」と抹茶ソースたっぷりの「抹茶」。どちらもフレークやあんこ、白玉がトッピングされていて食べ応えのあるサンデーです。もうひとつは、濃厚かつ風味豊かでチーズのような味わいの酒かすソフトをベースにした「酒かすサンデー」。クラッシュクッキーや苦味のあるコーヒーにココア、チョコレートのトッピングで大人な味わいの中にもかわいさのある贅沢な「ティラミス」サンデーです。ぜひ酒蔵ならではのスイーツを味わってください♪

あま酒サンデー



Kinako

Maccha

きなこ・抹茶 650円(税込)

酒かすサンデー



Tiramisu

ティラミス 650円(税込)

TOPICS

酔鯨が 買えるお店



ロサンゼルスの名店。日本酒体験イベントが楽しくて、ときめいて

「世界の食卓に酔鯨を！」をビジョンに掲げる私たちが注目する、アメリカ・ロサンゼルスで広く知られる名店「The Wine House」をご紹介します。

こちらでは、地元カリフォルニアワインはもちろん、国内外から集められた約6000種類のワインを中心に、スピリッツ、そして日本酒もワインショップとしては豊富に取り揃えられており、厳選されたラインナップが際立っています。店内では、購入だけでなく日本酒やワインを試飲しながら、それぞれのお酒の特徴やペアリング方法を学んだり、種類豊富なチーズやおつまみとお酒のペアリング体験も存分に楽しむことができます。週末にはワインテイastingや試飲イベントも開催され、先日、約10歳が集まった日本酒の試飲イベント「SAKE FEST」が行われ、酔鯨も参加させていただきました！同イベントでは、現地の一般消費者の方々に約10種類の酔鯨のお酒を試飲していただき、とても好評でしたが、その中でも、「純米大吟醸 DAITO」や「純米大吟醸 万」の高額品と共に、純米吟醸 吟麗や「リキュールかじゅ」がとても

人気でした。日本からオンラインショップでも注文可能で、ロサンゼルス旅行中に受け取ることもできます。ロサンゼルスで日本酒を楽しみたい際には、ぜひ「The Wine House」へ立ち寄ってみてください。 テキスト：三浦和芳（営業）



The Wine House

2311 Cotner Ave, Los Angeles, CA 90064
☎ +1-310-4793731
🕒 11:00~18:00 (休) 無休

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。

- 12月4日～10日 横浜高島屋
- 12月6日 —— お祝いふるまい酒イベント (高知ひろめ市場)
- 12月13日～15日 三河屋CIAL横浜店
- 12月21日 —— 横浜君嶋屋 横浜本店
- 12月27日～31日 信濃屋北千住マルイ店
- 1月15日～21日 名古屋 三越星ヶ丘店
- 1月24日～26日 はせがわ酒店 東京スカイツリータウン・ソラマチ店
- 1月29日～2月4日 大丸東京店

酔鯨が 飲めるお店



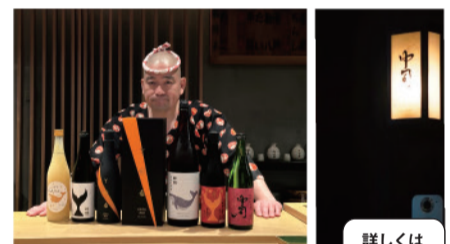
名物の「穴子」握りは祖父から受け継いだ寿司職人秘伝の味

東京・神田で生まれ育った三代目鮎職人、中嶋邦英さんが手掛ける「Nakaji (中司)」は、ニューヨークのカナル・アーケード内にひっそりと

佇む隠れ家的な江戸前寿司の名店です。中嶋さんは18歳で銀座の名店「鮎田」で修業を開始。その後、銀座の名店 乾山 (けんざん) 寿司田 (すしでん) グループの最高級店でさらに腕を磨き、ニューヨークに渡って「Sushi Den」や「Jado Sushi」で一流の職人としての名声を確立しました。彼の父と祖父も鮎職人であり、受け継がれた伝統と技術を基盤に、ニューヨークで独自のスタイルを築き上げています。

最高級酒「DAITO」なども提供しています。江戸前寿司の味わいをより引き立て、極上のペアリング体験を演出します。日本の伝統がニューヨークで息づく、特別な空間をご堪能いただける「Nakaji」。ご予約の上、至福のひとつをお楽しみください。 テキスト：三浦和芳（営業）

「Nakaji」では、10席限定の親密な空間で、四季折々、旬の素材を活かしたおまかせコースを提供しています。丁寧に構成されたコースの締めくくりには、祖父の秘伝レシピを継承した、名物の「穴子」が登場。江戸前寿司の技と伝統を象徴する逸品として、多くのお客さまに愛される一貫です。さらに、酔鯨酒造との長年にわたる信頼関係から生まれた「中司ラベル」の純米酒や、



Nakaji

48 Bowery, New York, NY 10013
☎ +1 646-478-8282
🕒 17:30~24:00 (休) 月曜日

詳しくはこちら



酔鯨「酒肴」と「もの」のセレクト商品/ SUIGEI Online Shop



冬限定のプリンももうすぐ発売！お楽しみに♪

- ◎目利きの太鼓判。酒肴セット
自然豊かな高知ならではの味わい深い食材と、お酒のセットをご用意しました。
- ◎ピピッとくすぐる酔鯨グッズ
お酒を楽しむ酒器からビューティグッズまで酔鯨オリジナルの品を作りました。
- ◎今だけ・お早！酔鯨限定セット
季節・数量限定の酔鯨オリジナルセットのご紹介。おしゃれなコラボ企画もあります！



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られているかなど、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。寄せられ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 12月号、限定キャンペーン！

12月31日までの期間中に下記の QR コードにアンケートをいただいた方から3名さまに「酔鯨 純米大吟醸 しぼりたて 冬びより 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！

- 「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。
- 12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

温暖と言われる高知ですが、最近はずっと寒くなり、私も慌ててこたつやストーブを準備しました。「寒い冬はちょっと苦手…」と思う方も多いかもしれませんが、冬ならではの楽しみを見つけて、冬支度をしてみませんか？高知では、柚子を楽しむ文化があり、冬至には、柚子湯にゆっくり浸かってリラックスするのが毎年のお楽しみ。柚子は疲れを癒してくれるだけでなく、美容にも良いんだとか。また、鰹のたたきや酢の物など、食卓でも柚子の爽やかな香りを楽しめます。そしてもうひとつの冬のお楽しみは、酔鯨の柚子リキュール「かじゅ ゆず」。ホットで楽しむと、寒い夜でも体の芯からぽかぽかに。今年の冬は、柚子と一緒にあたためたいひとときを過ごしてみてください！本年も「SUIGEI JOURNAL」をご愛読いただきましてありがとうございます。皆様良いお年をお迎えください。(広報・佐野)

SUIGEI ESL PREMIUM DINNER PARTY ~ Drunken Whale Banquet ~

SUIGEI × ZANPA Joint Collaboration Event “UNITED SAKE ENJOYED in AMERICA”

酔鯨酒造では毎年、新作「純米大吟醸 DAITO」の発表とともに、選りすぐりの日本酒に合わせたお料理とのマリアージュディナーを楽しむイベント「SUIGEI ESL PREMIUM DINNER PARTY ~ Drunken Whale Banquet ~」を開催しています。

来年 2025 年の大阪万博に向けて、日本酒、泡盛、焼酎の伝統的な酒造りがユネスコ無形文化遺産に登録されようとしています。この動きの先駆けとして、今年は沖縄の比嘉酒造様と、酔鯨酒造が合同で、11月8日にリッツカールトン大阪にて「SUIGEI × ZANPA Joint Collaboration Event “UNITED SAKE ENJOYED in AMERICA”」を開催しました。

酔鯨の日本酒と残波の泡盛、それぞれの特徴が見事に調和し、リッツカールトン大阪のシェフが手掛けたお料理と素晴らしくマッチ！新感覚のマリアージュ体験をお楽しみいただきました。さらに、アメリカの雰囲気を感じさせる華やかな演出や、ミニミュージカル風のレビューショーもあり、地域やジャンルを超えた新たなコラボレーションが生まれました。

ご来場いただいた皆さま、楽しいひとときをありがとうございました。これからも皆さまに心に残る体験をお届けできるよう、全力を尽くしてまいりますので、どうぞお楽しみに。

