

# SUIGEI JOURNAL

Quarterly

日本酒を楽しむ季刊誌

FOR  
ENJOY  
SAKE LIFE



2025 SPRING to SUMMER

特集

酔鯨純米吟醸

吟麗

1  
vol.



# SUIGEI JOURNAL vol.1

2025 SPRING to SUMMER

酔鯨をいつも支えてくださる各地の皆さまに、心より感謝申し上げます。

このたび、SUIGEI JOURNALは季刊誌として生まれ変わり、ここにリニューアル初号をお届けすることが叶いました。

食卓で親しまれる「食中酒」をテーマに、日本酒や酔鯨のある楽しい時を、ご提案してまいります。

お一人おひとりに、ほっとする和みのひとときを。

季節ごとの新しいSUIGEI JOURNALを温かく見守っていただけますよう、お願いいたします。



- 02 特集—純米吟醸 吟麗
- 05 ペアリングレシピ
- 06 爽やか夏酒
- 07 酔鯨ラベルアート
- 09 コラム—日本酒と旅しよう
- 10 酔鯨が飲めるお店／買えるお店
- 11 酒器選び
- 13 INFORMATION

## 読者アンケートキャンペーン

これからも皆さまに喜んでいただけるお酒や情報をお届けできるよう、アンケートキャンペーンを実施いたします。ご回答いただきました皆さまの中から3名様に「酔鯨 純米吟醸 吟麗 720ml」& ミニグラスをお贈りいたします！



【この誌面に関するお問い合わせは】 営業課広報 佐野麻美 TEL 088-841-4080

## 【編集エピソード】営業課広報 佐野

いつも「SUIGEI JOURNAL」をご愛読いただき、心より感謝申し上げます。記念すべき季刊誌の第一号では、酔鯨酒造のロングセラー「吟麗」にスポットを当てご紹介いたしました。吟麗は、長きにわたり多くのお客さまにご愛飲いただいていたお酒であり、私たち酔鯨の従業員一同にとっても特別な想いを込めて育んできたお酒です。そんなお酒の魅力や背景にある想いを誌面から少しでも感じていただけたなら、とても嬉しいです。これからも、酔鯨とともに過ごすひとときが、皆さまの毎日にそっと寄り添えますように。次号もどうぞお楽しみに。

アートディレクション&デザイン 大賀美穂

COVER&ペアリング料理

料理 | 和田亜紀 (葉山庵のごはん ~二十四節気と菜譜~)

スタイリング | 岡村美香 (kitchenstudio tasse)

写真 | 坂本宗志朗

発行元 | 酔鯨酒造株式会社

〒781-0270 高知県高知市長浜566-1

\*お酒は二十歳になってから。



ご家庭に常備しておきたい  
「万能な一本」

酔鯨 純米吟醸

# 吟麗

酔鯨酒造の歴史とともに歩みを刻んできた  
ロングセラーといえば、「吟麗」です。

この大切なお酒について、  
原材料のことや伝統を活かした進化などをご紹介し、  
酒造りの想いもお伝えします。

Focus on "Ginrei"



酔鯨が酔鯨を語る特集

## ロングセラー「吟麗」 誕生の背景は 創業者の「熱」と杜氏の「創」

今から約50年前の1969年、創業者・窪添竜温は、夢と情熱を胸に小さな蔵を譲り受け、「酔鯨酒造」として新たな一歩を踏み出しました。彼が掲げたのは、「100%吟醸造りの蔵」を目指す挑戦。その志のもと、時代に先駆けて設備投資を進め、酒造りの品質向上に邁進しました。理想の酒造りを実現するため、「吟醸酒誕生の地」とされる広島・安芸津地方より、土居教治氏を杜氏として迎え入れました。土居杜氏が提案したのは、愛媛県産「松山三井」という酒米を使用し、限定吸水する製法。この革新的なアイデアをもとに、精米歩合50%で仕込み、限定1万本を世に送り出しました。こうして誕生したのが酔鯨のロングセラーとなる「酔鯨 純米吟醸 吟麗」です。

## 北海道産「吟風」への進化

長年「食中酒」として愛され続けてきた「吟麗」は2020年に大きくリニューアルしました。「味わいに幅がありながらもキレが良い」特徴を引き継ぎつつ、料理を引き立てるバランスの良さを追求し、新たに「吟風」を酒米として使用。新たな「純米吟醸 吟麗」には、その進化を象徴する斬新なラベルデザインを採用しました。「辛口をベースにした食中酒」のコンセプトを守りながら、しっかりと味わいと洗練されたキレ味をさらに向上させ、理想の「食中酒」への挑戦を続けます。



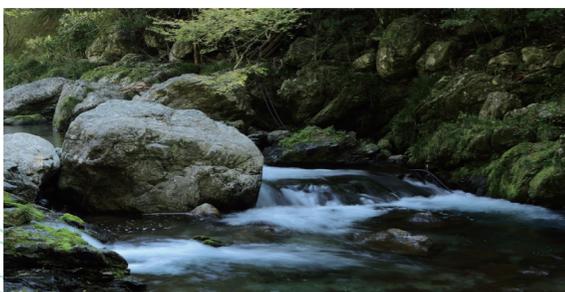
### SPEC

- 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 — 和食全般や魚介類（お刺身、焼き魚など）  
特に醤油ベースの味わいがおすすめ



## 原料へのこだわり

日本酒の約8割を構成する「水」は、酒造りの命とされています。酔鯨酒造の酒造りにとって欠かせない要素のひとつが、四国山地の恵みを受けた清らかな水です。酔鯨酒造では、この水を毎日汲みに行き、仕込み水として使用しています。四国山地の急峻な地形により、雨水は地下に長く留まることなく川へと流れ込むため、不純物が少なく、軟水としての特性を持っています。鏡川水系に由来するこの清水こそが、酔鯨酒造のキレのある辛口を支える重要な要素となっています。



## 水

## 米

酒米の品質はもちろん、必要な生産量を確保できることも重要な要素です。そのため、北海道の広大な水田を見学させていただき、立派に育った稲穂を見て、「ここならば」と確信しました。「吟風」は心白が大きく、はっきりとした品種で、芳醇な味わいが期待できます。粒揃いでムラが少ない品質は農家の皆さんの細やかな手入れと努力によるもので、深い感動があります。素材の旨味を引き出しつつ、味の調整を加えることで、「幅がありながらキレが良い」味わいに仕上がりました。酔鯨らしいすっきりとした飲み口とほのかな香りが広がるお酒が完成しました。



## 日々の食卓のお供に

芳醇な味わいでありながら、すっきりとした飲み口が特徴の「吟麗」は、どんな料理とも相性抜群です。ほのかな吟醸香と、旨味・酸味のバランスが絶妙に引き出された味わいは、幅広い料理にぴったり。適度な酸味が口の中をさっぱりとさせ、脂分の多い料理との相性も抜群です。ご家庭の冷蔵庫に常備しておきたい「万能な一本」としておすすめします。

## 伝統を大切に、未来へつなぐ味

日本酒の世界には“和醸良酒(わじょうりょうしゅ)”という言葉があり、杜氏の藤村もこの言葉をモットーに日々お酒造りに邁進しております。なかでも「吟麗」は酔鯨の蔵人にとって特別な存在です。先代から受け継がれてきた想いが込められた一本であり、未来の酔鯨へとバトンを繋ぐ大切なお酒です。また、「吟風」の生産農家の皆さんも「和醸良酒」の仲間として、共にこの想いを支えてくださっています。その想いを大切にし、酔鯨酒造はこれからも一層良い日本酒を造り続けていきます。

## VOICE

FOCUS ON "GINREI"

### 長浜蔵 杜氏 藤村大悟



私たちが大切にしている「吟麗」は、多くのお客さまに支えられ約40年の歴史を刻んできました。2020年のリニューアル後も、変わらぬご愛顧をいただき、心より感謝申し上げます。毎年、「吟麗」をどのようにブラッシュアップしていくかは、販売店さんやお客さまの声を大切にしながら、蔵人たちと試行錯誤を重ねて進めています。今年の造りでも新たな挑戦を行い、さらに「すっきり」とした味わいを追求するため、精米方法を「球形精米」から「原形精米」に変更しました。新しくなった「吟麗」を、ぜひお楽しみください。

※原形精米とは元の米の形に限りなく近い形に磨き上げる精米方法です。米本来の旨味と風味を最大限に引き出します。

### 長浜蔵 醸造一課 濱崎天誠



2020年当時の「吟麗」のリニューアルに携わったからこそ、どんどん思い入れも強くなり、良かったなと思っています。あの時の緊張感は今でもよく覚えており、無事に仕込みを終えた時はほっとしました。酔鯨のロングセラーであり、長浜蔵で唯一の純米吟醸酒「吟麗」は毎年改良を重ねながら挑戦を続けている、私たちにとって特別な一本です。私が「吟麗」で一番の魅力だと感じているのは、ほんのりと香る吟醸香と、酸味の中に広がるふくらみです。カリッと揚がった唐揚げとの相性も抜群ですよ!!みんなで造ったお酒が美味しく仕上がった瞬間の喜びは最高で、蔵人としてのやりがいを感じます。

### 長浜蔵 醸造一課 阿部 宙信



酔鯨の「特別純米酒」に惹かれて入社し、長浜蔵に配属になって出会ったのが「吟麗」です。藤村杜氏のこだわりや思いを知るうちに、これが自分の命と言っても過言ではない、欠かせないお酒になりました。以前住んでいた北海道から高知に来たこと、そして北海道産のお米が高知で醸されていることに、自分の人生と重なる不思議な縁を感じています。「吟麗」のすっきりとした美味しさはパスタにもぴったりで、ボンゴレやニンクオリブオイルの料理とも最高に楽しめます!「吟麗」をきっかけに、辛口のお酒の魅力にもすっかりハマっています。

## COMMENT

### 鬼田酒店 店主 鬼田知明さん



一目みれば酔鯨とわかるラベルデザインと、お求めやすい価格で人気です。しっかり辛口の味わいはキリッと冷たい冷酒をおすすめしています。お料理を選ばない日常の食中酒ですね。味わいと価格のバランスにも大変安心感があり、土佐酒として県外のお客さまにもまずはお提案する一本です。



住所 高知県高知市相生町4-10  
電話 088-861-4416  
営業時間 9:00~19:00  
定休日 日曜・第3月曜日(祝日は営業日)



# 春の吟麗 ペアリング

土佐酒アドバイザーとしても活動されている、和田亜紀さん(兼山庵のごはん〜二十四節気と蒸豚〜)に吟麗と春の食材のペアリング料理を教えてくださいました。食卓に取り入れたい、おいしい発想が詰まっています。



1. 初鯉と小夏のサラダ 梅ごま醤油だれ 2. 酒盗バーニャカウダ 3. いちごのクリームチーズ白和え蜂蜜添え 4. わさびの酒粕クリームチーズ漬け 5. せりの白和え 6. 桜エビとそら豆のかき揚げ

## ペアリングのコツ

まずは香り・味など、お酒の特徴から。酵母・酒米・製法など、条件によって違う特徴をふまえて味を確認し、特徴をどらえます。たとえば、フルーティーな味わいのお酒は、フルーツや、甘味のある食材での料理が合うです。土佐酒の代名詞のような淡麗辛口はハーブや香味野菜を使って清涼感を出したり、淡白な食材と合わせます。

調理方法もペアリングを左右します。食材は「旬」のもの、その酒蔵の「土地」のものを。お酒の濃淡と合った「料理」の味の濃淡、逆にまったく両極端なものを合わせ、どのように、こだわればきりがいいほど。でも、やはり一番の楽しみは「これ(お酒)とこれ(食事)が合うねえ」という感性、インスピレーションが原点なのです。

## 白和えの楽しみ方



「吟麗」には5.「せりの白和え」を。夏酒「吟麗 summer」には酸味を活かした3.「いちごのクリームチーズ白和え蜂蜜添え」を合わせました。同じ白和えでも、季節の食材やお酒の特徴に合わせて楽しみ方がひろがります。

## PAIRING RECIPES

それぞれの季節の旬の食材に合わせてお楽しみください.....



### PAIRING COMMENT

スッキリとした酔鯨のお酒には、初鯉や新玉ねぎや小夏、クレソンなど爽やかな食材をサラダ仕立てに。ソースは酸味のある梅ごま醤油だれでさっぱりと初夏を感じるペアリングです。

### 1 初鯉と新玉ねぎと小夏の和えもの 梅ごま醤油だれ

#### 〈材料〉

- |       |       |      |       |       |        |
|-------|-------|------|-------|-------|--------|
| 梅干し   | ..... | 大1個  | 油     | ..... | 大さじ2   |
| すりごま白 | ..... | 大さじ1 | 水     | ..... | 大さじ1   |
| すりごま黒 | ..... | 大さじ1 | にんにく  | ..... | 大さじ1   |
| 醤油    | ..... | 大さじ1 | 生姜    | ..... | 1/2 かけ |
| みりん   | ..... | 大さじ2 | 季節の野菜 | ..... |        |
|       |       |      | 旬の魚   | ..... |        |

#### 〈つくりかた〉

1. 梅干しは種を除き、果肉を叩いてペースト状にする
2. 胡麻は白でも黒でもよいので、すり胡麻にする
3. にんにく、生姜はすりおろす
4. 材料をすべて合わせてよく混ぜ合わせる
5. 季節のサラダ野菜を食べやすきちぎり、旬の刺身用の魚をスライスして、4. のタレを絡めて完成

\*塩味が強い場合は水か酒で調整する  
\*季節のお野菜、お魚を合わせてどうぞ



### PAIRING COMMENT

酒盗がほんのり香るディップと、お酒の旨味がとても良いバランス。お酒が後味をスツと流してくれるので、つつい手手がとまらなくなります。

### 2 酒盗バーニャカウダ

#### 〈材料〉

- |         |       |                       |
|---------|-------|-----------------------|
| にんにく    | ..... | 6 かけ                  |
| 牛乳      | ..... | 200ml ※ヒタヒタににんにくが浸かる量 |
| 酒盗      | ..... | 大さじ1                  |
| オリーブオイル | ..... | 50ml                  |
| 塩       | ..... | ひとつまみ                 |
| お好みの野菜  | ..... |                       |

#### 〈つくりかた〉

1. 小鍋ににんにくと牛乳を入れてコトコトと弱火で軟らかくなるまで煮る
2. にんにくが潰せるようになったら取り出し、ブレンダー(なければすり鉢) にんにく、酒盗、オリーブオイルを入れてペースト状にする
3. 塩気が足りなければ塩をひとつまみ入れる
4. 温めてから容器に盛り、お好みの野菜を添えて

酔鯨の酒盗は甘味があるので、癖がなく食べやすいバーニャカウダに



## SUMMER SEASONAL SAKE

吟麗シリーズの夏限定商品、夏にピッタリのさらさらりと杯がすすむ

酔鯨 純米吟麗  
吟麗 summer 4/上旬

### SPEC

- 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 ——— 酸味が高く、キレの良い味わい
- 相性の良い料理 — 夏バテ防止への効果が期待できる栄養価の高い食材や、味のしっかりしたお料理にぴったり



### VOICE 長浜蔵社氏 藤村大悟

今年の1月中旬に仕込み、瓶詰め後マイナスの冷蔵庫で低温熟成させました。「純米吟麗 吟麗 summer」の名前どおり、夏らしくスッキリとしたキレの良さが特徴です。ほどよい香りとスッキリとした味わいで、初夏の食卓を彩る一杯として楽しんでいただければ嬉しいです。暑い夏に疲れて帰った後、心身ともにリフレッシュできること間違いなしです！



「キラキラな酔い心地」の夏酒、リッチな風味

酔鯨 純米大吟麗  
なつくじら原酒 5/中旬

### SPEC

- 原料米 ——— 吟風 (北海道産)
- 精米歩合 ——— 50%
- 吟醸香 ——— バイナップルのような吟醸香
- 味わい ——— 酸味が高く、キレの良い味わいはそのままに、純米大吟麗ならではのリッチな味わい
- 相性の良い料理 — 夏野菜の豚バラ肉巻きや酢豚など、純米大吟麗の豊かな風味が一層引き立ちます。栄養価の高い食材や、味のしっかりしたお料理にぴったり



### VOICE 土佐蔵社氏 明神真

吟麗シリーズと同じ酒米「吟風」を50%に精米し使用していますが、異なる酵母を使用し低温醗酵させることで、よりフルーティーで濃醇な味わいに仕上げました。フルーツの酸味と香りが恋しくなる暑い夏、ぜひお手元にどうぞ。



## 季節と酔鯨

# 爽やか。夏酒

日本酒には四季があります。なかでも「夏酒」は、暑い夏にぴったり爽やかで飲みやすい日本酒です。酔鯨の夏酒には、「純米大吟麗」「純米吟麗」「純米酒」といったタイプのお酒をご用意しています。それぞれのタイプが持つ個性を楽しみながら、暑い夏にぴったりの爽やかな味わいを、今年も。酔鯨からの暑いメッセージもサカナにどうぞ。



夏のお料理を引き立てる、ドライな味わい

酔鯨 夏純米 6/上旬

### SPEC

- 原料米 ——— 酒造用一般米 (高知県東洋町産)
- 精米歩合 ——— 70%
- 吟醸香 ——— 爽やかな香り
- 味わい ——— ドライな味わいはそのままに、優しい旨味をお楽しみいただける一品
- 相性の良い料理 — キュウリの浅漬けや冷奴、結の塩焼きなど、夏の定番料理との相性が抜群。爽やかな味わいが、さっぱりとした料理を引き立てます。

### VOICE 長浜蔵 製品課 山本大樹

香り、旨味、酸味、苦味のバランスが良く、キレ味も◎。ライトな口当たりでサラサラ飲める一品です。日常に寄り添い、料理を選ばない万能タイプで、その日の気分でおつまみをチョイス。夏の暑さに対抗し、あえて辛口の麻婆豆腐など合わせてみてはいかがですか。ただ、飲みやすいので、飲みすぎにはご注意ください。家でまったり、家族や友人と過ごす時間にもおすすめです。



## 酔鯨のラベルアート

### この一枚に酔鯨のこだわりを

日本酒のラベルをじっくりご覧になったことはあるでしょうか。

実はラベルのデザインには、造り手のこだわりや物語がたくさん詰まっているのです。

「このデザイン、素敵だな」と感じたら、それが新しい日本酒との出会いの始まり。

日本酒にあまり馴染みがない方も、まずはラベルのデザインから楽しんでみませんか？

### 2種類のデザインを使い分け

今ではすっかりお馴染みとなった、酔鯨の「鯨」のロゴ。このロゴには長い歴史と想いが込められています。

2016年、酔鯨造酒は、より多くの人にブランドの魅力をお届けしたいという想いからリブランディングを実施しました。長年親しまれてきた漢字表記の「酔鯨」ラベルを、より覚えやすく、印象に残るロゴへと一新。酔鯨の「鯨」をモチーフにしなが、お客さまのライフスタイルに寄り添ったデザインへと生まれ変わりました。

日常の晩酌にぴったりなお酒には、親しみやすい「鯨のイラスト」を採用し、特別な日に楽しむ高価格帯のお酒には、鯨の尾びれをデフォルメした「ホエールテール」のデザインをあしらっています。



### 酔鯨のラベルデザインは どんな風に作られているの？

酔鯨のラベルの色や形、デザインからは、お酒の味や香りを想像させるヒントが隠されています。たとえば、爽やかな印象を与える色使いや、シンプルなデザインは、酔鯨のお酒が持つ上品さや爽やかさを表現しています。さらに、1本1本のラベルには蔵人たちの想いやこだわりが込められていて、お酒を楽しむときにその背景も感じていただけたら嬉しいです。季節商品には、その季節のイメージカラーを使い、お酒の味わいととも季節感を感じていただけるデザインを心がけています。

ここでラベルデザインの製作過程をご紹介します。

お酒が出来上がったら、まず蔵人を代表して杜氏が試飲し、香りや味わいからラベルのイメージカラーを思い描きます。爽やかな味わいには軽やかな色、深みのある味わいには落ち着いた色を選びます。次に、デザイン担当者と一緒に、お酒の雰囲気合った背景や書体を決め、そのお酒にぴったりなデザインが完成します。

お酒のラベルは、ただのお酒の「顔」ではありません。それぞれのデザインに込められたストーリーや意味を感じることで、さらに日本酒の魅力が増します。日本酒は1万以上の銘柄があるといわれていますが、どの酒蔵にも、地域や伝統を大切にしているこだわりが詰まっています。お酒を選ぶとき、味わいだけでなく、その背景にも目を向けることで、いっそう楽しく飲めるのではないのでしょうか。

### 特別な日に楽しむ「ホエールテール」

### カジュアルに楽しめる「鯨」イラスト



# 日本酒と旅しよう

宮崎・千徳さんを訪ねて



1978年大阪生まれ。コミュニティ・ツーリズムのプロデューサーとして「大阪あそび」(2012年、観光庁長官表彰受賞)を手掛けた。現在はコミュニティ・サイクル・ツーリズムのプロジェクト「いわき時空散歩」(福島県)「えびの時空散歩」(宮崎県)のプロデューサーとして福島、大阪、宮崎間をいったりきたりしている。

陸奥賢

普段は僕は大阪で活動しているが、去年ぐらいかから宮崎県へ月一ペースで訪れている。宮崎県の文化、芸術活動を支援したり、盛り上げたり、アートプロジェクトの企画、運営を手掛けている「アーツカウンシルみやざき」から仕事を依頼されて、それで宮崎県えびの市で、「えびの時空散歩」という自転車ツアーのプロジェクトが立ち上がり、そのプロデューサーをすることになったからだ。えびの市では「名月」という焼酎が有名だが、今回は酔鯨酒造さんから「日本酒にまつわるコラムを書いてほしい」と依頼をうけた。僕にとっても、酒蔵と地域の文化を繋げる役割はとても重要で、酔鯨酒造の「日本酒文化の裾野を広げたい」という想いに共感して、このコラムを書かせていただくことになった。えびの市には日本酒の酒蔵はない。だから、えびの市を取り上げるのは、ちょっと難しい。いや、そもそも宮崎県は日本一の焼酎大国(生産量日本一。消費量は鹿児島が日本一らしい)で、日本酒の酒蔵なんてあるのだろうか?とアツカン(アーツカウンシルをこう略する)みやざきのYディレクターに相談すると、「それなら延岡市に千徳さんがありますよ」と教えられた。なんと宮崎県唯一の清酒の専門蔵という。まさかそんな蔵があるとは?と驚き、取材を申し込んだ。日本酒の魅力は、地域の風土や食文化と深く関わっている。宮崎と高知は温暖な気候や湿度の高さが似ているし、宮崎のお酒造りに親しみを感じた。

スナック No.2



「とろみ」

日本酒は水のようにさらりとしてなくて、少し、とろみを感じることがあります。不思議ですね?

この日本酒の「トロリ」とした口当たりは、糖分とアミノ酸の量にあります。米のデンプン → 麹(こうじ)の働きで糖に分解 この糖分が多いと、甘みが増し、舌の上でまろやかに広がるとろみを感じやすいのです。



イラスト/大賀美穂

延岡に移動して、千徳さんを訪れる前に、ちゃんと千徳さんを飲んでおかねばなるまいと心して、延岡の老舗「スナック No2」にいった。Yディレクターの行きつけらしいのだが、ママさんではなくて男性のマスターが店をやっている。マスターは昼間は算盤の先生をやっているとか。話題が豊富で「チャゲ&飛鳥は3人組の時があり、その人は延岡の人です」など、本当かどうかはよくわからないが、いちいち話が面白い。ここで千徳さんの酒(銘柄「千徳」)を飲ませてもらったが、非常に素直で飲みやすい。宮崎では焼酎ばかり飲んでいたので、宮崎の日本酒は新鮮だった。聞けば高千穂が源流で延岡市内を流れている五ヶ瀬川の伏流水で作っているという。高千穂といえば日本神話の聖地である。高千穂峡の溪谷の水は、青く澄んでいて神秘的なまでに美しい。阿蘇の火山性土壌によって濾過されて、あした色になるそうだが、あの水の伏流水ならば、そりゃ美味いはずであろう。期待して翌日、千徳さんを訪れた。

3月の仕込みの時期で大変忙しい最中なのに、千徳の社長・門田賢士さんにはいろいろとお話をお聞きできた。酒造の中も見学させて頂いて、南国ならではの酒造の苦労話などもお聞きした。やはり温度管理が難しいらしく、すぐ温度が上がってしまう。水で調整するが、いざという時は氷などを用いて温度管理をするらしい。門田さんは、元は高校球児で、営業として入社したとか。しかし小さいメーカーなので、酒造りの現場にも駆り出され、当初はイヤイヤだったらしいが、やるうちにどんどんと酒造りの面白さにハマってしまって、ついには杜氏にまでなったらしい。営業の人らしく、試飲でどんどんと酒を出されて、全部、ありがたく頂戴いたしました。どれもこれも美味しい。おそらく九州・宮崎は焼酎大国だから、なおさら日本酒の味を守りたいということなのでしょう。奇を衒ったりしない、じつに誠実な味。さて、次はどこへ旅しましょうか。日本酒との出会いが嬉しい、旅の空の下へ。

## 酔鯨が 飲めるお店

きいろ 器色 神奈川県横浜市



### 器色 (きいろ)

住所 〒221-0835 神奈川県横浜市神奈川区鶴屋町2丁目22-4  
電話 045-290-6610  
営業時間 17:00 ~ 23:00 (フード L.O. 22:00、ドリンク L.O. 22:30)  
定休日 日曜・祝日



横浜駅北口から徒歩4分、鶴屋町の路地裏に行む「器色(きいろ)」さんは、料理と酒の魅力を引き出す洗練された空間で、昨年(2024年)リニューアルオープンし、より上質な雰囲気でご飯やお酒をゆったりと楽しめる場として生まれ変わりました。店内はカウンター席とテーブル席を備え、温かみがありながら品のある、落ち着いた居心地の良い空間の中で、モダンな和の創作料理を堪能できます。こちらの自慢は、旬の食材を活かし、完璧に仕上げられた一皿一皿のクオリティ。シンパ

ルながらも計算された味わいが特徴で、特にお酒との相性を考えたメニュー構成が魅力です。酔鯨などの日本酒はもちろん、ワインやカクテルなども豊富に取りそろえられており、料理に合わせたペアリングも楽しめます。こじんまりとした店内だからこそ、丁寧なサービスが行き届き、訪れるたびに心安らく時間を過ごせるのも魅力のひとつです。喧騒を忘れさせる大人の隠れ家「器色」さんと、こだわりの料理とお酒のマリアージュをぜひお楽しみください。テキスト/三浦和芳(営業)

## 酔鯨が 買えるお店

こば酒店 福岡県福岡市



### こば酒店

住所 〒810-0022 福岡県福岡市中央区薬院1丁目12-18  
電話 092-741-1504  
営業時間 10:30 ~ 21:30  
定休日 日曜・祝祭日



※角打ちは月曜日休業、平日17:00 ~ 23:00、土曜日17:00 ~ 22:00



福岡市の中心地・薬院むつ角に店を構える「こば酒店」。店主の木庭さんは日本酒はもちろん、ワインにも精通しており、店内には日本各地の銘酒が所狭しと並んでいます。造り手とのつながりを大切にしている木庭さんが厳選したお酒は、九州各地をはじめ全国から取り寄せた個性派ぞろい。酔鯨の季節商品も欠かさず店頭並びます。お店の裏には、約30人が入れる角打ちコーナーがあり、日本酒やワインを一杯から気軽に楽しめるのも魅力です。提供されるおつまみは、ひと手間加えた一皿料理。1軒目としてはもちろん、飲んだ

後の2軒目にもびったり人気のスポットです。週末は満席になる時間帯もあるので、訪れる際はご注意ください。アットホームな雰囲気の店内では、お客さま同士がそれぞれのお気に入りの銘柄を紹介し合うこともあり、思いがけない一杯に出会えることも。もちろん、店主の木庭さんに相談すれば、お好みにぴったりの一杯を提案してもらえます。お近くの方はもちろん、福岡に旅行で訪れた際にも、気軽に立ち寄りてみてはいかがでしょうか。テキスト/安藤匡彦(営業)

# 酒器選び

日本酒の楽しみを広げる



日本酒をもっと楽しむための第一歩、それが「酒器選び」です。お気に入りのお酒を、さまざまな素材や形の酒器で飲み比べてみると、きっと新しい発見があるはず！四季を感じる酒器選びは、日本酒の楽しみを広げてくれます。



SUIGEI Online Shop

SUIGEI オリジナル酒器はこちらからお求めいただけます



## { かたちで選ぶ }

同じ素材の器であっても、飲み口の口径の広さが風味などに大きく影響します。口が広がっていると香りが強めに感じられ、細いと香りがほんのり抑えられたりする効果が。



### 丸みを帯びたすぼみ型

チューリップ型は香りが逃げにくく、香りの弱いお酒も、しっかり香りを運んでくれます。グラスをひと回しすることで、さらに日本酒の香りが華やいで引き立ちます！



### 平盃型

口が広くお酒が舌の上へスムーズに流れこむため、最もダイレクトに日本酒の味わいを楽しめる形です。



### ストレート型

空気に触れる面積が少ないので、酒質をストレートに感じやすい形状です。香りがそれほど広がらないため、日本酒初心者の方にもおすすめ。

## { 素材で選ぶ }

唇が直接触れる酒器の質感は、お酒との橋渡しとも言えるもの。素材によって感じ方も大きく違ってきます。「落ち着ける」素材選びも大切にしてみてください。

### ガラスの酒器

見た目が爽やかで、日本酒の爽やかさを演出するのにぴったり。日本酒の色合いや発泡感を楽しめて、口当たりは軽やか。日本酒本来の味わいを楽しみたいときに。

旬のおすすめ料理  
夏牡蠣、ハモ、カツオ



日本酒の香り、味わいと酒器マップ

### 銀器

(クリストフル × 酔鯨コラボ)

銀器に注ぐと、まろやかな口当たり。銀は熱伝導率が高いので、燗酒の温もりや冷酒の涼やかさが、器を持つ手にも伝わります。お酒とグラスの温度差がほとんどなく、一体感が生まれます。

旬のおすすめ料理 ヨで空豆

### 磁器

自然素材の土から造られたなめらかな磁器は、日本酒の味わいをやわらげます。やや厚口の磁器は、純米酒など、コクのある日本酒にもおすすめ。塗りの違いで味が変わります。

旬のおすすめ料理 煮込み料理



**米日商工会議所の  
賀詞交換会での振る舞い酒に**

2025年1月、都内で開催された米日商工会議所の賀詞交換会に参加させていただきました。米国駐日大使をはじめ、日本と米国の経済・文化交流において活躍されている200名以上の方々に酔鯨の酒を振る舞う貴重な機会をいただき大変光栄なことです。会場のお料理に酔鯨を合わせていただいた際には、「おいしい!」「料理とよく合うね!」といった嬉しい声をたくさん頂戴しました。その皆さんの笑顔を見て、酔鯨のお酒が国境を越えて愛されていることを実感することができました。これは酔鯨酒造が掲げる「世界の食卓に酔鯨を!」というビジョンそのものであり、今回のご縁がその実現の一つだと実感をいたしました。これからも世界中で愛され続けるお酒造りにより一層努力を重ねてまいります。



**朝ドラで話題の高知に新名物  
酒粕香る『酔鯨あんぱん』誕生!**

朝ドラで話題の高知から、新しいご当地パンが誕生しました。酔鯨酒造と土佐市の人気店「ペーカリーカフェイワゴー」が共同開発した『酔鯨あんぱん』は、甘酒でのばした酒粕をたっぷりのあんこに練り込み、ふんわりと上品な香りとやさしい甘さに仕上げました。酒粕が苦手な方やお子さまにも食べやすく、テスト販売でも大変ご好評をいただき、このたび正式発売に。地元の魅力を詰め込んだ一品は、おやつや土産にもぴったりです。3月31日より、土佐市の「ペーカリーカフェイワゴー」にて数量限定で販売開始。高知の新たな味わいを、ぜひお楽しみください。

ペーカリーカフェ イワゴー  
高知県土佐市高岡町甲1973番地1  
販売価格：180円(税込)



**期間限定!  
JAL国際線ファーストクラス  
ラウンジで味わう酔鯨**

JAL国際線ファーストクラスラウンジにて、「酔鯨 純米大吟醸 丞」が期間限定で提供されることが決まりました! 水質日本一になった高知の仁淀川の源流水を仕込み水とし、「吟の夢」を40%まで精米。さらに高知県が開発したA-14酵母を使用し、じっくりと低温発酵させた、地元の素材だけにこだわった逸品です。「A-14酵母が表現するさわやかな吟醸香」と「磨かれた吟の夢由来の上品なキレの良さ」が楽しめる一本です。提供期間は2025年3月~5月(予定)

**2025年2月26日  
新しい「酔鯨亭」オープン  
高知をもっと楽しく!**

1979年の創業以来、親しまれてきた南はりまや町の「酔鯨亭」。このたび、伝統の味を守りつつ、世代を問わず楽しめる、カジュアルで洗練された空間に生まれ変わりました。

「土佐料理 司」が運営しておりました「酔鯨亭」を、酔鯨酒造直営店の「とさごはん 酔鯨亭」として新たにオープンしました。



創業1979年



1

**酔鯨のお酒との  
ペアリングが楽しい!**

鯉のタタキやクジラの竜田揚げなど高知らしい定番料理や地元食材を使った絶品のお料理と、酔鯨酒造自慢の日本酒を提供します。おすすめの日本酒と最も相性の良いお料理の組み合わせを楽しむ「ペアリング」は、酔鯨亭ならではの「酔鯨飲み比べセット(3種)」が人気です。自分好みのマリアージュを気軽に楽しんでみませんか。



2

**ここだけの「限定酒」に  
出会える!**

酔鯨酒造が手がける「限定酒」は、その時季ならではの特別な味わいをお楽しみいただけます。さらに、限定酒が気に入ればその場で購入OKですので、お土産やプレゼントにもおすすめです。酔鯨のオリジナルグッズもチェックしてみてください。



3

**伝統 × モダンな  
ビジュアル!**

酒蔵のシンボル「杉玉」が店先に掛かります。店内には酔鯨のラベルが並ぶディスプレイなど、見るだけでも楽しめる空間に!席ごとに四季のモチーフが入れ替わり、訪れるたびに新しい発見があります。伝統を受け継ぎながら、現代のライフスタイルに合った楽しみ方を提案してまいります。



**TOSAGURA  
JOURNAL**

「SUIGEI STORE 土佐蔵」では、酔鯨スタッフが直接お客さまにお酒の魅力をお伝えする酒蔵見学や販売を行っています。「HIGH END COLLECTION」を中心とした純米大吟醸や、土佐蔵だけの限定酒も試飲・お求めいただけます。ノンアルコールスイーツが味わえる「SAKE LAB CAFE」も併設しています。オリジナルグッズもお見逃しなく。酔鯨の多彩な魅力をぜひご体感ください!

**「酔鯨 土佐蔵限定酒 八反錦」の  
無濾過生原酒が登場!**

土佐蔵では、仕込期間中に、しぼりたての無濾過生原酒を少量瓶詰めし、限定販売を行っております。これまで「酔鯨 土佐蔵限定酒 吟の夢」や「酔鯨 土佐蔵限定酒 山田錦」などをご紹介してきましたが、今回は新たに「酔鯨 土佐蔵限定酒 八反錦」の無濾過生原酒が登場します!ぜひこの機会に、特別な一杯をお試しください!



販売期間：4月上旬～5月中旬(予定)

△数量限定のため、売り切れの際はご了承ください。

**おすすめメニュー  
甘酒パフェット 季節の果物**

甘酒パフェットに使われているメロンは土佐市の特産品「プリンセスメロン」です。このメロンは栽培時に海洋深層水から抽出したミネラル成分をたっぷり吸収することで、濃厚な甘み特徴で、食べるたびに驚いた気分がささります。パフェットに使うメロンはカットして冷凍していますが、糖度が高いため、固くなりすぎることなく、なめらかな食感をお楽しみいただけます。



**お客様へのご案内**

スタッフ/中平卓巳



いつもご愛顧いただきありがとうございます。SUIGEI STORE 土佐蔵は年末年始を除き無休で営業しています。蔵見学は火曜日を除き毎日実施しており、今はちょうど仕込みの時期。お酒造りの工程を間近で見学できる貴重なチャンスです!酔鯨ならではのこだわりの酒造りの現場をご覧ください。

**酔鯨酒造 土佐蔵 SUIGEI STORE  
SUIGEI SAKE LAB CAFE**

〒781-1113  
高知県土佐市甲原2001-1  
☎ 088-856-8888  
🕒 10:00~17:00  
🚫 なし(年末年始を除く)



**酒蔵からの推しメニュー**

酔鯨亭のメインメニューは、高知ならではの旬の食材や新鮮な食材を活かした「とさごはん」です。酔鯨のお酒はもちろん、酒蔵らしく、酒米や、お酒造りから生まれる副産物の米粉や酒粕もメニューに活かしています。「酒米の焼き味噌田楽」「酒粕ポテトサラダ」「日本酒シフォンケーキ」なども、ぜひご賞味ください!



ご来店  
お待ちしております!  
おります!



**とさごはん 酔鯨亭**

住所 〒780-0833 高知県高知市  
南はりまや町1丁目17-25  
電話 088-855-3520  
営業時間 17:30~22:30 (L.O.22:00)  
定休日 月・火曜



酔鯨 純米吟醸 吟麗

キレイく飲み飽きのしない純米吟醸酒、  
コストパフォーマンスに優れた一本。

- ◎内容量：1,800ml、720ml、300ml
- ◎原料米：吟風(北海道産) ◎精米歩合：50%
- ◎1,800ml/3,124円(税込)、720ml/1,595円(税込)、  
300ml/704円(税込)

酔鯨 純米吟醸 吟麗 summer

吟麗シリーズの夏限定商品、夏にピッタリの  
さらりさらりと杯がすすむ純米吟醸酒。

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



EVENT

- 5月18日(日) ..... TOYOHASHI 酒フェス@豊橋市まちなか広場・em CAMPUS FOOD (愛知県豊橋市)
- 5月25日(日) ..... さがみおの酒楽祭@相模大野コリドー通り(神奈川県相模原市)
- 5月25日(日) ..... 四国=酒国 酒蔵ワンダーランド On 大阪@京セラドーム大阪(大阪府大阪市)
- 6月7日(土)・8日(日) ..... 刈谷良い酔い酒場 ヨイサカ@みなくる広場 刈谷駅南口(愛知県刈谷市)
- 6月14日(土) ..... 酒・ながしま 店頭販売会(静岡県沼津市)
- 6月13日(金)~15日(日) ..... 信濃屋北千住マルイ店 店頭販売会(東京都足立区)
- 6月13日(金)~15日(日) ..... 全国國酒フェア@ATCホール(アジア太平洋トレードセンターホール)(大阪府大阪市)
- 7月5日(土) ..... SAKE SUMMER 2025@QUESTION8F(京都府京都市)
- 8月22日(金)・23日(土) ..... 関西万博イベント(高知県に本店予定)