

SUIGEI JOURNAL

Quarterly

日本酒を楽しむ季刊誌

FOR
ENJOY
SAKE LIFE



2025 SUMMER to AUTUMN

特集

酔鯨 純米吟醸

高育54号

2

vol.



SUIGEI JOURNAL vol. 2

2025 SUMMER to AUTUMN

酔鯨をいつも支えてくださる皆さまへ、心より感謝申し上げます。

季刊誌として新たに生まれ変わった創刊号には、

多くの温かなお声を寄せていただき、ありがとうございます。

おかげさまで SUIGEI JOURNAL 第2号が完成いたしました。

夜が少し長く感じられるこの季節、

穏やかなひととき、美味しい日本酒を片手に、ホッとひと息ついてみませんか。

日々の忙しさを忘れ、ゆったりとした時間をお楽しみいただければ嬉しいです。

これからも、季節ごとの SUIGEI JOURNAL を楽しみにしていただけるよう、

心を込めてお届けしてまいります。

末永く温かく見守っていただけますと幸いです。

02 特集——純米吟醸 高育54号

05 ペアリングレシピ

07 深み増す、秋酒

08 酔鯨が飲めるお店／買えるお店

09 温度帯で楽しむ日本酒

11 コラム——人生を変えた蔵との出会い

12 高知・酔鯨の酒蔵訪問とおすすめ旅

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 高育54号 720ml&ミニグラス」をお贈りいたします！



3
名様

【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。

第2号では、「酔鯨らしい」味わい！を表現したお酒「高育54号」にスポットを当ててご紹介いたしました。そういう私も、日本酒を美味しいと感じた初めてのお酒がこの「高育54号」で、このお酒に出会ったからこそ、今こうして日本酒が好きになっていると言っても過言ではありません。皆さまにも、この一杯から高知や酔鯨の思いを感じていただけたら嬉しいです。

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 ~二十四節気と薬膳~)

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。



高知のお米で、
高知の酒を醸す

酔鯨 純米吟醸

高育54号



純米吟醸「高育54号」は、もうすぐ発売 30 年。

特別純米、純米吟醸「吟麗」に次ぐ酔鯨の定番商品です。

酔鯨の酒造りで何よりも大切にするのは“食中酒としての美味しさ”。

これからも、皆さまの食卓に寄り添い続けてまいります。

Focus on "Koiku No.54"

ロングセラー「高育54号」は 高知の酒米「吟の夢」とともに誕生。



長く愛されるお酒の背景には、地産地消への想いがあります。今から38年前、「土佐の酒は、土佐の米で造ろう」と、酒蔵・高知県農業技術センター・地元の農家さんが力を合わせ、酒米づくりのプロジェクトが始まりました。目指したのは、“酒米の王様”山田錦に負けない、高知オリジナルの酒米をつくること。そして1998年、ついに新品種「吟の夢」が誕生しました。酔鯨酒造はその開発当初から関わり、試験醸造を担当。系統番号「高育酒54号」から「高育54号」を商品名に使わせていただいております。

米

「吟の夢」 土佐の風土と人の力の結晶

新品種の開発にあたっては、「山田錦」を母に、宮崎県生まれの「ヒノヒカリ」を父として選り交配。ヒノヒカリは食味に優れ、タンパク質が少ないことから、酒造りに適した性質を持っています。さらに、倒伏しにくく栽培しやすいことも、新品種に求められた大切な条件のひとつでした。

稲は年1回しか交配・収穫ができないため、新品種の完成までには長い年月が必要です。研究が本格化したのは1989年から。花粉を培養する技術を活用し、育種期間の短縮と効率化を図りながら、試験と改良が繰り返されました。造りやすさや病害への耐性はもちろん、吸水性や消化性など、醸造に関する特性も丁寧に評価されてきました。

そして、数年にわたる現地試験と醸造試験を経て、1998年、「高育酒54号」と呼ばれた系統が「吟の夢」としてついに品種登録されます。この名には、「吟醸酒にふさわしい、夢のような酒米を」という願いが込められています。現在もなお、「吟の夢」のさらなる改良や次世代を担う酒米の育成は続けられています。



高知県農業技術センター 亀島雅史さん

水

酔鯨酒造の「キレのある辛口」の酒造りに欠かせない要素が、四国山地の恵みを受けた鏡川水系の清らかな軟水です。この水を毎日汲み上げ、高育54号をはじめ、すべてのお酒の仕込み水に使用しています。鏡川の流れる高知県は、急峻で雨水が地下に長く留まりにくい地形のため、不純物が少ないのが特徴です。このきれいな水が、すっきりとした雑味のない味を生みだします。

「酔鯨らしさ」の原点 高育54号の魅力

上品でふくよかなお米由来の香りに、バナナを思わせる控えめな香りがほんのりと重なります。酔鯨らしいキレのある辛口に、柑橘を感じさせるシャープで豊かな酸が調和し、お料理の味をより引き立てます。ほのかに感じる旨味と、酔鯨らしい切れ味が合わさり、爽快さとしっとりとした骨格を合わせ持つ、バランスのとれた1本です。



COMMENT

銘酒の裕多加 EC 担当 西山 淳也さん

海外のお客さまにも「酔鯨」と親しまれている洗練されたデザイン。香りは透明感があり、口当たりも非常に滑らか。やわらかなお米の旨味を感じつつ、適度なアルコール感で心地よくキレていく辛口です。しっかり冷やしてお刺身と、最高です。

住所 札幌市北区北25条西15丁目4-13
電話 011-716-5174
営業時間 10:00~19:00
定休日 水曜



発売予定
1
上旬

純米吟醸 高育54号 新酒生酒

青いテールマークは年明けに人気の「酔鯨 純米吟醸 高育54号 新酒生酒」。お米の旨味と爽やかな酸味がバランスよく広がる、生酒ならではの新鮮な味わいが魅力。生酒らしい力強さと吟醸酒ならではの爽やかな香りを楽しめる贅沢な一本です。

FOCUS ON "KOIKU No.54"

初めて採用！ 鯨のテールマーク

今はすっかりお馴染みになった、酔鯨の「テールマーク」ロゴ。2016年、酔鯨酒造は、より多くの人にブランドの魅力をお届けしたいという思いからリブランディングを実施。当初は、大きなデザイン変更により商品として認知されるかどうか不安もありましたが、思い切って挑戦いたしました。『高育54号』は、テールマークを初めて使用した記念すべき商品です。



Rebranding

SPEC

- 原料米 ——— 吟の夢（高知）
- 精米歩合 ——— 50%
- 香り ——— 上品でふくよかなお米の香り、バナナのようなおだやかな香り
- 味わい ——— 辛口の味わい、爽やかな柑橘系の酸味
- 相性の良い料理
和洋を問わずお料理に合わせやすい一本です。
・和食 - お造り（白身、赤身）、天ぷら、魚介鍋など
・洋食 - カルパッチョ、ムニエル、チキンソテーなど



VOICE 土佐蔵杜氏 明神真

爽やかな酸味と雑味の少ないキレの良い味わいで、どんな料理にも合わせやすい一本です。気のおけない仲間と集まるホームパーティーなど、カジュアルなシーンにもぴったり。そんなひとときに、ぜひこのお酒をお楽しみください。

こんなアレンジも
おすすめ！

SAKEモヒート

酔鯨日本酒…60ml、レモン…1/4個、
スベアミント…適量、
三ツ矢サイダー…120ml、氷…適量

1. ミントをちぎって入れる。
2. レモンをしぼり入れる。
3. 日本酒をそそぐ。
4. 氷を入れマドラーで混ぜ、ミントの香りをうつす。
5. グラスのふちからサイダーを入れ、まぜる。
6. 飾り用のミントを手で叩いてのせる。

point ミントは手のひらで叩いて入れると香りが立つ。



盛夏から秋への、 からだ想い & ご褒美ペアリング

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（葉山庵のごはん〜二十四節気と薬膳〜）に高育 54 号とからだ想いの薬膳を取り入れた夏の食材のペアリング料理を教えてくださいました。食卓にぜひ取り入れたい、おいしい発想がたくさん詰まっています。

【ペアリングのコツ】

お酒の特徴を知る

香り・味から始まり、酵母・酒米・製法など、ラベルも見てお酒の特徴をメモしておきます。

味の濃淡

お酒の濃淡と、料理の味の濃淡を合わせる、逆にまったく両極端なもの合わせるのもこだわりです。

食材

「旬」のもの、その酒蔵の「土地」のものを。



お酒と料理の相性

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とよく合います。一方で酔鯨のようなキレのある辛口は淡泊な食材と合いますし、ハーブや香味野菜で清涼感を出すのもおすすめ。調理方法によっても味や食感が変化します。

VOICE 和田亜紀さんより

いろいろありますが、一番の楽しみは「これ（お酒）とこれ（食事）が合うよねえ」というインスピレーションが原点です。



鰻と胡瓜、山芋の和え物

薬膳コメント

夏のスタミナ不足解消の代表食材「うなぎ」。薬膳的には気と血を補う作用があるので疲労回復に効果的です。

PAIRING COMMENT

すっきりとした和え物の旨味をお酒がより引き立てます。

PAIRING RECIPES

〈材料〉2人前

うなぎ …… 1センチ幅3切れ
きゅうり …… 1/2 本
山芋 …… 120g
鰻のタレ …… 適宜
木ノ芽 …… 一房
粉山椒 …… お好みで

※木の芽が手に入らない場合は
刻み海苔で

〈作り方〉

1. 鰻は温めておく。山芋はすりおろす。きゅうりは輪切りにしてひとつまみの塩を振っておく。
2. すった山芋を皿に流し、その上にぎゅっと搾ったきゅうり、最後に食べやすいサイズに切った鰻をのせていく。
3. 鰻のたれをかけて、お好みで粉山椒を。

※鰻のタレがない場合は出汁醤油でも◎
※きゅうりは少し厚めに1.5ミリくらいにスライスする

ホタテとキノコの塩麴蒸しグラタン

薬膳コメント

夏の疲れで胃腸が弱り食欲不振の時は、食物繊維を多く含むキノコ類で腸内環境を整えましょう。疲労回復にも役立ちます。

PAIRING COMMENT

グラタンの塩味やコクと調和してやさしい味わいに。

トマトと茄子の柑橘マリネ

薬膳コメント

暑さに負けないからだ作りに必要な夏野菜。体内の余分な熱を取り除くことができる食材は、夏バテや熱中症の対策にどりたい。また肌の乾燥、夏の便秘にも効果的です。

PAIRING COMMENT

レモン風味のマリネと軽快なお酒の酸味は相性抜群。

よだれ鶏

薬膳コメント

冷房で冷えた時には、からだを温める作用のある鶏肉を摂るのがおすすめ。薬膳で言う脾と胃を温めて働きを助けてくれるので、消化不良の改善に。夏の疲れからくるスタミナ不足などにも。

PAIRING COMMENT

鶏肉の旨味と相まって深い味わいに。辛味ソースとも好相性。

鮎の塩焼き

薬膳コメント

虚弱体質、疲れやすい、顔色が悪いなど、薬膳で言う気血不足の方に。胃腸を温める働きがあり、消化不良や食欲不振の改善を促します。

PAIRING COMMENT

鮎のほろ苦さがお酒によく合います。夏にぜひ味わいたい一品。

季節と酔鯨
深み増す、
秋酒

秋も、日本酒が美味しい季節です。春に搾ったお酒を、夏の暑さから守りながら静かに貯蔵し、じっくりと熟成させた「秋あがり」。朝晩の気温が下がり始める頃、味わいはまろやかさと深みを増し、ちょうど飲みごろを迎えます。今年も酔鯨の「秋色トリオ」が、皆さまの秋の食卓に、季節の彩りをお届けします。

吟麗 秋あがり
吟麗 秋あがり
吟麗 秋あがり

ひと夏を超えたお酒の味わい、
こだわりの低温貯蔵でじっくり熟成

酔鯨 純米吟醸

吟麗秋あがり 白露 寒露

発売予定
8/下旬

発売予定
9/下旬

秋のうつろいを感じていただきたく、ラベルを出荷時期に合わせて「白露」「寒露」の2種類ご用意しております。

※2種類のお酒の中身は同じです。

SPEC

- 原料米—— 吟風（北海道産）
- 精米歩合—— 50%
- 香り—— 上品でふくよかなお米の香り、ブドウのような果実の控えめな香り
- 味わい—— コクと芳醇な旨味、酔鯨らしい豊かな酸味
- 相性の良い料理—— 秋が旬の食材：秋刀魚の塩焼きやブリの照り焼き、さつまいもやかぼちゃなど、秋の根菜を使った煮物や揚げたし



VOICE 長浜蔵 製品課 伊藤竜志

春に搾られた新酒がひと夏を越えることで、まろやかさと深みが増しました。酔鯨らしいキレの良さはそのままに、お米の旨味が口の中にじんわりと広がります。もちろん、旬の食材との相性はバッチリ。この時季だけの特別な一杯をぜひお楽しみください。



秋の味覚を楽しむ、
リッチな風味

酔鯨 純米大吟醸

高育秋あがり

発売予定
9/上旬

SPEC

- 原料米—— 吟の夢（高知県産）
- 精米歩合—— 45%
- 香り—— 上品な吟醸香、バナナのようなおだやかな香り
- 味わい—— 純米大吟醸らしいリッチな風味、キレが良い
- 相性の良い料理—— 旬の食材：旨味の凝縮されたキノコを使った料理、脂ののった炭火ガッツオ



VOICE 土佐蔵 醸造二課 仲野汐美

「高育秋あがり」は、秋の訪れとともに楽しめる日本酒だと思っています。たくさん美味しいものが楽しめるこの季節、「今日はどんな料理に合わせよう？」と日常的に寄り添ってくれたり、甘いスイーツと一緒にわくわくしながら楽しんでいただけたら嬉しいです。



酔鯨が
飲めるお店

集い処 Key.

東京都千代田区



集い処 Key.

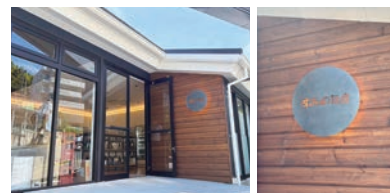
住所 〒101-0047 東京都千代田区内神田
1-18-11 東京ロイヤルプラザ 101
電話 090-6256-2285
営業時間 [平日] 15:00～23:00
[土日] 14:00～23:00
定休日 月曜 or 火曜日



酔鯨が
買えるお店

すみの酒店

兵庫県神戸市



すみの酒店

住所 〒653-0876 兵庫県神戸市長田区
花山町 2-1-27
電話 078-611-1470
営業時間 [月～土] 10:00～18:00
[日・祝] 10:00～17:00
定休日 無休



高知出身と沖縄出身の店主が5月に東京都神田でオープンした新店。ビールと日本酒が大好きだという店主が厳選するアルコールメニューは日によって変わるので、何度訪れても楽しいお店です。

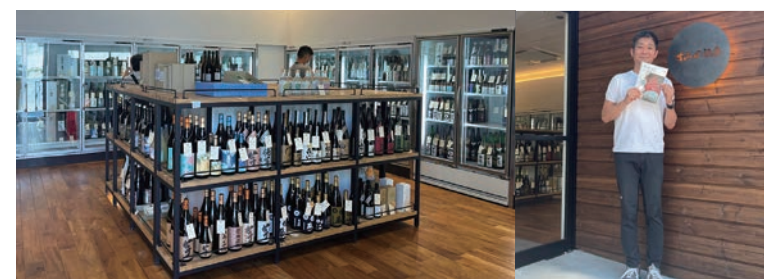
おつまみメニューには、おふたりの出身である高知と沖縄の食材を使ったお料理や名物料理が並びます。中でもオススメなのは、高知の漁協から直送されている新鮮なお魚の刺身。高知といえばのカツオ（たたき）もありますが、刺身の魚種はさまざまでメジャーなものから聞いたこともないような珍しいもの

まで多彩。「これは何ていう魚ですか？」と会話もはずみます。何があるかは当日のお楽しみ！なんてワクワク感も感じられるお店なのです。

酔鯨酒造のお酒も常時3～4種類を取りそろえてくださっているの、その日のお刺身に合わせてチョイスできます。新鮮なお魚とのペアリングに舌鼓を打つこと間違いなし。

お仕事終わりにサクッと立ち寄ることもできるアットホームな、ゆったりした空間です。ぜひ一度訪れてみてください！

テキスト/片岡英里子（営業）



神戸・六甲山系の山あいとあり、瀬戸内海を一望できる「すみの酒店」さん。明治創業の老舗で、2024年にリニューアルされた店舗は、モダンな外観と、落ち着いたおしゃれな空間が魅力です。

店内には、日本酒・焼酎・ワインがずらりときれいにディスプレイされており、どこかほっとする雰囲気。ご家族で営まれるお店で、現社長の花畑悟郎さんが先代の志をしっかりと受け継ぎ、「人と人とのつながり」を何よりも大切にされています。あえてインターネット販売は行わず、対面でお客さまと接することにこだわりを持つお店です。

取り扱うお酒は、すべて「国産」にこだ

わり、全国の蔵元から厳選した約45蔵の銘酒をラインナップ。酔鯨も長年ご愛顧いただき、「純米吟醸 吟麗」をおすすめいただいております。さらに、頒布会にも力を入れており、オリジナルセレクトのセットは抽選になるほどの大人気です。また、商品にはひとつひとつスペックがわかる首かけが添えられていて、選びやすい工夫から、お店のあたたかさが感じられました。

常連さんはもちろん、日本酒が初めてという方も気軽に迎え入れてくれるお店です。神戸にお越しの際は、美味しいお酒と心のこもったおもてなしをお楽しみください。

テキスト/佐野麻美（営業課広報）

温度で変わる、 日本酒と料理の楽しみ方

ENJOY
SAKE
LIFE!



温度帯による味の変化

今回のお酒は「酔鯨 特別純米酒」。
冷～常温～燗まで幅広い温度帯で
楽しめる、飲み飽きしない食中酒です。

冷酒 (5～10℃)

冷やすことで、日本酒のもわっとした印象が減り、
すっきりと綺麗な印象に。純米酒ながらのシャ
ープな酸味が際立ち、キレの良い後口は心地よく、
日本酒の風味が少し苦手という方も楽しめそう。

常温 (15～20℃)

お酒本来の味わいの個性が最も感じやすい温度
帯。控えめながらもほのかな香りと、五味の幅
のバランスの広がりを楽しめます。

ぬる燗 (40～45℃)

温めることで口当りは柔らかくなり、旨味も酸
味も丸みを帯びて角が取れたように感じます。
日本酒の刺激がやわらぎ、香りも優しく、全体的
に穏やかな印象に。

熱燗 (50～55℃)

香りはまさに日本酒の製造工程の「火入れ」し
ているときの印象です。「アルコール」感と「酸味」
が際立ち、切れの良い後口が、よりシャープに。
その酸味がとても心地よく感じられます。

杜氏の温度帯レクチャー

冷酒



すっきりとした口当たりで、
刺身や素材を活かした料理に。

常温



冷たい料理にも温かい料理にも
合わせやすく万能。

燗酒



まろやかでコクのある味わいが
おでんや煮魚と好相性。

その日の献立に合わせて、
“温度” で日本酒を楽しんでみませんか。

少しずついろいろなお料理を並べて、お酒の酸味と合わ
せてみてください。料理によってお酒の印象が変わるので、
さまざまな味わいを楽しめます。
一般的に純米吟醸酒以上のお酒は冷やして飲むのがおす
めとされていますが、実は楽しみ方に決まりはありません。
たとえば、夏限定の「純米大吟醸 なつくじら 原酒」や、
冬限定の「純米大吟醸 しぼりたて冬びより」は、ぬる燗
にしても、とても美味しく味わえます。ぜひ、その日の気
分やお料理にあわせて自由に楽しんでみてください。

日本酒 Q&A

酔鯨の杜氏がお酒の疑問にお答えします



Q. 日本酒の保存方法は？
賞味期限が気になる場合の使い道は？

A. ◎酔鯨がおすすめする“目安”をご紹介します。
純米酒は、1年以内に、純米吟醸・純米大吟
醸は、6ヶ月以内に、生酒は、できれば3ヶ月
以内がベスト！冷蔵庫（5℃以下）での保管が
おすすめです。
実は「蛍光灯」の光も品質の大敵！できるだけ、
暗くて涼しい場所で大切に保管してください。

◎日本酒は基本的に“腐る”ことはありません。
でも、開栓後は早めに飲みきっていただくのが
おすすめです（しっかり温度管理しているお
酒は、時間を重ねて味わい深くなることもあります）。自分だけの“飲み頃”を見つけるのも
日本酒の楽しみ方のひとつです。

◎もし賞味期限が気になったら
そんなときは、こんなアレンジで
楽しく活用してみても？
お風呂に入れて「日本酒風呂」！
料理にアレンジ！ドレッシングの
調味料にしたり、煮物や炒め物
の風味付けに。

◎開栓後どのくらいで飲み切る
のがベスト？
空気に触れることで酸化が始まり
ます。開けた後のフレッシュな風
味を楽しみたいなら、冷蔵庫で
保存して3～5日以内に飲み切る
のがベストです！

Q. 日本酒マナーを教えてください！

A. 日本酒を楽しむとき、私が心がけているのは「とにかく楽しむこと」。難しいことは抜きにして、リラックスして飲
みましょう…とはいえ、つい本音が出
ちゃうこともあります。
日本酒と同量の「和らぎ水」（洋酒で
いうチェイサー）をこまめに飲むこと
をおすすめします。酔いを防ぎ、味覚
をリセットできて、脱水予防にもなる、
からだに優しい飲み方です。

Q. 電子レンジでの
燗ってあり？

A. あります！むしろ、大いにアリ！
仕事終わりでクタクタな日に、今すぐ
飲みたい…そんな日にはぜひ！

◎加熱ポイントは

- ・熱し過ぎに注意！
（なれるまでは500wで10秒ずつ様子
を見て調整するのがコツ）
- ・器は耐熱容器で、徳利は中と外の
温度差に注意。途中で混ぜるとムラ
なく温まります。

“呑兵衛流” 楽しみ方

プリンを半分ほど味わったら、
日本酒を注いでお楽しみください。
スプーンですくって一緒に食べたり
混ぜて飲んだりできる、新感
覚の大人のデザートです。

高知プリン亭 × 酔鯨酒造

『甘酒プリン』

とろけるなめらか食感に酔鯨の酒粕がほんのり
香る真っ白プリン。アカシア蜂蜜の優しい甘さが
上品に広がります。

※オンラインショップで期間限定販売

「特別な香り」

洗浄前のタンクは、
日本酒がギュッと凝縮された、
なんとも言えない良い香りが漂っています。
思わず「何この香り～！」と声上がるほど、
蔵で働く人だけが楽しめる特別な香りです♪
まるで美しい女性とすれ違ったときの香りのような…
杜氏破顔！

日本酒の
豆知識

人生を変えた蔵との出会い

僕が愛する酔鯨酒造のこと

はじめまして！

内記朋治 です



僕も、皆さんと同じように「酔鯨」が好きなひとりです。ただ僕の場合は、ちょっと特別な関係があります。大学生の時に酔鯨酒造を訪れたのがきっかけで日本酒業界に入り、今では仕事も趣味も日本酒という生活を送っています。あの時の出会いが、僕の人生を変えてくれました。

なぜ一介の学生が人生を変えるほどの衝撃を受けたのか？今回は、そんな日本酒にどっぷりはまった僕が感じる酔鯨酒造の魅力について書かせてもらいます。

酔鯨酒造を初めて訪れたのは 2016 年3月のこと。当時は21歳で都内の大学に通うただの学生でした。日本酒への関心といえば、バイト先の京懐石料理店で美味しさを知り、興味を持っている程度。もう少し日本酒を知りたいなと東農大で日本酒を学んでいる友人に相談すると、酒蔵でインターンシップを行う企画があると紹介され、あれよあれよという間に決まった訪問先が酔鯨酒造でした。

人生で初めての酒蔵訪問。僕を待っていたのは想像を超える歓迎でした。造りで忙しい合間を縫って、素人にも分かりやすく酒造りを教えてくれ、実際に製麹や糴入れ、粕剥ぎ、ラベル貼り、テイスティングといった蔵仕事を体験させてもらいました。

そして、ひときわ強く印象に残っているのが飲み会。高知に行ったことがある人なら分かると思いますが、高知の人たちは酒飲みが多く、魚も美味しいのに安い。飲食店では口福の連続です！

「せっかく高知に来てくれたき、酔鯨や酒造り以外も知って好きになって」と、カツオの薫焼き体験や「久礼」醸造元・西岡酒造店の見学まで用意してくれる温かさ。この1週間で、僕の中の何かが大きく変わりました。



ないき ともや
内記 朋治

1994年東京都練馬区生まれ。日本酒業界の何でも屋。「趣味：日本酒」といえる若者を増やすべく、東京都・神田で日本酒特化のシェアハウス兼コミュニティスペース「神田酒家」を立ち上げ運営をしている。日本酒専門 WEB メディア「SAKETIMES」の副編集長を務めた経験から、酒蔵やイベント会社といった日本酒関連事業へのサポートも行う。

東京に帰ると、日本酒の価値が十分に伝わっていない現状が気になるようになりました。「日本酒を知ったら人生が豊かになる人はもっといるはず」そう考えていた時、縁があって働き始めたのが日本酒専門 WEB メディア「SAKETIMES」の編集部でした。創立2年ほどの小さなベンチャー企業だったため、学生アルバイトながら裁量を与えられ、全国各地の酒蔵を取材できることに。造り手の思いやストーリーを発信する仕事にどんどんとのめり込み、気がついたら大学を休学しフルタイムで働くことになっていました。

そうして数年が経ち副編集長を任されるようになった頃、満を持して酔鯨酒造の連載企画が立ち上がり、担当することになりました。全4本の連載記事で、一貫して大事にしたのは酔鯨酒造で働く“人”を見せることでした。お酒「酔鯨」自体はコンビニ等でも売られていて広く知られているので、世の中に届いていないのはどんな人たちがどんな思いで造っているのかといったストーリーだと考えました。記事を公開すると、SNS でも狙い通りの反応があり、少しでも恩を返せたに嬉しかったです。

その後、コロナの影響もあり「SAKETIMES」を卒業し、日本酒業界の何でも屋としてフリーランスになるのですが、ありがたい初期の仕事のひとつが「日本酒手帳 by 酔鯨×NOLTY」でした。「日本酒手帳」には手帳機能とは別に、日本酒の基礎知識とテイスティングノートが付属していて、内容の監修を手伝いました。「趣味：日本酒」といえる若者を増やす活動をしている僕にとって願ってもないアイテムで、制作に携わらせていただいた酔鯨酒造には頭が上がりません。

酔鯨酒造との付き合いも気がつけば10年近く。この間、酔鯨酒造が「Enjoy SAKE Life 世界の食卓に酔鯨を！」という理念のもと新しい挑戦を続ける姿を見てきました。土佐蔵を新たに開設したり、コラボ活動やイベントなど、ファンをワクワクさせる取り組みには本当に感心させられます。僕も日本酒業界の端くれとして、市場を盛り上げることで間接的に恩返ししたいと思っています。

でも何より伝えたいのは、僕の人生を変えてくれたあの高知での1週間のこと。高知の人たちの温かさや「酔鯨」の美味しさは、きっと訪れる人それぞれに特別な何かを与えてくれるはずです。あなたの旅にも、きっと。

高知・酔鯨の酒蔵訪問とおすすめ旅

酔鯨ファンの皆さま、高知へようこそ！
蔵見学やカフェが楽しめる酔鯨土佐蔵から近いエリアの人気スポットをご紹介します。
高知での旅が、充実した時間となりますように。

土佐市

④ ベーカリーカフェ イワゴ

にぎわう人気パン屋さん。酔鯨とコラボした「酔鯨あんぱん」は酒かす入り。イートインでも味わえます。



⑤ 酔鯨酒造 土佐蔵見学&試飲・カフェ&ショッピング

酔鯨が大切にしているお酒造りのこだわりや工程を見学できる「蔵見学」を実施。しぼりたての試飲や限定グッズ、カフェでは甘酒や酒粕スイーツも楽しめます。

※P.13「TOSAGURA MINI JOURNAL」をご覧ください！



中土佐町 久礼

⑥ 久礼大正町市場

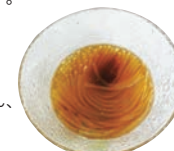
「田中鮮魚店」で店員さんと会話し、食べたい魚や干物を選んで、向かいの漁師小屋（食堂）でお昼ごはん！

⑦ 久礼八幡宮

大正町市場から歩いてすぐ。境内で厄揚げの穴をくぐってみませんか。秋の火祭りは土佐三大祭りの一つ。

⑧ ところてん「高知屋」

100 年超えの老舗で食べるところてん、高知は鰻だしにショウガを効かせて。つると夏の喉ごし。



いの町

① いの町紙の博物館で紙漉き体験

土佐和紙の産地・いの町。紙の博物館では手漉き体験ができます。和紙のおみやげも見逃せません。

② 名越屋沈下橋

仁淀川に架かる沈下橋の中で最長の196mの長さ。橋を渡り、仁淀ブルーと緑の山々を眺めて深呼吸。

③ にこ淵

仁淀ブルーの聖地と呼ばれる秘境の滝で思い出づくり。お昼頃、日差しがかかる虹が見えます。



⑨ とさごはん 酔鯨亭

酔鯨酒造直営店で晩ご飯にしませんか。酔鯨のお酒とのペアリングが楽しい！高知の定番料理も多彩に。

※くわしくは、P.14をご覧ください！

高知市



⑩ ひろめ市場

観光で必ず訪れるほどの人気。鯉のタタキに地酒、皆でわいわい！高知の空気に染まるスポット。





「酔鯨×スーパー戦隊シリーズ」の
コラボ!ときめく特別パッケージが
登場! 2025年で50周年を迎
えた「スーパー戦隊シリーズ」と
の特別企画として、「秘密戦隊ゴレ
ンジャー」とコラボした日本酒を
発売します。5人のヒーローが描か
れたカラフルなパッケージは、当
時のワクワク感を思い出してくれ
そう。今回コラボするお酒には、
ジューシーな酸味が特徴の酒米
「備前雄町」を使用。個性的な味
わいの中に、力強くも優しい酸味が
バランスよく調和した、純米大吟
醸です。この特別な1本を通じて、
永年のファンはもちろん、現在の
シリーズファンの方にも、日本酒の
新たな楽しみ方をお届けできれば
と願っています。ご購入は、オン
ラインショップにて!

SUIGEI ONLINE SHOP



“Kura Master 2025”で 「純米大吟醸 弥」がプラチナ賞!

このたび「酔鯨 純米大吟醸 弥」が、
フランス・パリで開催される日本
酒コンクール「Kura Master」にて、
純米大吟醸酒(36~50%)部門の
プラチナ賞を受賞いたしました!
ヨーロッパ各地のソムリエや料理
人など、食のプロフェッショナル
による審査で選ばれたことは、「食
中酒」を志す私たちにとって大き
な励みとなりました。
「弥」は、華やかな吟醸香をまとっ
た香り高いお酒。チーズやラムレー
ズンなどとも相性抜群です。ご自
宅でのくつろぎ時間や大切な方と
のお祝い、特別感のある手土産にも
なる1本です。詳しくは、
酔鯨公式 HP でどうぞ。

SUIGEI 公式ホームページ



Enjoy SAKE Life EVENT 7年ぶりに東京で開催!

“日本酒をもっと楽しんでもらいたい”
そんな思いから始まった「Enjoy
SAKE Life EVENT」。7年ぶりの舞
台は、新橋の話題スポット「グラン
ハマー」内にある『座・グラン東京』。
会場をまるごと酔鯨でジャックし、
大勢の皆さまにご参加いただきました。
厳選した5種の日本酒「万・弥・象・
寅・高育」とお料理のペアリングを
楽しんでいただきながら、8チームに
別れての利き酒大会がメインイベント!
各チームが真剣な表情でテイスティ
ングに挑み、なんと、全問正解のチー
ムも登場! 優勝チームには土佐蔵の
搾りたて「限定酒」をプレゼント。
日本酒初心者の方や女性も多く
て、「こんな楽しみ方もあるんです
ね〜」など嬉しいお声がたくさん。
次回もどうぞお楽しみに!

さわち 皿鉢料理、コースも登場!

おかげさまで「とさごはん 酔鯨亭」は、オープンから5カ月を迎えました。

多くのお客さまにご来店・応援いただき、心より感謝申し上げます。

これまで以上にお酒と食事を楽しんでいただける

「とさごはん 酔鯨亭」で、お待ちしております。

ご来店
お待ちしております!

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 17:00~22:30 (L.O.22:00)
定休日 月・火曜



1

ご要望に応じて「コース料理」

高知といえば外せない「鯉のたたき」や「土佐あかうし煮込み」、「土佐巻き」などなど、高知らしい
ごちそうが詰まったコースの登場です。

4,000円~6,000円(税込・飲物別)+2,000円で
飲み放題も付けられます!お仲間との集まりやご家族
とのお食事に、ぜひご利用ください。

※写真は5,000円のコースです

2 飲み比べセットに最高級酒 「DAITO」が仲間入り

大人気の「酔鯨 飲み比べセット」に、酔鯨最高級酒「純
米大吟醸 DAITO」が加わりました。

通常のセット価格+900円で手軽に飲み比べ。“香り穏や
かで辛口のお酒”を醸す酔鯨酒造が挑戦した、“香り華や
かで、リンゴやパイナップルのような爽やかな果実味をあ
わせ持つお酒”とは!?



3

さわち 土佐の「皿鉢料理」はじめました!

皿鉢料理は、お祝いごとや冠婚葬祭など、特別な
日に欠かせない、まさに!「とさごはん」の代表です。
色柄鮮やかな大皿に、刺身、煮物、揚げ物、練り物、
寿司まで、海と山の旬の味覚を豪快に盛り込めば、
「皿鉢料理」の完成。そんな、ワクワクするパーティー
料理、味わってみませんか。



TOSAGURA MINI JOURNAL

New!

酒蔵の みたらし団子

酒蔵ならではの素材にこだわったレシピの“みたらし団子”が絶品!手作り生甘酒の上品な甘味と土佐蔵限定酒の旨味のバランスが取れたみたらし団子は土佐蔵ストア限定の特別スイーツです。ぜひご賞味ください!

夏季・土日
限定

あま酒 フローズン

高知の夏にぴったりのさっぱり涼やかな味が特徴の、あま酒を使用したフローズンです。5種類の味どれもがあま酒との相性抜群となっています!お好きな味を見つけてね♪栄養価も高いので夏バテ予防にもおすすめです!

酒かすサンデー ティラミス

大人気のサンデーシリーズから、酒かすソフトを使用したティラミスをご紹介します。酒かすソフトのクリーミーな味わいとコーヒーの苦みが合う贅沢な大人スイーツです。三谷的“推しメニュー”なので土佐蔵にお越しの際はぜひ!!

夏休み中のお客さまへ

スタッフ/三谷真由

今年度の仕込みが終わりを迎えました。ここで、大好評の「土佐蔵限定酒 吟の夢」が今期の締めくくりを迎えます。ラベルは私たち販売スタッフで一枚一枚心を込めて手貼りしてお届けいたします。数量限定販売ですので、どうぞお早めに!

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)





酔鯨 純米吟醸 高育54号

高知オリジナルの酒米「吟の夢」で醸す純米吟醸酒。米造りから酒造りまで、高知の土地で育まれた土佐の地酒

◎内容量：1,800ml、720ml
◎原料米：吟の夢（高知県産） ◎精米歩合：50%
◎1,800ml／3,740円（税込）、720ml／1,870円（税込）

酔鯨 純米大吟醸 高育秋あがり

秋の味覚を楽しむ、リッチな風味の期間限定・純米大吟醸

◎内容量：1,800ml、720ml
◎原料米：吟の夢（高知県産） ◎精米歩合：45%
◎1,800ml／4,400円（税込）、720ml／2,200円（税込）



EVENT

- 7月16日（水）～22日（火）……………三河屋 小田急百貨店町田店 店頭販売会（東京・町田）
- 8月 6日（水）～12日（火）……………大丸東京店 高知フェア（東京・八重洲）
- 8月22日（金）・23日（土）……………関西万博イベント（高知県に出店予定）
- 9月3日（水）～8日（月）……………なんば高島屋 日本酒まつり（大阪）
- 9月22日（月）……………銘酒の宴（高知）
- 9月24日（水）～30日（火）……………高知大丸お酒売場〈R&W〉試飲販売（高知）
- 9月26日（金）……………THE WINE HOUSE SAKE FEST（米国・ロサンゼルス）
- 9月27日（土）……………SAKE DAY '25（米国・サンフランシスコ）
- 10月1日（水）……………日本酒ゴーアラウンド（東京、岡山、高知）
- 10月15日（水）～21日（火）……………大丸札幌店 店頭販売会（北海道・札幌）