

SUIGEI JOURNAL

Quarterly

日本酒を楽しむ季刊誌

FOR
ENJOY
SAKE LIFE



2025 AUTUMN to WINTER

特集

酔鯨

特別純米酒

3

vol.



SUIGEI JOURNAL vol. 3

2025 AUTUMN to WINTER

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。
季刊誌となつてからも、SUIGEI JOURNALに
多くのご感想や励ましの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、第3号が完成いたしました。
秋の深まりを感じるこの季節、穏やかなひとときに、
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。
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したら幸いです。

02 特集——特別純米酒

05 ペアリングレシピ

07 フレッシュなしぼりたて、冬酒

08 酔鯨が飲めるお店／買えるお店

09 DAITO10周年 龍馬への想い、新たに

11 コラム——酒との出会いが人をつなぐ

12 おうちで楽しむ、日本酒ライフ

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 特別純米酒 720ml & ミニグラス」をお贈りいたします！



【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3号では、「みんなが大好き！」鯨マークでお馴染みの「特別純米酒」にスポットを当ててご紹介いたしました。純米酒は、どんな温度帯でも楽しめ、和・洋・中華などあらゆるお料理に合わせやすい、お家の冷蔵庫に1本あると重宝するお酒です。この号では、特別純米酒の魅力をさらに深く知っていただけるよう、造り手の想いやおすすめの楽しみ方、海外からみた魅力などもご紹介しています。どうぞじっくりお楽しみください。

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～)

写真 | 坂本宗志朗

協力 | Gallery 星ヶ岡アートヴィレッチ

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。



ロングセラーとして
醸してきた魅力

酔鯨

特別純米酒

酔鯨酒造といえばお馴染みの「特別純米酒」。
ロングセラーでありながら、常に前進し、挑戦を重ね、
世界の食卓でもお楽しみいただける酒造りを続けています。
これからも、皆さまに笑顔と幸せを届ける日本酒であり続けますように。

Focus on "Tokubetsu Junmai"



日常の食卓に 寄り添うお酒を。



SPEC

- 原料米 ———— 酒造用一般米
- 精米歩合 ———— 55%
- 香り ———— 穏やかで控えめ
- 味わい ———— 酸が高く、キレが良い
- 相性の良い料理
和食や洋食、中華まで、さまざまなお料理と相性抜群です。
特に、天ぷらなどの油を使ったお料理とはよく合います。

その誕生は、 酔鯨に新しい歴史を刻んだ。

「酔鯨 特別純米酒」が誕生したのは、今から約35年前。当時はまだ400石ほどの小さな蔵で、「純米吟醸 吟麗」を中心に造っていました。

そんななか、先代杜氏・土居教治氏が抱いたのは、「吟麗とは異なるお米を使い、吟醸酒ではなくあえて“純米酒”を造りたい」という新たな挑戦。

当時の研究員とともに全国から良質な酒米を探し出し、出会ったのが福井県産の「五百万石」。このお米との出会いから「酔鯨 特別純米酒」は誕生しました。当時は、高知県内でも“純米酒造り”はまだめずらしかった時代。小さな蔵の挑戦によって生まれた一本は、35年の時を経て、いまや食卓に寄り添う“THE日常酒”として多くのお客さまに親しんでいただける存在になりました。



Rebranding



鯨マークを最初に使ったのも 特別純米酒です

今はすっかりお馴染みになった、酔鯨の「鯨」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。日常酒は「鯨のイラスト」に、高級酒は鯨の尾びれをデフォルメした「テールマーク」に統一しました。『特別純米酒』は、鯨マークを初めて使用した記念すべき商品です。

藤村杜氏が語る

酔鯨 特別純米酒 3つの魅力



1

酸味を楽しむ食中酒

ひとこと而言えば、酸がしっかりしていて、キレのよい“酔鯨らしさ”を追求した「食中酒」。香りは穏やかで、口に含むと酸味が爽やかに広がります。和洋問わずいろいろなお料理とよく合い、食卓で楽しむとさらに美味しい“食中酒”です。

2

変わらぬ美味しさ

私達は毎年変わらぬ美味しさを守ることを大切にしています。原料や気候の影響を受けやすい日本酒ですが、仕込みから瓶詰めまで細やかに調整することで、いつでも安心して楽しめる味わいを実現しています。

3

日常に寄り添う 親しみやすさ

日常品として手に取りやすく、毎日何杯飲んでも飽きない味わい。そしてどんな温度帯でも美味しくお楽しみいただけます。ぜひ冷蔵庫に常備していただきたい1本です。

「和醸良酒」の心で、
定番を醸します

VOICE 長浜蔵杜氏 藤村大悟



いつも酔鯨をお楽しみいただきありがとうございます。まずはこのお酒を入りに、酔鯨のたくさんのラインナップを、ぜひお試しくださいと嬉しいです。私達はチーム「和醸良酒」の力で、これからも丁寧な酒造りを続けてまいります。

「世界の食卓に酔鯨を！」 日本酒の伝統を輸出

2013年に「和食」が、2024年には「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。

酔鯨酒造でも2016年からニューヨークを中心に輸出が増え始め、中国や韓国などアジアでも人気が高まっています。

REPORT

アメリカでも親しまれている鯨マーク

営業課 三浦和芳



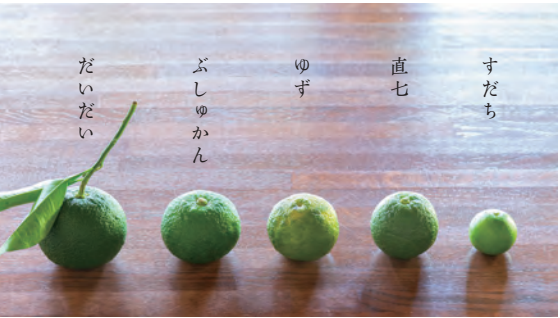
先日出張でアメリカを訪れました。酔鯨酒造では2016年からニューヨークを中心に輸出が増え始め、今ではアメリカ各地で多くの方に楽しんでいただいています。日本酒を楽しむ方は年々増えており、クジラのロゴが目印のラベルは“Drunken Whale（ドラケンホエール）”と呼ばれ親しまれています。酔鯨が輸出しているお酒は「特別純米酒」をはじめ、「高育54号」やハイエンドコレクションなど多彩です。アメリカではお寿司や魚料理などの和食を楽しむ方が増えており、以前は

「甘口を好む」という方が多い印象でしたが、最近では辛口タイプも人気に。イベントでは「特別純米酒」と「リキュール〈かじゅゆず〉」を1対1で割ってカクテル感覚でお楽しみいただいたりもしました。今回の訪問で、日本酒が海外でますます受け入れられていて、その中で酔鯨も多くの方に楽しんでいただけていることを実感しました。これからも酔鯨のビジョン「世界の食卓に酔鯨を！」につなげられるよう努めてまいります。



秋から初冬へ。 からだ想いの食卓ペアリング

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
酔鯨酒造の「特別純米酒」と、薬膳を基本にした秋のペアリング料理を教えてくださいました。
日常の食卓にぜひ取り入れたい、おいしい発想を味わってみませんか。



高知の食文化の要、 酢みかんを活用

果汁や皮の香りを楽しむ香酸柑橘。
高知では「酢みかん」と呼び、焼き魚に振りかけたり、
お寿司や酢のものにもお酢として使います。田舎では
お家の庭にもよく植えてあります。高知の食文化・
酢みかんを、手軽に食卓へ取り入れてみませんか。

酒粕煮卵

薬膳コメント

秋冬の乾燥でダメージを受けやすい「肺」と皮膚に作用。
卵で潤いを補給して、酒粕の気の巡り改善で冷えを追い
払い、「気血」を巡らせ、潤いと滋養を与える一品です。

PAIRING COMMENT

どろどした半熟卵に酒粕の甘味と味噌の塩味が絡まった、
深みある味わい。日本酒の持つお米の旨味がしっかり寄り
添います。

PAIRING RECIPES

〈材料〉つくりやすい量

- 卵 …………… 6 個
- 酒粕 ……… 75g
- 出汁 ……… 150ml
- 醤油 ……… 大さじ 3
- 砂糖 ……… 小さじ 2
- オクラ …… 6 本



〈作り方〉＊卵は一晩以上つけるとおいしい

1. 熱湯に卵を入れ、中火で9分茹でたら冷水で冷ます
 2. 調味料を鍋に入れて火にかけ、ひと煮立ちさせる
 3. ①の卵の殻をむき、②の液に漬け込む
 4. お皿に盛りオクラを茹でて添える
- ＊その季節のお野菜で彩りを添えて



蓮根まんじゅうのきのこ餡かけ

薬膳コメント

秋冬の乾燥でトラブルを起こしやすい「肺」を潤し、
咳の予防に効果的な蓮根。免疫力を上げて気を補
うきのこ類は、風邪や疲労への抵抗力を高めます。
さらに体を温める葛も使い、風邪の引き始めや体
調を崩しやすい晩秋におすすめです。

PAIRING COMMENT

蓮根の素朴な甘味と出汁の旨味を、
お酒が優しく包み込む一皿。



鰹のタタキの握り ゆず胡椒

薬膳コメント

鰹は血行促進・疲労回復作用、ゆず胡椒は冷えを散らし
「気」を巡らせる効果が期待できます。秋冬の冷えや血の
巡りの滞り、食欲不振を防ぐメニューです。

PAIRING COMMENT

海の旨味と山の香りのコラボレーション。
ゆず胡椒の辛味と塩味が日本酒の旨味を引き締める味わいです。

PAIRING RECIPES

ゆず胡椒

〈材料〉つくりやすい量

- 青ゆず玉 …… 3 個
- 青唐辛子 …… 20g
- 塩 …………… 7g
- ゆず果汁 …… 1 個分(10cc くらい)

〈作り方〉

1. ゆずの青い皮だけをけずる
2. 青唐辛子を細かく刻む
3. すべてを混ぜあわせる

＊果汁を少し入れるとフレッシュに



柿^{くるみ}と胡桃のサラダ 直七ドレッシング

薬膳コメント

秋冬の乾燥による咳・喉の不調、食欲低下に効果的です。
潤い補給と冷え対策にも良い、直七の香りと酸味で「気」
の巡りを促進。胡桃を加えて、便秘解消にも。

PAIRING COMMENT

柿の甘み、胡桃の香ばしさや柑橘の酸味を
日本酒の旨味がまどめ上げます。

冬酒

フレッシュなしぼりたて

しぼりたての美味しい季節がはじまりました。
深みとうまみのある日本酒が似合う秋から、
フレッシュな味わいを楽しみたくなる冬へ。
蔵人の想いが詰まった冬酒で、
日々の食卓にほっとするひとときを。

シーズン最初にリリースされる
味わい豊かな純米酒の新酒・生酒

酔鯨 特別純米酒

しぼりたて 生酒

発売予定
10/下旬

SPEC

-原料米 ———— 酒造用一般米（国産）
-精米歩合 ———— 55%
-香り ———— 上品なお米由来の香り
-味わい ———— お米の旨みと生酒のフレッシュさが
調和した、力強くキレの良い味わい
-相性の良い料理 — 辛味や味の濃い料理との相性もよし

VOICE 長浜蔵 杜氏 藤村大悟

通常の特別純米酒の“新酒・生酒”で
あり、フレッシュな香味と鮮度の高さが
特徴です。さまざまなお料理とも相性抜群。皆さま
の食卓を彩る一杯として、お楽しみいただけました
ら幸いです。



“しぼりたて”のお酒ならではのフレッシュな味わい。

幅広いお料理に寄り添う純米吟醸酒

酔鯨 純米吟醸

吟麗しぼりたて 生酒

発売予定
11/上旬

SPEC

-原料米 ———— 吟風（北海道）
-精米歩合 ———— 50%
-香り ———— 爽やかな吟醸香
-味わい ———— フレッシュな酸味、芳醇辛口、キレの良い後味
-相性の良い料理 — 魚貝類のや少し酸味のあるお料理との相性よし

VOICE 長浜蔵 醸造一課 濱崎天誠（酒母・モロミ管理担当）

「吟麗」は酔鯨酒造の代表的な純米吟醸酒で、「しぼりたて」はその年の始まりの新酒です。今までの酒質・分析データを元に造られ、そこから今年度の吟麗が出来上がっていきます。昨年の吟麗はこんな味わいだったな、今年はこういう味わいになるのかなと、これから出来上がっていく吟麗に期待を寄せながら飲んでいただけたらと思います。



搾りたて大吟醸をフレッシュな状態で

いち早く楽しんでいただける限定生酒

酔鯨 純米大吟醸

しぼりたて冬びより

発売予定
12/上旬

SPEC

-原料米 ———— 五百万石（福井）
-精米歩合 ———— 50%
-香り ———— 穂やかでバランスの良い吟醸香
-味わい ———— 酔鯨らしいすっきりとした甘味と酸味のバランスが絶妙、後味まで心地よい
-相性の良い料理 — 香辛料系を用いたお料理をさらに引き立てます。

VOICE 土佐蔵 醸造二課 山脇朋泰

「冬びより」は、その年の酒造りのはじめの頃に仕込みをして、年内に出荷・販売をする生酒です。お客さまから最初に感想をいただけるお酒になっていますので、その反響を楽しみに一生懸命仕込むお酒が「冬びより」です。心も温めてくれるような優しい味をイメージしています。ぜひ鍋料理と一緒に楽しみください。

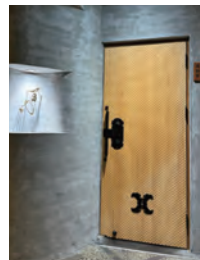


酔鯨が

飲めるお店

土佐ノ百式

愛媛県松山市



土佐ノ百式

住所 〒790-0002 愛媛県松山市二番町1-3-13
古唐人松山館 1F
電話 080-4039-2586
営業時間 18:00～翌2:00 (L.O.1:00)
定休日 不定休



酔鯨が

買えるお店

おおさかや

徳島県徳島市



おおさかや

住所 〒770-8070 徳島県徳島市八万町
犬山 247-6
電話 088-660-7777
営業時間 [月～木] 10:00～19:00
[金・土] 10:00～20:00
[日・祝] 10:00～17:00
定休日 年中無休（臨時休業の場合あり）



松山市の繁華街に店を構える「土佐ノ百式」さんは、高知の食材を活かしたこだわりの居酒屋。木の温もりに包まれ落ち着いた店内は、ゆったり食事を楽しみたい方にぴったりの空間です。

店主の松田さんは「松山で高知の味を知ってもらいたい」との想いで、信頼する農家や生産者から届く旬の食材を使い、丁寧な一皿を提供します。

看板料理の焼き鳥には、はちきん地鶏を用い、土佐あかうしには田野町の天日塩を合わせるなど、素材の魅力を引き出す工夫が随所に。

また、太平洋に面する高知県黒潮町から届く新鮮な魚も魅力です。もちろん、お料理とともに楽しめるのが土佐の地酒。「酔鯨」も季節に合わせて取りそろえています。

酔鯨のすっきりとした味わいは、香ばしい焼き鳥や新鮮な魚介と相性抜群です。食材の背景にある生産者の想いや高知の風土を感じながら、松山にいながら高知の食文化を満喫できる一軒。心地よいひとときを求める方にぜひ訪れてほしいお店です。

テキスト／安藤匡彦（営業）



徳島の老舗酒店「おおさかや」さんは、明治期創業の歴史あるお店です。

2024年5月20日に新築移転オープンされ、開放感あふれる店内は幅広い年齢層のお客さまが気軽に立ち寄れる雰囲気になっていきます。地域に根差したお酒の拠点として、多くの方々に親しまれている魅力的なお店です。

同店では、爛映えする純米酒や生酒、生熟成酒を中心に、奥深い味わいを楽しめるこだわりのお酒が豊富にそろっています。酔鯨の720ml 純米大吟醸や季節限定酒もお取り扱いいただいております。特に純米大吟醸はご進物としても大人気のこと！

「贈った方にとても喜ばれた」というお声や、贈答用にもおすすめの本一だというお声もいただき、好評価を受けています。

おおさかやさんが大切にされているのは、お客さま一人ひとりのご要望にしっかり耳を傾け、最適なお酒を提案すること。スタッフの皆さまの丁寧な接客のおかげで、訪れる方は安心して相談でき、自分に合ったお酒を見つけられます。徳島にお越しの際は、ぜひお立ち寄りいただき、豊富なこだわりのお酒からお気に入りの一本を見つけてみてください。

テキスト／林 陸（営業）



10周年。 龍馬への想い、新たに

「酔鯨 純米大吟醸 DAITO」は、おかげさまで発売から10周年を迎えました。食文化を豊かに彩る“プレミアムな日本酒”をテーマに、私たち酔鯨が誇る最高峰の純米大吟醸です。毎年、より高みを目指して挑戦を続け、酒質はもちろん、デザインに至るまでこだわり抜いてきました。「DAITO」は土佐から生まれた坂本龍馬に思いを馳せて名付けられました。日本で最も画数の多い漢字「雲雲龍龍龍」に由来し、「龍が行く」姿を表現しています。このたび、DAITO2025は坂本龍馬の遺志を引継ぎ、龍馬が夢見た世界を実現する商品として、坂本龍馬の子孫である坂本家十代目当主及び土佐商会株式会社より、「坂本家十代目公認酒」の認証をいただきました。

今年のテーマ ORIGIN - 起源・原点 -

純米大吟醸 DAITO の原点に立ち返る意味を込めて、「ORIGIN」をテーマに掲げました。10年という節目は、単に過去を振り返る瞬間ではなく、改めて歴史や哲学の“原点”に立ち返り、その精神を未来へと継承していく起点でもあります。日本酒の粋を超え、時代を超えて人々の記憶に残る文化的象徴——その想いを「ORIGIN」に込めています。

版画家 徳力富吉郎 × 酔鯨酒造

DAITOのボトルデザインは毎年新たな魅力を生み出しながら、酔鯨の挑戦の象徴として輝き続けています。今年のボトルは、版画家徳力富吉郎氏の作品と特別コラボレーション。龍と雲が織りなす日本の伝統的な木版画[※]の「手業」と「美意識」が結晶した格調高いデザインで龍馬への想いを表現しています。

※ 木版画／木の板に絵柄を彫り、その凸部分にインクや絵具をつけて紙などに刷り出す版画技法のこと。

Designer
Tomikichiro Tokuriki

徳力富吉郎 (1902-2000)

京都生まれ、京都市立絵画専門学校で日本画を学んだ後、主に京都で活動した。版画の雑誌刊行や浮世絵の制作方式による多色木版画の量産なども手がけ、弟子の育成にも力を注いだ木版画の重鎮。著作も多い。生家は西本願寺絵所を預かる家系。勲四等瑞宝章受章。



純米大吟醸 DAITO 3つのこだわり製法

- 兵庫県東条産特 A 地区の特上山田錦を30%まで磨く
- 2種類の酵母で醸す（9号系由来の自社酵母&協会酵母1801）
- 中取りだけをフレッシュなままボトリング



VOICE

土佐蔵 醸造二課
山脇朋泰

DAITOは、酒米を丹精込めて育てる生産者の情熱を受け継ぎ、酔鯨でより良いお酒を目指し、研鑽を重ねてきた「先人の技と想い」を継承して醸すお酒です。その想いに応えるためにも、私たち蔵人は毎年自らを高めながら真剣に酒造りと向き合っています。今年も酒米・山田錦の魅力余すところなく引き出せるよう、蔵人の心をひとつに、丁寧かつ慎重に仕込みました。酔鯨の最高峰の純米大吟醸にふさわしい、華やかで奥深い味わいに仕上がっております。どうぞ、心ゆくまでお楽しみください。



酔鯨 純米大吟醸

DAITO 2025

◎使用米：特上 山田錦
（兵庫県加東市東条町特A地区）
◎精米歩合：30%
◎内容量：720ml
◎価格：22,000円（税込）



DAITO 歴代アーティスト

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ます。様々なアーティストの方とコラボした10年という歳月の歴史は、数々の出会いとご縁によりつくりあげることができました。



2016
DAITO 2016 DESIGNER
HIDEKI KIMURA



2017
DAITO 2017 DESIGNER
KIWA NISHIUCHI



2018
DAITO 2018 DESIGNER
HIROTO RAKUSHO



2019
DAITO 2019 DESIGNER
ASAMI KIYOKAWA



2020
DAITO 2020 DESIGNER
MAKOTO TANIJIRI



2021
DAITO 2021 DESIGNER
NAHO IINO



2022
DAITO 2022 DESIGNER
TAKAYUKI YAMADA



2023
DAITO 2023 DESIGNER
YOCA MUTA



2024
DAITO 2024 DESIGNER
KOHEI KIRIMOTO

酒との出会いが人をつなぐ



いしひとし
石井 仁

1964 年東京都生まれ。共同通信社高知支局長。大分時代には日本酒とともに温泉にはまり 88 湯を巡るスタンプラリー「別府八湯温泉道」を在任中に 6 巡。別府市長から「ツーリズム別府大使」を委嘱される。静岡でも県温泉協会の 60 周年事業としてスタンプラリーの導入をサポート。温泉の少ない高知でも冷鉱泉の楽しみ方を伝えるべくコラムなどを執筆している。

はじめまして！

石井 仁 です

午前 8 時過ぎの JR 大分駅。真っ赤な 3 両編成の博多行きディーゼル特急「ゆふ」の先頭 3 号車自由席に乗り込む。手元には缶ビールと簡単なつまみ。これから 1 日、たらふく日本酒を味わうというのに、気の早い 0 次会である。

大分県に単身赴任して 10 カ月が経った 2014 年 1 月中旬の週末。仕事で知り合った友人の誘いで「八鹿酒造極寒蔵開き」に出かけることになった。極寒というだけあって、特急は由布院駅に近づくとき雪景色の中を走る。九州で雪見酒が楽しめるのかと驚いた。

特急停車駅の豊後森駅から蔵まで送迎してもらい、10 時少し前には搾りたての純米新酒生原酒をごくり。時折小雪が舞う中、倉庫に並べられたストーブを囲んで、粕汁やおでん、焼き餅などを肴に、純米酒の数々を楽しんだ。九州の日本酒は全般的に甘口だが、寒さのせいかキリッとした味わいが感じられるから不思議だ。会場には大分県内の企業関係者や地元消防団員まで日本酒好きな 200 人超の人々が集まる。今年で 13 回目を迎えた蔵開きには休止となったコロナ期を除き毎年参加しているが、いつの間にか銀行の元役員とは一緒に特急に乗る間柄になった。

昼までに 3 合くらいは飲んだらうか。蔵をあとに普通列車で湯平温泉を目指す。一大観光地の由布院に隠れてひっそりとしているが、石畳の坂がお忍びにもびったりな風情ある名湯で、寅さんの舞台にもなった。共同浴場に浸かって降る雪を眺め、温まったら温泉街の入口にある鰻や川魚、牡丹鍋を旨く食べさせる食堂で飲み直すのがお決まりのコース。豪雨災害で共同浴場が閉鎖されたときも食堂兼自宅に温泉を引き、毎年訪れる酔客に快く提供してくれた。九州でたどり着いた日本酒の楽しみは来年以降も続くだろう。



日本酒に目覚めたのは 2010 年まで約 3 年を過ごした大阪で知り合った通販会社広報部長吉川公二さんとの縁。大阪では地ビールや自然派ワインを楽しんでいたが、吉川さんが東京で開いていた異業種交流会でコメ販売を手がける S 社長と出会い、移住先の秋田県横手市を取材で訪れたのがきっかけだ。

軒先に名物のかまくらが作られた厳冬の酒場のカウンターで何を飲もうか悩んでいると、隣に座った男性から「俺の酒を飲めばいい」と勧められた。奢ってくれるのかと思ったら、実は地元の蔵元社長で、秋田の酒の旨さを教えられた。その店にはもう 1 人蔵元さんがいて、今ではどちらも大好きな酒になっている。

S 社長との打ち合わせで再び横手を訪問。酒蔵の 100 周年イベントに参加したことで酒食ジャーナリストの Y さんと知り合い、日本酒の世界がさらに広がった。Y さんには東京での講演会をお願いしたり、その後転動した静岡県で日本酒イベントと一緒に参加していただいたりと大変お世話になった。



実は昨年 7 月に高知に赴任して、Y さんから西土佐で飲み会があるからと、司牡丹の竹村社長が主催する勉強会に誘われた。西土佐では天然鮎や鰻づくしの料理や秘蔵酒までなかなかお目にかかれない食材の数々をたっぷり楽しんだ。

高知のおもてなし文化のなせる技。これでもかと言わんばかりに日本酒好きな友達の輪が広がっていく。土佐のおきやくでは観光列車やこたつを満喫。どろめ祭りも友人の応援に参加し、朝早くから酔っ払った姿が地元テレビで流れてしまった。土佐鶴、安芸虎、南、文佳人、美丈夫、松翁など連日のように開かれる酒の会にも足繁く通っている。

さて酔鯨酒造である。有名な土佐酒以外にもちろん飲んでいたが、大阪でお世話になった吉川さんが高知で酔鯨さんが参加する勉強会を開いていると声をかけてくれた。今、このコラムを書いているのも吉川さんのおかげである。

仕事を通じた日本酒との出会いはそろそろ仕舞いとなるが、まだしばらく続く人生の旅では新たな蔵と人の出会いが待っていると期待している。



おうちで楽しむ、日本酒ライフ

－ 美容・健康・料理で毎日をちょっと特別に －

「毎日の暮らしにもっと楽しく取り入れられたら！」

今回は、酔鯨従業員が実際に体験して良かった「美容・健康・お料理」を組み合わせ、体にやさしいアイデアをまとめました。

忙しい毎日でも、ちょっとした工夫で楽しめる方法ばかり。

少しずつ取り入れながら、毎日の暮らしを楽しんでみませんか？



酒粕パックでお肌ケア。
週末など自分時間におすすめ。

酒粕パック

酒粕の恵みでうるおいチャージ！酒粕と精製水を 1:1 で混ぜてペースト状にし、顔や手に塗ったあと 10 分ほど置いて洗い流すだけ。ふっくら柔やか肌になり、キメが整った感じを実感できます。週 1~2 回で OK。化粧品用のオレンジ精油などを数滴加えると、香りにも癒されます。



SUIGEI
酒粕フェイスマスク

「まずは手軽に試してみたい」という方には、酔鯨で販売している酒粕パックがおすすめです。（¥910 税込）

毎日の“ちょっと取り入れ”ルーティーン

朝

酒粕入りヨーグルトで腸活。
甘さ控えめなので毎日続けやすい。

昼

お昼の料理に少量の日本酒を活用。
いつもの味付けがふんわり香る。

夜

適量の日本酒で体に優しい晩酌。
食事と一緒に楽しむのがコツ。

あなたの適量はどのくらい？

晩酌は量の目安を決めて、体に優しい量で。お料理も引き立ちます。飲みすぎないことがコツ。無理なく楽しんで、美容や健康にも役立てましょう。

日本酒風呂でリラックス。
お肌も心もほっこり温まる



日本酒のお料理活用法

煮魚に日本酒は定番ですね。ふっくら仕上げるには、水は控えめ、日本酒は多めに。味噌や醤油と合わせれば香りも豊かになり、味わいがより引き立ちます。



「江戸時代の日本酒量」

江戸時代、成人男性 1 人が 1 年間に飲む日本酒の量は米 1 石分（約 180L）と言われていました。ということは…

1 合（約 180ml）に換算すると、1 日あたり約 2.7 合！祝いや季節行事も含めて考えると、江戸時代の人々も毎日コップ 1~2 杯程度の日本酒を楽しんでいたことになります。たまに晩酌する私はまだまだ修行が足りない！？

日本酒の豆知識



今年も酔鯨らしい お酒造りができますように

日本酒は、お米とお水という自然の恵みと、杜氏や蔵人の技によって生まれます。そのため酒蔵では酒造りの無事と感謝を祈る習わしが受け継がれてきました。酔鯨酒造でも、R7BYの酒造りを前に、地元の若宮八幡宮による神事を行いました。昨年一年間、蔵人みんなが健康で怪我もなくお酒造りができた感謝と、新しい年度に向けて無事で美味しいお酒造りができますようにと祈りました。物価高騰など厳しい状況の中でも、皆さまの日々の楽しみや特別なひとときのお酒に選んでいただき、心から感謝しています。今年も、「酔鯨らしい」お酒造りを目指し、挑戦を続けてまいります。どうぞご期待ください！



「酔ガチャ」第2弾、 おかげさまで今年も発売します！

昨夏発売した酔鯨オリジナルのガチャガチャ、略して「酔ガチャ」。多くの皆さまに楽しんでいただきありがとうございました！ご好評につき、第2弾が新しいデザインになって登場！今回は人気商品の「アクリルキーホルダー」や「缶バッジ&マグネット」など、シークレットを含む全6種類（1回500円）。バッグやポーチに付けて持ち歩けるほか、推し活アイテムとしてもオススメです。『Enjoy SAKE Life』をテーマに、飲まない日でも酔鯨を楽しんでほしいという想いで企画しました。設置は『酔鯨ストア長浜蔵』『酔鯨ストア土佐蔵』『とさごはん 酔鯨亭』の3カ所限定です。新しい酔ガチャでワクワク体験をぜひ！



酔鯨 Instagram で 新コンテンツの配信スタート

酔鯨の公式Instagramで、新しい動画コンテンツの配信がスタートしました！酔鯨の「モノ」や「ヒト」を通して、楽しく明るく酔鯨をお届けする企画です。若手従業員の視点から、お客さまによく聞かれるあんなことやこんなことにお応えしています。笑いあり、喧嘩あり(?)、メンバー同士の面白いやりとりも見どころいっぱい！配信は毎月第2金曜日。ぜひ動画でお楽しみください。



10月配信は「従業員が選ぶ推し酒TOP3」でした！

suigei_sake
SUIGEI公式 Instagram



酒蔵らしい味付けの シェフ自慢の新メニュー登場！

おかげさまで「とさごはん 酔鯨亭」は、オープンから半年を迎えました。たくさんのお客さまにご来店いただき、心より感謝申し上げます。そしてこの度！「酔鯨亭」ならではの酒蔵らしい味付けの新メニューをご紹介します。これまで以上に楽しんでいただける「とさごはん 酔鯨亭」へ、ぜひ足をお運びください。



高知真鯛のパリパリ包み焼き 酒クリームソース添え

パリパリ衣をまとった鯛を、吟醸酒でまろやかに仕上げた特製クリームソースで

季節の美味しさ、酒蔵らしい味付けで

酔鯨亭のメニューは、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。お酒はもちろん、酒米や酒造りから生まれた酒粕も使って、酒蔵ならではの味わいを楽しめます。さらに、シェフ自慢の新メニューも登場し、ますますワクワクするラインナップに!!



くじらのレアカツ

香草パン粉に包まれたレア仕上げのカツをデミグラスソースで



もっちり青さ天

磯の香りがふわっと広がるやわらかもっちり天婦羅



酔鯨亭限定酒

「酔鯨亭 限定酒」が誕生！

「コシヒカリ」を70%まで磨き上げ、じっくりと醸したこだわりの1本です。酔鯨のお酒ではめずらしい、日本酒度「-1」で微発泡な、ほどよい「甘口」タイプ。口に含むとふわりと広がるお米の優しい甘味と、舌の上でパチパチとはじける繊細な泡が心地よく感じられます。お食事と合わせれば、お酒の甘味とお料理の旨味が絶妙に絡み合い、ひと口、またひと口と進んでしまう美味しさです。酔鯨亭ならではのお料理と、ここにしかない！限定酒で、特別なひとときを過ごしたいと思いませんか？また、この限定酒を気に入ってくださったお客さまには、ボトルでお求めいただけますよう、ご用意しております！

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 火・水曜

TOSAGURA MINI JOURNAL

酔鯨オリジナル！土佐蔵ストアおすすめ逸品



酔鯨 オリジナル 蔵元すい〜つ

清酒用の玄米を精米する際に生まれる米粉と酒粕を活用した「グルテンフリーかつ卵フリー」クッキーです。米粉の粒感が食感のアクセントを出しました。鯨マークをあしらった親しみやすい缶パッケージでお届けします。



酔鯨 酒盗

お酒に合う味と風味を追求した酔鯨オリジナルの酒盗です。仕込みに使用するお酒はもちろん「酔鯨」！土佐蔵では、ゆず酢の風味を添えてお出しします。珍味好きにはたまらない逸品。七味タイプもおすすめ。



酔鯨 純米酒仕込 辛口えいひれ

酔鯨オリジナルの珍味は「酔鯨特別純米酒」を仕込み液に加えています。ほんのりとしたお酒の香りですので、いろいろなタイプのお酒との相性はもちろん、バッチリです。

「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伝え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！

SUIGEI ONLINE SHOP
お買い求めいただけます



酒蔵見学が 楽しくなるシーズン

10月から酒蔵の新年度(R7BY)のお酒造りが始まりました。仕込みも徐々に増え、酒蔵見学の各工程では造りの様子や香りを感じられ、臨場感が増しています。11月中旬からは今年の新酒「土佐蔵限定酒 生酒」が発売となります。皆さまどうぞお楽しみに！年末年始以外は無休で営業しております。 スタッフ/中平卓巳

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)



EVENT & 試飲販売

10月29日(水)～11月4日(火) …… 名古屋栄三越 (愛知)
11月5日(水)～12日(水) …… 三河屋 小田急百貨店町田店 (東京)
11月14日(金)～16日(日) …… はせがわ酒店グランスタ東京店 (東京) ※試飲はありません
11月19日(水)～25日(火) …… 高槻阪急スクエア (大阪)
11月29日(土)・30日(日) …… 酒の南坂 (徳島)
12月27日(土)～31日(水) …… 信濃屋 北千住マルイ店 (東京)

SUIGEI JOURNAL



酔鯨 特別純米酒

「お料理に合わせて頂ける純米酒」ふくらみのある旨みとキレの良いあと味はお料理のお供に最適

- ◎内容量：1,800ml、720ml、300ml、180ml
- ◎原料米：酒造用一般米（国産） ◎精米歩合：55%
- ◎1,800ml／2,695円（税込）、720ml／1,243円（税込）
300ml／627円（税込）、180ml／451円（税込）

酔鯨 特別純米酒しぼりたて 生酒

シーズン最初にリリースされる
味わい豊かな純米酒の新酒・生酒

- ◎内容量：1,800ml、720ml
- ◎原料米：酒造用一般米（国産） ◎精米歩合：55%
- ◎1,800ml／2,860円（税込）、720ml／1,342円（税込）