

SUIGEI JOURNAL

Quarterly

日本酒を楽しむ季刊誌

FOR
ENJOY
SAKE LIFE



2026 WINTER to SPRING

特集

酔鯨

純米大吟醸 万

-Mann-



SUIGEI JOURNAL

2026 WINTER to SPRING

2月17日は旧正月、今年も本格始動となります。

酔鯨をいつも支えてくださる皆さまへ、感謝の想いととも新年を迎えました。

昨年も多くのご縁に支えられ、無事に一年を過ごせましたことに、心よりお礼申し上げます。

本年もどうぞよろしくお願いいたします。

変化が多く、先が見えにくい時代ですが、

こんな時こそ、人と人をつなぐお酒の力を信じています。

一杯のお酒が、笑顔と優しさを広げ、世界を少しでも明るくしてくれることを願っています。

本年の「SUIGEI JOURNAL」も、

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——純米大吟醸 万 -Mann-

05 季節と酔鯨 冬酒・春酒とのペアリング

07 新年のご挨拶

08 「横浜DeNAベイスターズ 酔鯨 純米吟醸 WHALE STAR」発売

09 コラム——日本酒とアートを、世界へ。

10 酔鯨が飲めるお店／買えるお店

11 土佐と鯨のルーツ

12 オリジナル商品「酒盗」

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1名様に「酔鯨 純米大吟醸 万 720ml&リーデルグラス」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、ありがとうございます。本年もどうぞよろしくお願いいたします。昨年は、日本酒造りがユネスコ無形文化遺産に登録され、蔵元にとっても大きな喜びとなる一年でした。これからも、その歴史と文化を大切にしながら、皆さまに「美味しい！」と喜んでいただけるお酒をお届けしてまいります。

今回ご紹介するのは、酔鯨の技術と想いをすべて込めた最高峰の一本、「純米大吟醸 万」。蔵人の心を込め、丁寧に美味しさを追求したお酒です。新しい季節を迎えるひとときや、皆さまの大切な時間に、ぜひお楽しみください。

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。



願ったのは、寄り添う
マリアージュ。

酔鯨 純米大吟醸

万 -Mann-

土佐のお酒は「料理に合わせる」ことを基本としています。酔鯨では、その考えをさらに追求し、「食中酒」としての魅力を高めるため、醸造技術を磨き続けてきました。『万』は、その代表作であり、どんなシーンにも寄り添える、オールマイティな一本です。

Focus on HIGH END COLLECTION
"Mann"

「食中酒」の魅力を 最大限に表現した フラッグシップ純米大吟醸

厳選された原料米と酔鯨の技術の粋を集めて醸す
プレミアム 純米大吟醸シリーズ
「SUIGEI HIGH END COLLECTION」。
そのシリーズ代表作ともいえる「純米大吟醸 万」を
ご紹介します。

最高峰酒米「山田錦」を 低温でじっくり醸した醸造技術

酒米には最高峰「山田錦」の中でも希少な兵庫県東条産特A
地区特上山田錦を精米歩合30%まで磨き上げて使用しました。
酵母には自社酵母(9号系由来)を採用し、低温でじっくりと
醸すことで、上品で穏やかな香りと、豊かな旨味とキレの良い
味味を実現。酔鯨の個性が光る代表作であり、「食中酒」と
しての魅力をしっかりと感じられる酔鯨らしさそのものを表現
した一本です。

商品名の由来 ジョン(万)次郎



「SUIGEI HIGH END COLLECTION」は、
偉業を残した高知の先達から一文字をいただき、
それぞれの商品を飾るよう命名しています。
「万」は、幕末にアメリカへ渡り、日本に海外事情を説いた、
土佐の偉人「ジョン万次郎」が由来となっています。

プレミアム 純米大吟醸シリーズ

HIGH END COLLECTION

国境や世代を超え、高品質な日本酒を楽しんでいただきたいとい
う酔鯨の想いから、究極のこだわりに挑戦する「SUIGEI HIGH
END COLLECTION」。同シリーズは、厳選された
原材料のみを使用し、さらに、百年を超える酒蔵として
の歴史のなかで研鑽された技術の粋を注ぎ込み醸造
しています。ぜひ、特設サイトをご覧ください。



SPEC

- 原料米 ——— 特上山田錦（兵庫県東条産特A地区）
- 精米歩合 ——— 30%
- 香り ——— おだやかな香り
- 味わい ——— 大吟醸らしいまろやかな味わい、
あと味のキレ、ほどよい酸味
- 相性の良い料理
お刺身やカルパッチョ、魚料理、肉料理まで、幅広い料理に
寄り添う味わい。和食にも洋食にもぴったりの食中酒です。

兵庫県で生まれた 酒米の王者、「山田錦」

「東条産山田錦®」は、20年ほど前から加東市東条
地区の生産者500名が品質向上を誓い育ててきた
ブランドです。加東市東条地区は、東条湖の豊
富な水源や自然環境から、最高品質の山田錦の
栽培にとっても適した地域。気候、土壌、そして何よ
りこの地で情熱をもってお米造りに携わる人々の、
高い志が、最高峰の品質を生み出しています。



写真提供：こうせつ・たなか

兵庫県加東市東条

【山田錦のお米の特性】

粒が大きく
心白が出やすい



その中でも、酒米の最高ランクに位置
づけられる「兵庫県東条産特A地区特上
山田錦」は、粒が大きく心白が出やすい
柔らかな米質が特徴です。デンプンは
分解されやすく、タンパク質や脂肪が
少ないため、雑味のない澄んだ味わいと
上品な吟醸香が生まれます。この恵まれ
た酒米と蔵人の技が重なり合い、唯一
無二の日本酒が誕生します。特別なお米
だからこそ叶う、格別の味わいをお楽
しみください。



写真提供：こうせつ・たなか

厳選された 原料米

水

日本酒は8割が水。美しい水は
命の原点であり、古代から稲
作を通じて日本の文化を育ん
できました。酔鯨で仕込水として
使用している高知市土佐山地
区の鏡川源流水は、高知市土
佐山区の鏡川源流水は、四
国山地で濾過された、硬度約
2mg/dℓ（ドイツ硬度）の軟水。

和食にも、洋食にも。

食中酒としての 「万」の楽しみ方

お刺身やカルパッチョ、魚料理、肉料理まで、
幅広い料理に寄り添う味わい。和食でも洋食でも楽しめる食中酒です。
ご自宅でのちょっと贅沢なお食事や誕生日、
また、お仲間とのパーティーなどのお手土産に。
食事を楽しむシーンにふさわしい高級日本酒をお楽しみください。

和



PAIRING COMMENT

万のふくよかな旨味が、甘くクリーミーな牛肉のたたきと
まろやかに響き合います。ピリっとした山わさびが決め手！

牛肉のたたき

洋



寒ブリのぬたカルパッチョ

PAIRING COMMENT

濃厚な旨味の寒ブリ。葉にんにくのぬたで爽やかな酸味に
万の深く穏やかな香りが重なり合う贅沢なハーモニー。

真冬から早春へ、 新しい季節の始まりを。

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〜二十四節気と蒸膳〜）に
季節酒とのペアリング料理を教えてくださいました。
季節に寄り添う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。

冬酒

厳しい寒さに寄り添う

「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た“吟の夢”で仕込んだ、
高育54号の新酒生酒。

酔鯨 純米吟醸

高育54号 新酒生酒

発売予定
1/中旬

SPEC

- 原料米 ——— 吟の夢（高知県産）
- 精米歩合 ——— 50%
- 香り ——— 爽やかな吟醸香
- 味わい ——— 口を含むとしっかり広がる旨味と、
あと味を引き締めるキレの良い酸味
- 相性の良い料理 — 冬場のしっかりと脂がのっているお刺身がおすすめ。



VOICE 土佐蔵 醸造課 片岡 凛太郎



「高育54号 新酒生酒」は、よりフレッシュな状態でお客さまにお届けできるよう、酸を際立たせた飲み飽きしない酒質を目指し、日々、米本来の旨味を最大限に引き出す鍛錬を重ねています。私たち蔵人は、日本酒造りで大切とされる「一麹、二甗（にもと）、三造り」にさらに磨きをかけ、昨年とはまた一味違う、酔鯨ならではの生酒に仕上げました。冬場のお刺身に加え、ポン酢でいただく鯉のタタキにもよく合います。冷やしてどうぞ！

酒粕鍋

PAIRING COMMENT

酒粕と豚の甘味を生酒の爽やかさで引き締めるペアリング

PAIRING RECIPES

〈材料〉3〜4人前

- | | |
|-------------|----------------------|
| 酒粕・・・100g | 豚しゃぶしゃぶ用・・・300g |
| 出汁・・・1000ml | 豆腐・・・・・・・・・・半丁 |
| 塩・・・・小さじ1 | 大根・・・・・・・・・・長さ5cm |
| | 人参・・・・・・・・・・長さ5cmで半分 |
| | 水菜・・・・・・・・・・2束 |
| | 椎茸・・・・・・・・・・4個 |

〈作り方〉

1. 大根、人参は細めの拍子切りにする
2. 水菜は5cmに切る
3. 椎茸は薄くスライスに
4. 豆腐は厚さ1cmに切る
5. 酒粕を溶かした出汁を鍋に入れ、塩も加え沸かす
6. 野菜、椎茸、豆腐を入れ、煮立たせないよう注意しながら豚肉をしゃぶしゃぶする
火を通した豚肉で野菜を包んでいただく



春酒

春の訪れを告げる

花ごろも



海老と
アボカドの
カクテル

文旦と
水切りヨーグルトの
和えもの

まろやかなヨーグルトを
まじった文旦に生酒の
余韻が調和

鯛の昆布締め

生酒ですっきりとしたポン酢が
鯛の甘みを引き立てます

海老とアボカドのカクテル

PAIRING COMMENT

まろやかなカクテルに
フレッシュレモンと生酒で華やきを



PAIRING RECIPES

〈材料〉つくりやすい量

- | | |
|--------------|---------------------|
| 海老・・・・・・10尾 | マヨネーズ・・・大さじ1 |
| アボカド・・・・・・1個 | ケチャップ・・・大さじ1 |
| レモン・・・・・・適宜 | レモン汁・・・お好みで（大さじ1〜2） |
| | パプリカ・・・・適宜 |
| | チャービル・・・適宜 |

〈作り方〉

1. 海老は殻付きで背わたを取り、塩と酒でよくもみ洗いをし、殻付きのまま塩ゆでをして、自然に冷ましておく
2. アボカドはお好みの大きさにカットをし、少しレモン汁をかけて変色を防ぐ
3. アボカドを器に盛りソースをかけて殻をむいた海老をのせる
仕上げにソースを少し回しかけパプリカとチャービルを散らす

春の訪れを酔鯨とともに、
純米大吟醸のうすにごり生酒でやさしいひとときを。

酔鯨 純米大吟醸

花ごろも 生酒

発売予定
2/中旬

SPEC

- 原料米 ——— 吟の夢（高知県産）、山田錦（兵庫県産）
- 精米歩合 ——— 50%
- 香り ——— 上品で豊かなお米由来の香り
- 味わい ——— 「やさしい丸味」「華やかさ」と「酸味の効いた軽快さ」
力強くキレの良い味わい
- 相性の良い料理 — タケノコやタラの芽など旬の山菜を天ぷらにして合わせる
のがおすすめ。



VOICE 土佐蔵 醸造課 澤谷 龍則



「花ごろも 生酒」は“吟の夢”と“山田錦”の2種類の酒米を、それぞれ別のタンクで醸造し、上槽後に独自の比率でブレンドしています。華やかな香りとキレのある酸味が特徴の純米大吟醸で冬の名残を感じさせる、うすにごりの仕上がりとなっています。

新年のご挨拶

新年最初の SUIGEI JOURNAL を手にとっていただき、ありがとうございます。

去年は酒米不足や市場環境の変化など、酒類業界にとって決して平坦な一年ではありませんでした。

昨年秋には、弊社におきまして組織変更を行い、皆さまにはご理解とご協力賜りましたこと、心より感謝申し上げます。

そのような中であっても、変わらず酔鯨酒造の商品を信じ、共に歩んでくださった皆さまのご支援が、私たちにとって何よりの力となりました。

改めて深く感謝申し上げます。

日本酒市場は減少が続き、歯止めがかからない状況です。

しかし私たちは、この現状を決して“衰退”とは捉えておりません。

むしろ、“本物が選ばれる時代”が本格的に始まったと考えております。

だからこそ、品質・誠実さ・挑戦を軸に、「世界の食卓に酔鯨を！」というビジョンの実現に、本気で挑み続けてまいります。

そして今、私たちは本社蔵の完全移転という大きな挑戦に踏み出します。

この移転は単なる移転ではなく、酔鯨を次のステージへ押し上げるための決意です。

全社員が一丸となり、未来を切り拓く体制を創りあげてまいります。

本年も「Enjoy SAKE Life」というテーマのもと、より一層精進してまいります。

2月には「横浜 DeNA ベイスターズ」様への敬意を込めた特別仕様の『横浜 DeNA ベイスターズ 酔鯨 純米吟醸 WHALE STAR』の発売を予定しており、今後も日本酒の魅力をより多くの方に届ける挑戦を本格化させてまいります。

本年も、皆さまと共に市場を切り拓き、価値ある日本酒文化を未来へつないでいけるよう、全社一丸となって歩みを進めてまいります。

変わらぬご指導ご鞭撻を賜りますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

酔鯨酒造株式会社
代表取締役 竹内孝久



酔鯨酒造は、「横浜 DeNA ベイスターズ」を応援しています！

このほど、酔鯨酒造は横浜DeNAベイスターズとスポンサー契約を締結。特別仕様の新商品『横浜DeNAベイスターズ 酔鯨 純米吟醸 WHALE STAR』を全国発売します。

本商品を通じて、野球ファンの皆さまに、そしてこれから日本酒と出会う新しい世代の皆さまに、「心が震える一杯」「記憶に残る乾杯」をお届けしてまいります。この一本が、試合の勝利の祝杯となり、人生の大切な一コマを彩る存在となることを、私たちは心より願っています。



発売予定
2/1

横浜DeNAベイスターズ 酔鯨 純米吟醸 WHALE STAR

◎内容量：1800ml、720ml、300ml ◎精米歩合：50%
◎価格：1,800ml／3,850円(税込)、720ml／1,925円(税込)、300ml／850円(税込)

【味わいの特徴】
バナナを思わせる穏やかな吟醸香に、酔鯨らしい爽やかな酸とほのかな甘みが調和した、キレの良い吟醸酒です。ぜひ、野球観戦のお供に、美味しいおつまみと一緒に楽しみください。



「ホエール」でつながる、絆の誕生

横浜DeNAベイスターズは、世代を超えてファンを魅了し続ける、まさに“挑戦と進化の象徴”とも言える球団です。近年では若手選手の躍動、ファンとの一体感により、老若男女を巻き込みながら、いま再び最高潮の熱狂を生み出しています。

そして、球団前身で1950年創設の「大洋ホエールズ」と同じく“鯨”をその名に冠する酔鯨酒造は、「世界の食卓に酔鯨を！」というビジョンを掲げ「伝統を守りながら、挑戦を続ける蔵」です。私たちは、球団の持つ挑戦し続けるその姿勢に強く共鳴しました。

勝利を目指して挑み続ける横浜DeNAベイスターズと、世界に向けて挑戦し続ける酔鯨酒造。この二つの熱い情熱と、チームの歴史を象徴する“鯨”のモチーフが重なり合い、ここに『横浜DeNAベイスターズ 酔鯨 純米吟醸 WHALE STAR』は誕生しました。

SUIGEI WHALE STAR

商品名に込めた酔鯨の想い

「WHALE STAR」は、横浜DeNAベイスターズ(以下、DeNAベイスターズ)の歴史と酔鯨酒造の想いを込めた名前です。DeNAベイスターズの前身「大洋ホエールズ」と同じく“鯨”をその名に冠する酔鯨酒造と「DeNAベイスターズ(STAR)」を組み合わせ、大きく飛躍し、輝き続けるという願いを込めて名付けました。

©YDB

日本酒とアートを、世界へ。



ひろとくしょう
裕人礫翔

箔工芸作家。父から受け継いだ西陣・箔工芸の伝統技法を礎に、現代の感性を取り入れた表現を行う。国内外での展示やデザイナー、アーティストとの共同制作を通じて、箔工芸の可能性を広げてきた。文化財修復や屏風の高精細複製にも携わり、寺院や美術館所蔵作品の再現を多数手がける。伝統を重んじながらも新たな発想で独自の世界を創造し、日本の美と技を次世代、そして世界へ発信している。

はじめまして！

箔工芸作家 裕人礫翔 です

実は私も皆さんと同じように、「酔鯨」ファン歴 10 年以上です！私が初めて酔鯨と出会ったのは、ある方からのご紹介がきっかけでした。今思い返すと、それは偶然というより、何かに導かれた運命のような出会いだったと感じています。

2018 年には、「酔鯨 純米大吟醸 DAITO」のラベルデザインを担当させていただきました。酔鯨酒造が誇る最高酒「DAITO」をイメージしたデザインです。実際に利き酒を重ね、一本一本に込められた造り手の想いと哲学を、どうすれば表現できるのかを考え続けました。その答えとして選んだのが、限定 1200 本すべてのラベルに、私自身の手で金箔を施すという方法でした。それは、画一的なもののづくりでは決して生まれない仕事です。美味しい日本酒にアートが重なり、世界に一本しか存在しないお酒が誕生しました。

私は日本酒が大好きですが、とくに「地酒」には不思議な力があると感じています。地酒は、人と人をつなぎ、美味しいお料理と文化を紡ぐ存在です。酔鯨酒造との出会いをきっかけに、毎年高知の夏を盛り上げる「よさこい祭り」には必ず足を運び、地方車の上ののって踊り狂います！そして大好きな友人たちと盃を交わします。

そのまま旬の鰹を求めて「大正市場」へ。どの場面でもお酒は「酔鯨」。——それが私にとっての最高のフルコースです。「高知が好き」「酔鯨が好き」「高知の食べ物が好き」そのすべてが大切で、すべてが私の心の中で深くつながっています。

お酒造りも、アートも。すべては、人の「想い」が形になったもの。だからこそ私は、これまで酔鯨のお酒と、真剣に向き合い続けてきました。気がつけば、「酔鯨」と過ごしてきた時間は私の中で特別なものになっています。



作品「月鯨」に込めた想い

しばらくの間穏やかな静寂に包まれていた鯨の物語。太平洋の広大な海原で、鯨は厳しい状況に立ち向かいながら、徐々に輝きを増し、力強く浮かび上がっていく様子を描きました。大きな波に包まれながらも、鯨の勇氣ある羽ばたきが世界を優しく照らし、大きな月に向かって舞い上がります。どんな挑戦にも立ち向かい、未知の世界へ踏み出す者に、成功と幸福が共にありますように。



そして 2023 年。私は、酔鯨の未来を願い、「月鯨」という作品を制作しました。私の想いをすべて注いだ作品です。そしてこの作品を通して、私と酔鯨酒造との両者の想いがつながり新たな一本「純米大吟醸 月鯨」が誕生しました。私の展望は、日本酒とアートを世界へ広めること。そしてその想いを、酔鯨酒造の皆さんと共に成し遂げたいと、心から願っています。

高知の風土、食、文化、そしてアート。どれも欠けてはならない、すべてがあってこそこの挑戦です。昨年は、高知の老舗デパート「高知大丸」にて、アートと日本酒のイベント「ART365」に参加しました。国内外での展示を重ねながら、近年は海外へ挑戦の場を広げ、現在はイタリアでも活動をしています。

日本酒とアートを、ぜひとも世界へ。これからも挑戦を続けていきます。



酔鯨が 飲めるお店

天政

神奈川県厚木市



天政

住所 〒243-0018 神奈川県厚木市中町3-1-7 中三ビル1F
電話 046-221-4712
営業時間 17:00 ~ 22:00
定休日 月曜日

instagram
配信中！



酔鯨が 買えるお店

力丸酒店

福岡県北九州市



合資会社 力丸酒店

住所 〒802-0077 福岡県北九州市小倉北区馬借 2-2-6
電話 093-521-0146
営業時間 10:00 ~ 19:00
定休日 日曜・祝日



小田急線の本厚木駅から徒歩 3 分、神奈川県厚木市で 70 年愛される老舗「天政」さんをご紹介します。現在は、銀座の料亭で修業を積んだ三代目・藤巻敦さんがその味を受け継いでいます。冬のふぐ料理や季節の天ぶらは、酔鯨の酸味と旨味にベストマッチ。さらに、創作料理や洋風料理にも日本料理の技を随所に取り入れ、一品一品を丁寧に仕上げたお料理は、酔鯨の季節限定酒とも相性抜群で、多くのお客さまからご好評をいただいているそうです。

家族ならではの息の合った仕事とおもてなしで、毎日仕入れる新鮮な魚や野菜、産地にこだわった牛肉など、厳選素材を使ったお料理を提供しています。酔鯨は厚木でも人気で、出張で厚木を訪れたお客さまから「酔鯨がある！」と喜ばれることもあるんですよと嬉しいお声をいただきました。美味しいお酒とお料理、そして笑顔で皆さまを迎えてくれるお店。厚木にお越しの際は、ぜひ天政さんで酔鯨とともに幸せな時間をお楽しみください。ご予約をおすすめします。

テキスト／三浦和芳（営業）



「ワクワクしながらお酒を楽しんでほしいですね。」笑顔でそう語るのは、活気あふれる北九州市小倉北区の下町界隈にお店を構える力丸酒店五代目の藤本さん。店内には奥さまが手がけた季節感たっぷりの飾り付けが並び、まるで和風の落ち着いた雑貨店のような温もりが感じられます。こちらのお店は、創業当初は業務用専門の酒販店としてスタートしましたが、もっと多くの方にお酒の楽しさを知ってほしいという想いから、一般のお客さまに向けた福岡の地酒の取り扱いを始めました。現在では全国の銘酒を幅広く揃えるお店

となっています。店主の藤本さんが大切にしているのは、何よりも「お客さまに「選ぶ」楽しさを味わっていただくこと」。丁寧に扱われるお酒たちもまた、温かい雰囲気の店内を演出しています。お酒ごとの豊かな個性を大切にしながら、お料理とのマッチングを提案してくれます。日本酒だけでなく、洋酒も幅広いラインナップを取りそろえているからこそ、その日を彩る一本に出会えます。北九州を訪れる機会があれば、ぜひ、個性豊かなお酒の中で、お気に入りを見つけてみませんか。 テキスト／林 陸（営業）

【訂正】 前号で掲載させて頂きました「おおさかや」様の記事につきまして、一部訂正をさせて頂きます。このような訂正となりましたこと関係各位の皆様へ深くお詫び申し上げます。

【誤】 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様が気軽に立ち寄れる雰囲気になっていました。

【正】 2025年5月20日に新築移転オープンされた徳島の地酒専門店「おおさかや」さん。
明るく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ました。

酔鯨ブランドとゆかりの深い 土佐と鯨のルーツを訪ねて

海とともに生きる土佐、
次の世代へも伝えたい想いがあります。

黒潮が寄せる土佐の海は、力強さの中にもどこか穏やかさがあり、そっと寄り添ってくれるような温かさがあります。
この海とともに暮らしながら、土佐の人々は季節の恵みを生かし、土地ならではの食文化を育ててきました。

伝統文化にも活かされた鯨

日本には独自の芸術文化が多様に花開きましたが、そこにも鯨の恩恵がありました。例えば、ヒゲクジラのひげは、そのしなやかさ、丈夫さから、人形浄瑠璃の人形などに使われています。また、競馬の騎手のムチや、釣り竿の先の部分にも、代用品がない物だったのです。外国でも石油が利用されるようになるまで、灯りに使われていました。
室戸を拠点とする鯨組は、時に荒れる海を越えながら、西の足摺方面まで捕鯨範囲を広げていました。そんな漁から帰る漁師は、子どもたちに喜んでもらおうと、木で作った「鯨のおもちゃ」を手みやげにしたといわれています。鯨の形をした鯨車（くじらぐるま）や、捕鯨船をかたどった鯨舟（くじらぶね）は、「今日もお父ちゃん無事に帰ったよ」という喜びを伝える、あたたかなおもちゃでした。

日本人は古くから「鯨」と深く関わりながら暮らしてきました。縄文時代にはすでにイロカや鯨を食料として利用し、江戸時代には「網取り式捕鯨」が発達して、捕れた鯨が塩づけされて各地へ運ばれるようになります。こうした流通の広がりを通じて、鯨を食べる文化は全国へと定着していきました。
近世の土佐では、室戸市の津呂と浮津に捕鯨の専門集団「鯨組」が組織され、紀州・長州・九州と並ぶ日本有数の捕鯨地として知られるようになります。当時の捕鯨は地域の大きな産業で、300人規模の働き手を抱えるほどの規模に発展しました。
「鯨一頭獲れば七つの浦が潤う」と言われるように、鯨は肉も油も骨も余すところなく活用され、まさに室戸の暮らしを支える存在でした。鯨は生活文化そのものを形づくった、地域にとって欠かさない資源だったのです。

鯨

高知で受け継がれる食文化、 すき焼きも鯨！

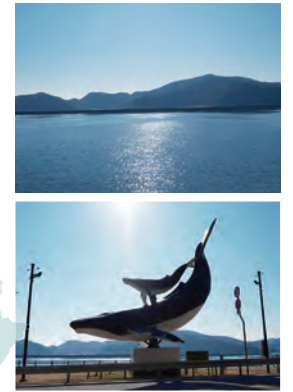
高知県下の鮮魚店やスーパーマーケットでは鯨の肉が販売され、鯨専門の料理店もあります。鯨の肉は高タンパク質、低コレステロールの健康食品として見直されていることもあって、とくに冬場には鍋や汁もの、すき焼きにすると美味しく頂けます。また、昔から、大晦日や年始に“大きなもの”を食べると縁起が良いとされ、鯨をお正月のごちそうとして楽しむ家庭もあります。

酔鯨の名は、土佐藩第15代藩主・山内容堂が自ら名乗った雅号「鯨海酔侯（げいかいすいこう）」からつけられています。そして、「鯨が水を飲むように豪快に酒を楽しんでほしい」という、お酒をこよなく愛した酔鯨創業者の願いが込められています。

酔鯨の名前にもなった『鯨』

酔鯨のお酒や高知の豊かな旬食材を楽しめるお店、酔鯨亭のページもご覧ください。(P.14)

酔鯨オリジナル商品ができるまで 「高知の酒盗」をめぐる 小さな旅



酒盗の加工場は歴史ある漁師町

酔鯨酒造では、2018年からオリジナル酒盗を開発しており、「高知の酒盗」はプレーンと七味味の2種類を販売しております。今回は、その酒盗を作ってくださっている加工場を訪ねました。土佐市、宇佐町。土佐湾に面した古くからの漁師町で、かのジョン万次郎がここから船出したことでも知られ、また、土佐節という独特の鯨節発祥の地でもあり、全盛期は鯨節工場が立ち並んでいました。

そんな海風が心地よい町並みの一角に、入福さんの酒盗加工場があります。もとはやはり鯨節を手がけていたそうで、現在は三代目の入福千加子さんが製造しています。原材料は鯨の内臓で、塩に半年ほど漬け込んで発酵・熟成させた塩辛を塩抜きして調味したもの。冷蔵庫で寝かせると味がまろやかになっていくという保存食でもあります。
塩抜きした塩辛に加えるのは酔鯨の純米吟醸酒と酢、砂糖、みりんだけ。秘伝のレシピです。「酒盗づくりは良い原料があつてのもの。感謝せんといきません。今仕込んでいる原料は発酵が良くてお酒をけっこう飲みたいです」と話しながら、丹念な作業で瓶詰めまで仕上げていました。「良いお酒をたっぷり使っていますから、上品な味でしょう？」と言われ、「ほんとですわね」と手前味噌ながら納得した取材班。聞けば、宇佐の地元では酒盗を酢のものに入れておかずとして親しまれているそうです。なるほど！柚子を搾った「柚の酢」を振りかけて風味を楽しむのもおすすめですし、魚介を使ったパスタと合わせるなど、酒盗の美味しい食べ方は、まだまだありそうですね。



広報・佐野麻美と入福千加子さん



口細の瓶に手作業で丁寧に充填します

日本酒の豆知識
◎「酒盗の不思議」
もはや、時間をおくと美味しくなる説。高い塩分と発酵の力によって腐敗菌の増殖が抑えられ、時間とともに旨味が深まっていく。それが、酒盗の不思議です。
※開封後は冷蔵庫で大切に保存ください

取材・文／久保慧葉 写真／大賀美穂



日本酒製造スタッフ募集！ “人を笑顔にするお酒”を一緒に造ってみませんか？

酔鯨酒造は、こだわりのお酒を通じて、世界中のお客さまにお酒の美味しさや楽しさをお届けしたいと考えています。2026年、私たちは、そんな夢に向かって一緒にお酒造りに取り組む仲間を募集しています。お酒造りの経験や知識がなくても心配ありません。“やってみたい”という熱意があれば十分です。お酒を楽しむのが好きな方、モノづくりが好きな方、人を喜ばせるのが好きな方、体を動かすのが好きな方、そんな方なら、きっとやりがいを感じながら働いていただけると思います。興味をお持ちの方は、まずはお気軽にお問い合わせください。皆さまからのご応募を心よりお待ちしております。

【お問い合わせ先】
酔鯨酒造株式会社総務人事課 担当：前田／井上
TEL：088-841-4080

酔鯨の働く風景(動画)は
こちらからご覧いただけます



酔鯨情報発信



酔鯨では、仕込みの様子や新商品のご案内など、最新の情報を各SNSでお届けしています。酔鯨の“今”を、ぜひリアルタイムでお楽しみください。

Instagram

商品情報や蔵の様子など、酔鯨に関するいろいろな情報をお届けしています！



SUIGEI X

2026年からもっと楽しくリアルに、酔鯨の魅力をお届けしていきます！



Facebook

酔鯨が一番最初に始めたSNSです。ここでは、酔鯨の“昔”も“今”もお楽しみいただけます。



TOSAGURA MINI JOURNAL

土佐蔵ならではの3つの魅力！

1



リアル土佐蔵見学、ガイド付きで

原料米の精米からお酒が出来上がる搾りの工程まで、スタッフがじっくりご案内します！普段見ることができない酒蔵の裏側をご堪能ください。見学を通して日本酒への理解が深まり、今宵の一杯がより美味しくなりますように。

2

カフェで季節感あふれるオリジナルスイーツを

土佐蔵のカフェでは自社製造の麹で造った甘酒や酒粕と季節の果実を材料にしたノンアルコールスイーツが楽しめます。お子さまやドライバーの方にも大好評。冬場でも穏やかな日は屋外のテラス席もご利用いただけます。

3

季節酒や限定酒の試飲、土佐蔵限定販売も！

土佐蔵で造るラインナップはもちろん、季節酒や限定酒もお楽しみいただけます。搾りたてならではの、フレッシュな美味しさ体験はいかが？土佐蔵を訪ねてくださるお客さまのために、土佐蔵限定酒もご用意しています。

3月1日～8日は ストア限定イベント！

冬から春へ季節が移り変わる時期、自然いっぱいの土佐蔵で、春を感じながらゆったりとお酒を楽しんでいただけるよう、楽しいイベントを企画しました。ひな祭りの3月1日～8日の期間中は、ストア限定イベント開催！お子さまにお菓子プレゼントなど、ご家族皆さまでお楽しみください スタッフ/林山りか

酔鯨酒造 SUIGEI STORE 土佐蔵 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)



1周年に感謝を込めて 高知流特別なペアリングを

おかげさまで「とさごはん 酔鯨亭」は、リニューアルオープンから1年を迎えます。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。



おかげさまで2月26日にリニューアルオープンから1周年を迎えます。皆さまの温かいご支援に心より感謝申し上げます。これからも“最高のKANPAIの創造”を胸に、皆さまに笑顔と美味しいひとときをお届けできるよう、スタッフ一同精進してまいります。変わらぬご愛顧をよろしくお願い申し上げます。

酔鯨亭 社長 山崎正博

1周年記念イベントの開催決定！

これまでのご愛顧、ならびに日々支えてくださっている皆様への感謝の意を込めた「スペシャルイベント」を開催いたします。

1周年記念イベント

2月27日(金) 18:00～21:00

予約
受付中



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

ご来店
お待ちしております！

マグロ解体ショー

贅沢 マグロコース
+ 飲み放題付

1周年特別限定酒
(しぼりたて生酒)

など、その日だけのお楽しみが盛りだくさん

料金：1万円(税込)／人 ※先着順、事前予約制

詳しい詳細は、「とさごはん 酔鯨亭」のInstagram (@suiweitei_kochi) をフォローして続報をお待ちください。

ご予約方法

ご予約は、お電話もしくはネット予約にて受付中！

【電話】088-855-3520 【ネット予約】<https://reserve.toretaasia.com/suiweitei#>



ペアリング紹介

今回は高知ならではの味わい『酒盗』と『くじら』料理、酒蔵ならではの『酒粕』料理どのペアリングをご紹介します。



酒盗

高育の旨味と酒盗の旨味が調和し
酒盗の後味を心地よくリセット

酒盗×
酒粕×



高育54号



寅



くじら刺身

すっきりした寅の酸味が濃厚な
赤身の後味を心地よくリセット



くじら竜田揚げ

寅の旨味と酸味が竜田揚げの
香ばしさと調和



くじらユッケ

軽やかな寅の香りがユッケの
香りを引き立てる

酒粕ポテトサラダ

高育の爽やかなキレが
ポテトサラダの軽い酸味にマッチ

EVENT & 試飲販売

1月28日(水)～2月3日(火) …… 大丸東京店 (東京都・八重洲)
3月14日(土) …………… 「酒ライフサポートいいだ ごらく会」(埼玉県・志木市) ※合同販売会
4月12日(日) …………… 「饗宴のとき」(兵庫県・明石市)

SUIGEI JOURNAL



酔鯨 純米吟醸 高育54号 新酒生酒

「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た“吟の夢”で仕込んだ、
高育54号の新酒生酒。

- ◎内容量：1,800ml、720ml
- ◎原料米：吟の夢（高知県）
- ◎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 花ごろも 生酒

春の訪れを酔鯨とともに、
純米大吟醸のうすにごり生酒で
やさしいひとときを。

- ◎内容量：1,800ml、720ml
- ◎原料米：吟の夢（高知県）・山田錦（兵庫県）
- ◎精米歩合：50%
- ◎1,800ml／4,180円（税込）、720ml／2,090円（税込）