

SUIGEI JOURNAL

Quarterly

日本酒を楽しむ季刊誌

FOR
ENJOY
SAKE LIFE



2026 SPRING to SUMMER

特集

酔鯨

純米大吟醸
寅

-Tora-



SUIGEI JOURNAL

2026 SPRING to SUMMER

いつも酔鯨酒造をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。

春から夏にかけては、新しい出会いが増える季節。

この時期、初めて酔鯨のお酒を手にとってくださる方も

いらっしゃるのではないのでしょうか？

酔鯨のお酒が、皆さまの人生の節目や、何気ない日常のひとつに、

そっと寄り添えますように。

そんな想いを胸に、今期のお酒造りもいよいよ終盤を迎えました。

蔵人たちは日々、一本一本のお酒と向き合いながら、酒造りに励んでいます。

本年の酔鯨酒造にも、ぜひご期待ください。

おかげさまで「SUIGEI JOURNAL」は季刊誌となって1年を迎えました。

これからも皆さまの応援に支えられ、酔鯨の酒造りや想いをお届けしてまいります。



02 特集—純米大吟醸 寅 -Tora-

07 スペシャルサポーターコラム

08 酔鯨が飲めるお店／買えるお店

09 季節と酔鯨ペアリング—爽やかに、夏酒

11 アウトドアで気軽に楽しめる日本酒と燻製ペアリング

12 「仁淀川山椒」の育つ山へ 小さな旅

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 純米大吟醸 寅 720ml & ミニグラス」をお贈りいたします！



3
名様



【編集エピソード】営業課広報 佐野

今号では、酔鯨ラインナップ「純米大吟醸 寅」をはじめ、夏酒ならではの楽しみ方をご紹介します。

「夏に日本酒？」と感じられる方もいらっしゃるかもしれませんが、季節酒を取り入れたり、飲み方を少し工夫するだけで、夏ならではの楽しみ方がぐっと広がります。お家でゆっくり味わうのもいいですし、アウトドアでも気軽に楽しむのもおすすめです。それぞれの場所、それぞれの時間の中で、日本酒のあるひとときを楽しんでいただけたら嬉しいです。この夏も、自分らしい「Enjoy SAKE Life」を見つけてみませんか。

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 (葉山庵のこはん ~二十四節気と薬膳~)

写真 | 山本哲也

協力 | ギャラリー&ショップ 日日 (にちか)

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。



Focus on "Tora"

酔鯨唯一、
雄町のお米で醸す

酔鯨 純米大吟醸

寅 -Tora-

芳醇辛口の酒造りを大切にする酔鯨の中でも

穏やかでやさしい酸味が印象に残る

上品な味わいの純米大吟醸です。

白とブルーを基調とした美しい佇まいもあわせて

お楽しみください。



HIGH END COLLECTION

日々の食事に
豊かさひろがる
「食中酒」を。

「酔鯨 純米大吟醸 寅」は、
いろいろなお肉やチーズとの相性がよく、
毎日の食事を楽しくしてくれる「食中酒」です。
さまざまなお料理とのペアリングをお楽しみください。

SPEC

- 原料米 —— 雄町（岡山県産）
- 精米歩合 —— 50%
- 香り —— まろやかで甘い香り
- 味わい —— 濃醇・ふくよかな旨味、
穏やかでやさしい酸味、
柔らかく優しい余韻
- 相性の良い料理
ローストビーフなどの旨味のある肉料理から、
チーズなどの乳製品まで幅広くお楽しみい
ただけます。

VOICE 杜氏 藤村大悟



雄町ならではの豊かな旨味と、
酔鯨らしいキレの良さのバランスが魅力です。
先日試飲したところ、ほどよく熟成が進み、
今が一番おいしい飲み頃だと感じています。

米

日本最古の幻の酒米
「雄町」

酒造好適米「雄町」は、明治時代には酒米の最優良品
種として使用されはじめ、当時の全国新酒鑑評会では
「『雄町』でなければ金賞が取れない」とも言われた由緒
ある酒米です。

その反面、米が溶けやすく扱いが難しいことから、「杜氏
泣かせの酒米」とも呼ばれる雄町。それでもなお、味の
高みを目指す蔵人の心を惹きつけてやまない、可能性を
秘めた酒米です。

雄町が誕生したのは岡山県。同県は「晴れの国」と呼
ばれるほど晴天の日が多く、瀬戸内海沿岸特有の温暖な
気候、豊富な水、そして肥沃な土地という、恵まれた栽
培条件を備えています。現在でも生産量の約9割が岡山
県産で、酔鯨ではその中でも備前地区で栽培された「備
前雄町」を厳選して使用しています。

雄町だけが持つ個性を
「食中酒」に活かしきって

「日本最古の幻の酒米」(酒造好適米)とも言われる「雄町」
を、精米歩合50%まで磨いて醸しました。雄町を使用した
日本酒は、一般的に「ジューシーな酸味」が特徴とされて
います。一方で、同じお米を使っても、蔵ごとの個性はは
っきりと表れやすい酒米としても知られています。その中で
酔鯨が目指したのは、「優しい酸味の純米大吟醸」。
雄町ならではの個性的な味わいを備えつつ、酔鯨独自の
製法による「エッジの効いた酸味」、さらに雄町由来の
芳醇さがもたらす「優しい後口」を合わせ持つお酒に仕
上げました。

まさに、酔鯨が大切にしてきた「食中酒」としてのコンセ
プトを受け継いだ、特別な純米大吟醸です。



1. チーズ

「寅」とさまざまなチーズとのペアリング。
チーズの酸味や塩味、甘味が日本酒の味わいを引き立て、
「寅」の魅力がより感じられる組み合わせとなりました。
「寅」を持つ味わいは様々なチーズと驚くほど好相性。
今回は、特に相性が良かった3つのチーズをご紹介します。



コンテ

種類 | ハード 原材料 | 牛乳

旨味の強いハードタイプの
チーズ。木の実のような香り。



PAIRING COMMENT

「寅」の香りの個性を強調する。

ブリア=サヴァラン・アフィネ

種類 | 白カビ 原材料 | 牛乳に生クリーム添加

発酵すると中のクリームがとろ
け出る。中はとろり、外はピリッ
とした味。後口がほろ苦い。



PAIRING COMMENT

「寅」によって、牛乳のフレッシュ感がよみがえる。

エポワス

種類 | ウォッシュ 原材料 | 牛乳

はっきりとした大胆な香りとし
力強くも繊細な味わい。乳脂肪
由来のトロミと旨味が味の特徴。



PAIRING COMMENT

エポワスの特徴的な香りが
「寅」の香りを強調してより楽しめる。

商品名の由来
吉村虎(寅)太郎



「寅」は、「酔鯨 純米大吟醸 DAITO」を
筆頭に展開する、ワンランク上のシリーズ
「HIGH END COLLECTION」に属します。
同シリーズは、偉業を残した高知の名士から一文字を
いただき、それぞれの商品名に使用しています。
「寅-Tora-」は、幕末の土佐藩出身の志士・吉村虎(寅)
太郎に因んで名付けられました。

吉村 虎(寅)太郎

幕末の土佐藩出身の志士。1837年生まれ。
土佐の庄屋の家に生まれ、土佐勤王党に参加したのち脱藩。
尊皇攘夷を掲げ、天誅組を率いて大和で挙兵しましたが、
1863年に戦死しました。行動力と覚悟をもって時代を切り
拓こうとした人物として知られています。

ご贈答にもオススメです！

寅のパッケージデザイン

真っ白なラベルに、鯨が泳ぐ海を思
わせる青で鯨の尾(ホエールテール)が
描かれています。白を基調としたギフト
箱はすっきりとした洗練された印象で、
贈り物にもおすすめのデザインです。
お友達へのプレゼントはもちろん、ご
挨拶やお祝いなど、さまざまなシー
ンでお使いいただけます。





“Tora” — A Sake to Enjoy with Food

食中酒
としての
寅の
楽しみかた

豚肉

牛肉

鶏肉

2. お肉

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
「寅」どのペアリングの相性の良い肉料理を教えてくださいました。
3種類それぞれのお肉の旨味に寄り添う「寅」の魅力を感じていただけます。
食卓にぜひ取り入れてお楽しみください。



豚肉

焼売

PAIRING COMMENT

野菜や豚肉のまろやかな旨味に
「寅」のふくよかな味わいがやさしく寄り添います

PAIRING RECIPES

- 〈材料〉つくりやすい量
- | | |
|----------------|-----------------|
| 焼売の皮…………… 1袋 | 塩…………… 小さじ 1/2 |
| 枝豆…………… 適宜 | 醤油…………… 小さじ 1 |
| たけのこ…………… 70g | ごま油…………… 小さじ 1 |
| 生しいたけ…………… 3枚 | 砂糖…………… 小さじ 1/2 |
| 豚ひき肉…………… 250g | 片栗粉…………… 大さじ 1 |
| 白ネギ…………… 1/2本 | |



〈作り方〉

1. 生しいたけ、たけのこは4〜5mm角にきる。白ネギはみじん切りにする。
2. 材料をすべてボウルにいれ、水大さじ1を加えてよく練る。
3. 蒸し器にあればキャベツ（白菜）を敷き詰めておく。なければクッキングシートや蒸し布で。
4. 焼売の皮に②を詰めて上に枝豆をのせ、③に並べる。
5. 蒸し器で10分強火で蒸す。



牛肉

土佐あかうしのラグーペンネ

PAIRING COMMENT

牛肉やチーズのコクと「寅」が心地よく調和し、
後口をさっぱりとリセットしてくれます



鶏肉

タンドリーチキン

PAIRING COMMENT

スパイスをまじったチキンに
軽やかな「寅」の酸味が心地よくマッチします

SUIGEI SPECIAL SUPPORTER'S COLUMN

このたび、酔鯨酒造では、空乃みゆさん、和海しょうさんのお二人をスペシャルサポーターとしてお迎えしました！お二人はタカラジェンヌとして活躍されていた方で、高知に遊びに来られた際には「土佐蔵」にもお越しいただきました。

日本酒が大好きということ、そして酔鯨が大切にしている「Enjoy SAKE Life」という考え方に共感していただき、今回一緒することになりました。

このコラムでは、お二人それぞれの言葉で、酔鯨のお酒のことや日本酒の楽しみ方をはじめ、宝塚時代の思い出やプライベートなお話まで幅広く語っていただいています。お二人のお話を通して日本酒をより身近に感じていただけたらうれしいです。それでは、お二人からのコメントをどうぞ！



空乃みゆ
そらのみゆ

お酒を嗜むことが好きな私ですが、日本酒との出会いは、いわば“大人になってからの発見”でした。幼い頃は、日本酒はきつと甘い飲み物なのだろうと、勝手に思い込んでいたのです。

私が日本酒の魅力や奥深さに気づいたきっかけは、長野県の酒蔵訪問でした。以来、訪れた土地ならではのお酒を楽しむことが、大きな楽しみの一つになりました。その中で出会ったのが、「酔鯨」です。初めて訪れた高知の地でいただいた一杯は、喉越しがすっきりとしていて、これまでにない新しい味わいでした。種類も豊富で、それぞれにしっかりと個性があり、パッケージにもこだわりが感じられます。さらに酒蔵を見学させていただいた際には、造り手の方々の真剣なまなざしや、酔鯨への深い愛情に触れ、強く心を動かされました。ただ美味しいだけではなく、人の想いや土地の魅力が詰まっている——そんな日本酒の本質に触れた気がしました。

普段から「お酒は飲むの？」と聞かれることがありますが、答えは……「飲みます(笑)」。舞台の稽古後に仲間と語り合いながら飲むお酒も格別ですし、仕事終わりの晩酌の時間は、私にとって大切な癒しのひとときです。料理やおつまみを用意しながら、食事とともにゆっくり味わう時間は、日々の疲れをそっと和らげてくれます。「食事を楽しみながら飲む」という酔鯨のテーマは、まさに今の私の楽しみ方と重なります。その土地ならではの味や出会いを大切に、身近な日本酒の魅力を自分なりに広げていけたら——そんな思いを胸に、これからも新しい挑戦を続けます。

profile

元宝塚歌劇団花組男役94期生、福岡県出身。2006年4月宝塚音楽学校入学。2023年「舞臺歌合戦/GRANDMIRAGE」で宝塚歌劇団を退団。その歌唱力は宝塚ファンはもちろんのこと各方面から高く評価されており、濃厚な男役としての演技でも存在感を示している。福岡ソフトバンクホークスの大ファン。国歌独唱や始球式をするなど、新たなステージに挑戦している。



profile

元宝塚歌劇団星組の娘役93期生。千葉県出身。2008年月組公演「ME AND MY GIRL」で初舞台。星組公演「さくら・シークレットハンター」にて初舞台を踏む。星組所属。2017年、「スカーレットピンパーネル」で宝塚歌劇団を退団。現在も舞台、芸術、ナレーションや映像など多岐に開く活動を意欲的に続けている。趣味は歌唱、旅行、ファッション、グルメ。



和海しょう かずみしょう

私は毎日お酒を嗜むほどお酒好きなので、酔鯨スペシャルサポーターをさせていただく前から酔鯨の日本酒ももちろん飲んだことがありました。可愛いパッケージでお味は辛口な日本酒。というイメージでした！

その酔鯨さんの美味しいお酒がどのように造られるのか、土佐蔵見学をさせていただき、巨大な精米機や発酵させるための仕込み室などを拝見し、造り手の皆さまが心を込めて丁寧に造られているのがわかりました。どの世界もその道のプロ。というのは本当に素晴らしいです。

お酒好きな私ですが、大の野球好きでもあり、福岡ソフトバンクホークスファンではありますが、酔鯨さんが横浜DeNAベイスターズさんのスポンサーになったことをお聞きして、とても嬉しくテンションが上がりました！

野球観戦のお供にお酒は欠かせないので、ベイスターズファンの方に限らず、野球ファンの皆さまにもお家観戦の際にぜひ「横浜DeNAベイスターズ 酔鯨 純米吟醸 WHALE STAR」を飲んでいただけたらと思います！勝利を後押しする乾杯を！そして勝利を願って乾杯！

酔鯨のテーマは「Enjoy SAKE Life」ということで、日常に日本酒を、酔鯨を、取り入れていただき、身近に感じていただき今まで以上に愛していただけたらという想いと、今まで日本酒を飲まれなかった方や、抵抗があった方にも魅力をお届けして、興味を持っていただき愛していただけたらと思います。スペシャルサポーターとしているいろいろな情報を発信していきますので、酔鯨を、そして和海しょうを、どうぞこれからもよろしくお願いいたします。

酔鯨が 飲めるお店

SAKE'n'ROLL

神奈川県横浜市



SAKE'n'ROLL (サッケンロール) 君嶋屋

住所 〒231-0017 神奈川県横浜市中区港町1丁目1番1号 BASEGATE 横浜関内ザレガシー 1F
電話 045-305-6969
営業時間 12:00-22:30 (L.O.)
定休日 無休



酔鯨酒造公式Xではベイスターズファンが集まるお店などを月1回お届けしています。vol.1は「SAKE'n'ROLL 君嶋屋」さんです！



酔鯨が 買えるお店

酒のあべたや

奈良県磯城郡



酒のあべたや

住所 〒636-0342 奈良県磯城郡田原本町三笠 43 番 3
電話 0744-32-4335
営業時間 10:00 ~ 19:00
定休日 毎週水曜、第3木曜日



弥生・古墳時代の史跡が点在し、奈良盆地の中央に位置する田原本町。そんなのどかな町で 1954 年の創業以来「酒のあべたや」を営むのが、3代目店主の村井誠さんと、4代目の村井翔一さんです。家族経営で、皆さん本物のお酒好き。酒愛にあふれています。

奈良の酒蔵はもちろんですが、全国を巡って自ら選び抜いた地酒が、広々とした温かみのある空間にざらりと並びます。村井さんがお酒を選ぶ基準は、「味に芯があるかどうか」。酒質はさまざまでも、その酒蔵らしさがしっかり表現されている

常時170種類ものお酒をご用意。名物は、日本酒の新しい楽しみ方を提案する「熱燗ベルファポーレ」。テイクアウトもあり、バラエティ豊かで、思わず手に取りたくなる情熱あふれるラインナップです。

横浜スタジアムのすぐそば、まさに「球場前」という最高の立地も魅力。オープン当初から「横浜 DeNA ベイスターズ 酔鯨 純米吟醸 WHALE STAR」も多くのお客さまに好評です、と嬉しいお声をいただきました。おすすめは、「CHOCO ふらん」とのペアリング。観戦前の一杯に、観戦後の祝杯に、SAKE'n'ROLL (サッケンロール) 君嶋屋さんで勝利を願って乾杯！しましょう。 テキスト/三浦和芳 (営業)

お酒だけが店頭と並ぶのだそうです。酔鯨もセレクトしていただいています。

20年以上続くメールマガジンも人気で、現在の購読者は約 3000 人。抽選販売や店舗イベントの情報、お酒の丁寧な紹介文が、村井さんの日常の一コマを添えて届けられています。紹介文を読みながら一杯楽しむ、そんな楽しみ方もおすすめ。ゆったりとした時間が流れる奈良の町で、今日は少しだけ特別なお酒を飲みたくなる。そんな気分の日にぴったりな、「芯のある」地酒屋さんです。 テキスト/林 陸 (営業)

サンショウがピリリ!



鶏の山椒唐揚げ

PAIRING COMMENT

ピリっとした山椒の辛味と「吟麗サマー」のキレがシンクロ

吟麗シリーズ夏限定酒
夏にピッタリのさらりさらりと杯がすすむ

酔鯨 純米吟醸 吟麗 summer

発売予定
4/上旬



SPEC

- 原料米—— 吟風（北海道産）
- 精米歩合—— 50%
- 味わい—— お料理の味わいを引き出す控えめな香りと夏にぴったりのキレの良い味わい。あと味に感じられる軽やかなビター感が、お料理との相性を一層引き立てます。
- 相性の良い料理—— あと味に広がる軽やかなビター感が夏野菜との相性を高めます。スッキリと冷やして、スパイスの効いた洋食や夏野菜の天ぷらそばなどお楽しみください。

VOICE 長浜蔵 醸造課 又川 優貴



酸味とキレがあり、スッキリとした味わいが特徴の、夏にぴったりのお酒です。私自身が生産者でもある『土佐あまとう』（甘長唐辛子）を、天ぷらやチンジャオロース、醤油でシンプルに素焼きなど、ぜひぜひお試しを!

爽やかで香ばしい味わい
夏のお酒のメに一膳の満足
梅しそ焼きおにぎりの
出汁茶漬け



夏酒

季節と酔鯨ペアリング
爽やかに、

夏のお酒のメに

日本酒には四季があり、季節ごとの味わいを楽しめるのも魅力。酔鯨の夏シリーズは、純米酒・純米吟醸・純米大吟醸の3タイプを展開。シーンや好みに合わせて楽しめる、夏限定のラインアップです。夏酒と相性の良いおつまみと一緒に、いかがですか？



胡瓜の甘酢漬け

PAIRING COMMENT

「なつくじら」のフレッシュな香りと甘酢が好相性揚げシラスが全体の旨味を引き立てます

「キラキラな酔い心地」、
リッチな風味の夏酒、

酔鯨 純米大吟醸 なつくじら原酒

発売予定
5/中旬

SPEC

- 原料米—— 吟風（北海道産）
- 精米歩合—— 50%
- 味わい—— 酒米「吟風」は親品種である「八反錦」の、シンプルでキレの良い味わいを受け継いでいます。夏酒らしくドライな味わいはそのままに、パイナップルのような吟醸香です。
- 相性の良い料理—— 夏野菜の豚バラ肉巻や酢豚など、ほどよい脂や甘酸っぱさのある料理と合わせると、吟醸香がやさしく調和し、軽やかに楽しめます。



VOICE 長浜蔵 製品課 山本大樹



「なつくじら」は高知酵母由来の果実を思わせる瑞々しい香りと、軽快な喉ごしの特徴です。冷酒や、氷を入れてロックでお楽しみいただくのもおすすめです。ペアリングには、夏が旬の茄子を使ったタタキのポン酢掛けがおすすめ!ポン酢の酸味に、「なつくじら」の心地よい酸味が綺麗に調和し、引き立て合います。



シラスの味噌ピザ

PAIRING COMMENT

「夏純米」のやさしい旨味がシラス味噌仕立てのパリパリ食感のピザとよく合います

夏のお料理を引き立てる、
ドライな味わい

酔鯨 夏純米

発売予定
6/上旬

SPEC

- 原料米—— 酒造用一般米
- 精米歩合—— 70%
- 味わい—— ドライな味わいはそのままに、爽やかな香りと優しい旨味に酔える一品。ほのかな苦味も心地よく、あと味スッキリ。夏にピッタリな純米酒です。
- 相性の良い料理—— キュウリの浅漬けや冷奴などのさっぱりした料理に合わせると、お酒の香りや旨味が引き立ちます。鮎の塩焼きもおすすめ。



VOICE 長浜蔵 営業課 (広報) 片岡 英里子



酔鯨らしいドライな味わいに、爽やかな香りと優しい旨味がひろがる夏酒です。ほのかに感じられる苦味がアクセントとなり、苦味のある夏野菜や鮎などの季節の食材と合わせるのがおすすめ!夏の始まりを感じられる一杯をお楽しみください!

アウトドアで気軽に楽しめる 日本酒と燻製ペアリング

アウトドアというと、準備が大変そうですか？
でも、「ちょっと気分転換する時間」と考えれば、ぐっと身近に！
たとえば、自宅のベランダやお庭で、近くの山を眺めながら
お弁当を食べるだけでも、十分リフレッシュできます。

日本酒はアウトドア向きではない、と
思われる方も多かもしれませんが、特別な準備をしなくても、
日常の延長でいろいろな楽しみ方ができます。

この夏、気軽に作れる燻製と、日本酒とのペアリングで、
アウトドアのひとつときを楽しんでみませんか。



OUTDOOR outdoor setting: 196

燻製レシピ

SMOKED RECIPES

【用意するもの】

燻製したい食材、チップ、燻製機
※燻製機がない場合は中華鍋や深型の鍋、網、アルミホイル



【燻製方法】 1. チップに火をつける。

2. 網に食材をセットし、蓋(アルミホイル)をして燻製する。

- ※生肉の場合は火が通るまで。色で見てゆく。
- ※チップにザラメ(砂糖)を混ぜると色づきがよくなる。
- ※一般的な製法は温燻(30℃~60℃)ですが、事前に加熱していない肉や魚は熱燻(80℃以上)がオススメ。

PAIRING COMMENT

酔鯨と燻製のペアリング

食材	チップの種類	火加減	燻製時間
ミックスナッツ	くるみ・さくら	はじめ 強火	10分
チーズ			
煮卵	くるみ・さくら・おにぐるみ・なら	煙が出たら 中火	15分
魚の干物			5分
かまぼこ・ジャコ天			



豆知識
日本酒の「日本酒の設計」
食中酒は、お料理と味わう時に真価を発揮するよう設計します。酔鯨の特徴は、次の一口を誘うために味覚をリセットする「キレ」。甘さをほどよく抑え酸を立たせ、酸が脂分を切って後味を引き締めます。食事の名脇役となるお酒の機能美です。



酔鯨 純米吟醸 高育54号 ×燻製ナッツやチーズ

米の旨味と穏やかな香りが燻製のナッツやチーズのコクと溶け合い、余韻まで心地よく楽しめます。



酔鯨 純米酒 八反錦60% ×燻製卵やメヒカリ

米の旨味とほどよい酸が、燻製卵やメヒカリの甘味と脂をやさしくまとめ、軽快な後味をもたらします。



酔鯨 特別純米酒 ×燻製かまぼこや魚の干物

キレの良い酸と旨味が、燻製かまぼこや魚の干物の味わいを引き立て、後口をすっきり整えます。

酔鯨と一緒に楽しみたい爽やかさ 「仁淀川山椒」の育つ山へ 小さな旅



KOCHI

越知町



心おどる、 山椒の香る食卓

藤原さんは、「ぶどう山椒」と「朝倉山椒」の2品種を栽培しています。ぶどう山椒は山椒らしい辛味と香りが強い品種です。朝倉山椒は牧野富太郎博士(NHK朝ドラ「らんまん」のモデル)の命名だそう。緑色がきれいで、爽やかなながらも優しい風味は料理用に人気とのこと。最近では有名メーカーのスパイスにも仁淀川山椒が登場していて、人気のほどがうかがえます。気になる山椒の食べ方は、ちりめん山椒や醤油漬けにして保存食にするのも美味しいですが、お肉に合わせるのが一押しでした。和田亜紀さんからは手軽に楽しめる山椒塩のアイデアも。唐揚げは漬けた山椒の実を入れた調味料で揉み込み、爽やかな味わいを楽しんでいます。さらに、春江さんから、「お酒にも合いますよ!」と太鼓判。実を炭酸水に入れたらジンのような風味が楽しめるし、コーラなど炭酸飲料や日本酒やリキュール、焼酎などにもよく合うそう。炭酸に触れると山椒の香りがさらに引き立つと聞き、木の芽和えから始まる山椒料理と食中酒の並ぶ食卓が浮かんできました。酔鯨のお酒と山椒の爽やかなコラボも、近い将来実現するかもしれません。

取材・文/久保慧菜 写真/大賀美穂



5月から6月末にかけては青実山椒の収穫期。丁寧に手作業で収穫します。

青い山なみの奥にある山椒園

ここは仁淀川の中流域、越知町の野老山(ところやま)山上にひらけた「ふじはら山椒園」さんの畑です。本誌でお料理を担当いただいている料理家の和田亜紀さんに案内していただきました。全国的に知られる「仁淀川山椒」は初夏の高級食材「青実山椒」のブランドで、生産量は全国2位を誇ります。収穫はGW明けから6月末までで、取材した4月はちょうど可愛らしい花が咲いていました。山椒の実を夏を越して9月になると赤く熟してくるので、「実山椒」として出荷されます。初夏の青実山椒と夏の終わりの実山椒。どちらも香辛料ですが、青実山椒は辛味が強く、香りも強く爽やか。実山椒は辛味がほどよく、深みのある味わいになります。オーナーの藤原智さん・春江さん夫妻は木の手入れや肥料など、手間をかけて育てています。「5月は辺り一帯、ブンブン匂いますよ。爽やかな香りとピリッとした味が好まれています」春江さんの笑顔に愛情がたっぷり伝わってきました。



和田さんが今号でペアリング提案してくださった「鶏の唐揚げ」には実山椒がたっぷり! (※9ページ参照)



左から酔鯨・佐野、藤原春江さん、藤原智さん、料理家・和田亜紀さん、ライター・久保慧菜さん

「酔鯨 純米吟醸 吟麗」 30年以上のロングセラーをリニューアル！ さらに“美味しく”時代に寄り添って。

新たな吟醸酵母をブレンド、
より幅広く楽しめる
爽やかな香り。

長年受け継がれてきた9号系由来の自社酵母に加えて、高知県が開発した吟醸酵母「AA-41」を新たにブレンド。
吟麗のしっかりとした味わい、飲み心地の良さに、吟醸酒らしい爽やかな香りが加わりました。

アルコール度数を1度下げて、
口当たり軽やかな
優しい味わいを実現。

アルコール度数を16度から15度（生酒は17度から16度）に。
口当たりが軽やかになり、旨味と酸のバランスも優しく仕上がっています。

味わいの特徴

爽やかな吟醸香、しっかりとした旨味、そしてキレの良い後味。軽快な飲み心地で、幅の広い“食中酒”にリニューアル。



酔鯨 純米吟醸 吟麗

- ◎内容量：1800ml、720ml、300ml
- ◎原料米：吟風（北海道）
- ◎精米歩合：50%
- ◎1800ml/3,278円（税込）
720ml/1,673円（税込）
- ◎300ml/738円（税込）



「横浜DeNAベイスターズ 酔鯨 純米吟醸 WHALE STAR」 お近くのお店をご紹介中！

「横浜DeNAベイスターズ 酔鯨 純米吟醸 WHALE STAR」は、おかげさまで発売以来、多くのファンの皆さまからご好評いただいております。
「どこで購入できるのかわからない」という声にお応えし、酔鯨酒造公式ホームページにて、全国でご購入いただけるお店をご紹介します。お近くのお店探しや、試合観戦のお供に、ぜひご覧ください。

酔鯨酒造公式ホームページ
「買えるお店」のご紹介はこちら



また、飲めるお店のご紹介は、酔鯨酒造公式 X で定期的に発信しています。スタジアム周辺や、ベイスターズファンが集まるお店などをご紹介します。こちらもぜひお楽しみに。勝利を願って、乾杯！



酔鯨酒造公式 X
「飲めるお店」のご紹介はこちら



vol.1は
P.08でもご紹介の
「SAKE'N'ROLL
君崎屋」さんです！
ぜひご覧ください。

酔鯨の爽やかリキュール in 土佐シトラスビール誕生！



キリンビールの「一番搾り」と、高知の柑橘果汁をたっぷり使用した酔鯨のリキュール「かじゅ文旦」。両者をベストな配合で合わせて誕生したのが、酔鯨オリジナルのビアカクテル「土佐シトラスビール」です。特産の土佐文旦とゆず由来の、みずみずしい甘酸っぱさどやわらかな旨味。そこに「一番搾り」ならではの澄んだ麦の旨味が重なり、爽快感とキレの良さを兼ね備えた味わいでオーダー急増中！フレッシュで飲みやすい口当りは、「とさごはん 酔鯨亭」の料理とも相性が良く、食事の味を引き立ててくれます。夏を迎えるこれからの季節にぴったりの一杯。ビール好きの方はもちろん、柑橘系のお酒が好きという方にもぜひ味わっていただきたい、こだわりの新メニューです。

おすすめペアリングメニュー

「ナンコツ入りネギつくね」× 「寅」の絶妙なマッチング

今回ご紹介するのは、数量限定「ナンコツ入りネギつくね」。いま酔鯨亭で押し人気メニューです。ナンコツ入りでコロコロとした食感がクセになる一品。さらに、卵の黄身をたっぷり付けてたべると、トロッド滑らかな味わいがプラス。そんなネギつくねと合わせるには、お肉料理と相性がいい「純米大吟醸 寅」！酒米「雄町」由来の濃醇さと、トロッドしたつくねが絶妙にマッチ。穏やかな酸味によるさっぱりした後口で、口の中をリセットしてくれます。



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 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・ご購入いただけます。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！

土佐蔵で楽しめる、酔鯨のお酒やカフェメニューの中から特に人気の高い商品をご紹介します。今回は、高知県産の酒米「吟の夢」で醸したお酒が人気ということで、日本酒の第1位・第2位にもご注目！

日本酒 TOP3	土佐蔵で人気の日本酒 & カフェメニュー TOP3	カフェメニュー TOP3
<p>1 土佐蔵限定酒 吟の夢</p> <p>土佐蔵でしか買えない限定酒。その時季に搾ったばかりの味わいを求め、訪れるリピーターも多い一本です。</p>	<p>1 純米吟醸 高育54号</p> <p>「酔鯨らしさ」をしっかりと感じていた一本。米造りから酒造りまでオール高知仕込みで人気があります。</p>	<p>1 ダントツの人気！ 酒かすソフト</p> <p>酔鯨の酒粕を使った、酒蔵ならではのソフトクリーム。酒粕の風味とコクのある味わいが好評です。</p>
<p>2 純米吟醸 高育54号</p> <p>「酔鯨らしさ」をしっかりと感じていた一本。米造りから酒造りまでオール高知仕込みで人気があります。</p>	<p>2 かじゅ文旦</p> <p>文旦果汁をたっぷり使ったリキュール。果実そのままの爽やかな味わいで果汁感が広がります。</p>	<p>2 あま酒ソフト</p> <p>土佐蔵ストアで手作りするあま酒を使ったソフトクリーム。50%精米の純米吟醸クラスのお米で仕込んだ麹を使用し、甘すぎず、まろやかな味わいが人気です。</p>
<p>3 純米吟醸 高育54号</p> <p>「酔鯨らしさ」をしっかりと感じていた一本。米造りから酒造りまでオール高知仕込みで人気があります。</p>	<p>3 みたらし団子</p> <p>あま酒と土佐蔵限定酒を使った、オリジナルのみたらし船。昨年の登場以来、上品な甘さでご好評をいただいています。</p>	<p>3 みたらし団子</p> <p>あま酒と土佐蔵限定酒を使った、オリジナルのみたらし船。昨年の登場以来、上品な甘さでご好評をいただいています。</p>

初夏の土佐蔵メニュー どうぞお楽しみに！

春から初夏は、蔵見学で仕込みやまろみの様子を楽しめるおすすめの季節です。ストアでは土佐蔵限定酒も順次ご用意しています。新緑の山々に囲まれた土佐蔵へ、ぜひぜひお立ち寄りください。皆さまとお話するのが楽しみです。
スタッフ/中平

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）



EVENT & 試飲販売

- 5月6日(水)～12日(火)……なんば高島屋店 (大阪) ※試飲販売会
- 5月6日(水)～12日(火)……大丸博多天神店 (福岡) ※試飲販売会
- 5月14日(木)……第25回日本のお酒を味わう会(名古屋マリオットアソシアホテル)(愛知)
- 5月17日(日)……TOYOHASHI 酒フェス (em CAMPUS FOOD) (愛知)
- 5月17日(日)……2026全国蔵めぐり in 北九州(ミクニワールドスタジアム北九州)(福岡)
- 5月17日(日)……たまーか!高知土佐酒 HOPPING (高知)
- 5月20日(水)～26日(火)……大丸心斎橋店 (大阪) ※試飲販売会
- 5月29日(金)～31日(日)……はせがわ酒店 グランスタ東京店 (東京) ※店頭販売会
- 6月19日(金)～20日(土)……第17回全国日本酒フェア (池袋サンシャインシティ) (東京)
- 6月19日(金)～21日(日)……信濃屋北千住マルイ店 (東京) ※店頭販売会
- 6月20日(土)～21日(日)……学大ますもと Saké & Apéro (東京) ※店頭販売会

SUIGEI
JOURNAL



酔鯨 純米大吟醸 寅 -Tora-

備前雄町で醸す、
優しい酸味の純米大吟醸

- ◎内容量：720ml
- ◎原料米：雄町(岡山県)
- ◎精米歩合：50%
- ◎720ml/2,888円(税込)

酔鯨 純米大吟醸 なつくじら 原酒

「キラキラな酔い心地」の夏酒
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：吟風(北海道)
- ◎精米歩合：50%
- ◎1,800ml/4,356円(税込)、720ml/2,178円(税込)