

SUIGEI JOURNAL

Quarterly

日本酒を楽しむ季刊誌

FOR
ENJOY
SAKE LIFE



2026 SUMMER to AUTUMN

特集

酔鯨
リキユール
かじゅ



SUIGEI JOURNAL

2026 SUMMER to AUTUMN

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。

早くも暦の上では残暑となりましたが、まだまだ、冷えたお酒に癒やされる日々。

酔鯨では今期のお酒造りを無事に終え、来期に向けた準備を進めています。

蔵人たちは次の酒造りに向けて気持ちを新たに整え、

さらなる品質向上を目指します。

ぜひ、来期の酔鯨にも、ご期待ください。

特別な日のために選ぶのはもちろん、

ご家族やご友人と囲む食卓、ゆっくりと過ごすひとときなど、

日々の暮らしのなかで楽しんでいただけるお酒を全員で形にし、

お届けして参ります。

02 特集——リキュールかじゅゆず&文旦

07 季節と日本酒

08 季節と酔鯨——深まりゆく、秋酒

09 コラム——土佐酒らしさを未来へつなぐ酵母

10 柚子農家が元気な馬路村への小さな旅

11 酒粕バスパウダーでウェルビーイング

13 酔鯨が飲めるお店／買えるお店

14 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 リキュール かじゅゆず 720ml & ミニグラス」をお贈りいたします！（期限：9月30日まで）



【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

高知の食卓には、いつも柑橘があります！柚子などを搾って調味料として常備し、カツオのたたきや酢の物、ちらし寿司の風味付けに使うなど、楽しみ方もさまざま。こうした柑橘文化が根付いているのも、高知ならではの魅力といえます。私たちが果汁をぜいたくに使ったりキュールづくりができるのも、生産者の皆さんが大切に育ててきた地域の恵みがあるからこそです。改めて農家の皆さんに感謝します。高知を訪れた際は、ぜひ旬の柑橘を味わってみてください。

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 | モデルハウス gift2（戸梶建設株式会社）

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。



高知の柑橘を贅沢に。

酔鯨 リキュール

かじゅ ゆず & 文旦

日本酒と高知で親しまれる柑橘果汁がひとつになって。
フルーツ感たっぷりの、寄り添い上手なお酒です。

Focus on "Kaju Yuzu & Buntan"

SUIGEI LIQUEUR KAJU

多様な柑橘が親しまれる高知発、
柚子と土佐文旦の柑橘リキュール

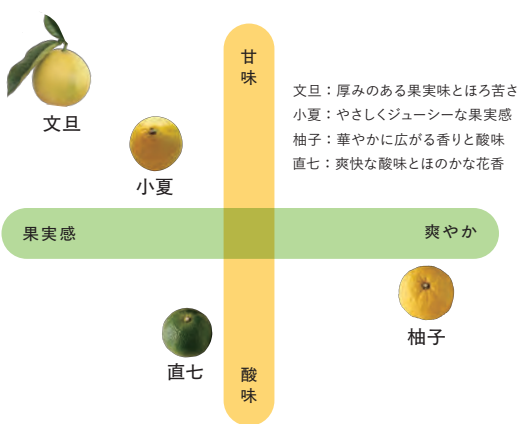
「かじゅ」が生まれた高知の食文化

高知県には、地域で親しまれている柑橘がたくさんあります。柚子や文旦、小夏、夏みかん、ぶしゅかん、直七、すだちなどなど、一年を通してさまざまな柑橘が栽培されています。山の斜面や畑などの他、自宅の庭にもちょこんと1本。そこから食文化として根付いたのが「酢みかん」と呼ばれる酸味の強い柑橘たちです。そのまま搾って魚などにかけるだけでなく、果汁を年間保存し、酢のものやお寿司などの調味料として使います。暑い夏の日も、柑橘は食材の鮮度を守ってくれ、疲れた体を癒やすクエン酸などが豊富な食材です。

KAJU CITRUS

柚子  高知県が日本一の生産量を誇る。爽やかで香り高く、高知の家庭ではとてもポピュラーな柑橘。	文旦  露地の旬は初春。正式名称は土佐文旦。気品ある香りと、ぷりぷりの食感、ほろ苦い甘さの大きな柑橘。	小夏  初夏に旬を迎える小夏。白皮由来の甘味と果肉の酸味のバランスが優れ、やさしい甘酸っぱさ。	直七  すだちの一種。柚子よりも酸味・苦味がまろやかで、さっぱりとした味わいが特徴の柑橘。
---	---	---	---

KAJU CITRUS FLAVOR MAP



「かじゅ」の開発秘話

高知の暮らしのすぐそばにある自然の恵み。そんな身近な柑橘たちを、お酒に活かせないか?と考えたのが、開発のきっかけでした。柑橘のみずみずしい香りと、酢鯨の日本酒が出会って生まれた、唯一無二の味わいです。「今日はがんばったな〜」と冷蔵庫から取り出すKAJUロゴのかわいいボトル。明日もいい日になりますように、そんな光景を思い浮かべながら女性社員が開発しました。



PAIRINGS

柑橘の香りと酸味、
日本酒の旨味を
軽やかに合わせるペアリング

柑橘とひとくりにできないほど、「ゆず」と「文旦」の香りや個性は異なっています。お料理との相性も個性の違いがくっきり！土佐酒アドバイザーとしても活動されている料理研究家の和田亜紀さん（薬山庵のごはん〜二十四節気と薬膳〜）に「かじゅ ゆず」「かじゅ 文旦」と相性の良いペアリングを教えてくださいました。高知らしい柑橘果汁と、日本酒の旨味がひとつになったリキュールならではの楽しみ方、ぜひお試しください！それでは紙上ペアリングをどうぞお楽しみください！



絶妙な甘酸っぱさ&
ジューシーなリキュール

リキュールかじゅ「ゆず」

香りが高く、酸味と甘みのバランスに優れた「ゆず」の美味しさを贅沢に詰め込んだ日本酒ベースの柑橘のリキュールです。果汁は「柚子」、「小夏」、「直七」の3種をあわせて39%配合しており、アルコール度数は9度。果実そのものを味わうようなみずみずしさと絶妙な甘酸っぱさ、日本酒ならではのやさしい旨味が調和したジューシーな味わいをお楽しみください。

柚子



柚子
おちょこ



柚子の産地・高知市土佐山では、昔から柚子玉をくりぬいてお酒を注ぐ「柚子おちょこ」でお酒を楽しむ文化があります。収穫した柚子の果肉をくりぬき、そこに土佐酒を注いで黄色い杯で乾杯！柚子おちょこを口元に寄せ、その香りを楽しみながらお酒を飲むという、何とも風情ある文化です。

おすすめアレンジ！

Cocktail



ゆずのジューシーな甘酸っぱさを、お塩が引き立てる

ゆずソルティドッグ

グラスの縁に塩をつけて、氷をたっぷり。「かじゅ ゆず」を注ぐだけで完成！

PAIRINGS for "KAJU YUZU"



香りを楽しむペアリング
料理を引き立てる爽やかな香り
酸味はコクのある食材にも合います

トマトとクリームチーズの
ブルスケッタ

PAIRING COMMENT

トマトの甘味とチーズのコクに、ゆずの爽やかな香りと酸味が心地よく重なります。

小アジの南蛮漬け

PAIRING COMMENT

南蛮漬けの軽やかな酸味にゆずの清々しい香りが寄り添い、爽快さをプラスします。



土佐文旦発祥の地に、土佐蔵あり

酔鯨「土佐蔵」のある土佐市には文旦の実る山が、あちこちで見られます。12月から1月に通りかかると、遠目からも大きな黄色い実がたくさん。それが土佐文旦、土佐市が発祥の品種です。手に取った瞬間から豊かな香りが立ち上り、柑橘の王様と呼ばれる土佐文旦ならではの品格を感じさせます。柑橘の王様とも呼ばれる品格が感じられます。果肉は透明感があり、ぷちと弾けるみずみずしさ。地元消費が半分という、高知県民の愛着が強い柑橘です。

おすすめアレンジ！
Cocktail

文旦の爽やかな酸味と
ミントの香りが楽しめる

文旦ミントモヒート

ミントをたいて香りを出し、グラスへ。
氷を入れ、「かじゅ 文旦」1：炭酸水3で
割って軽く混ぜれば完成！



みずみずしい文旦らしさ、
フレッシュでやさしい口あたり
リキュールかじゅ「文旦」



上品な甘味とさっぱりとした酸味・心地よい苦味が特徴である「文旦」の美味しさを贅沢に詰め込んだ日本酒ベースの柑橘リキュールです。高知県特産柑橘「土佐文旦」と「柚子」の果汁をあわせて35%使用。ブレンド果汁の「みずみずしい甘酸っぱさ」、そして果汁の香味と日本酒の旨味の贅沢な組み合わせが「フレッシュで口あたり滑らかな味わい」を生み出します。

KAJU YUZU & BUNTAN's PAIRING RECIPES

柑橘の香りと酸味、
日本酒の旨味を
軽やかに合わせるペアリング



PAIRINGS for "KAJU BUNTAN"



ほのかな苦味を楽しむペアリング
すっきりとエレガントな香り
料理に奥行きが出る上品なほろ苦さ

生春巻き

PAIRING COMMENT

ハーブ香る生春巻きに文旦のほろ苦い甘さが重なり、
軽やかな余韻が広がります。

いちじく&シャインマスカット ブッラータチーズ胡椒がけ

PAIRING COMMENT

果実のみずみずしい甘味とチーズのコクに
文旦の爽やかさが調和し、洗練された味わいに。

PAIRINGS for "KAJU BUNTAN" RECIPE

焼き茄子の 酢みかんタレ

PAIRING COMMENT

香ばしい焼き茄子の旨味と
文旦のやさしい甘味、
ほのかな苦味が溶け合っ

PAIRING RECIPE

〈材料〉2〜3人分

茄子……………2本
みょうが……………1個
青じそ……………2枚
白ごま……………少々
鰹節……………少々
おろし生姜……………小さじ1

酢みかんタレ

酢みかん果汁 ……大さじ1
(すだち・柚子・直七・ぶしゅかんなど)
だし……………大さじ3
薄口しょうゆ ……大さじ1
みりん……………小さじ1

〈作り方〉

1. タレを作る。だし、しょうゆ、みりんを合わせ、ひと煮立ちさせて冷まし、完全に冷めたら酢みかんの果汁を合わせる。
2. 茄子をグリルで焼き、皮をむいて食べやすい大きさにカットする。
3. 器に②を盛り付け、小口切りのみょうが、千切りの青じそをたっぷりかけ、上から白ごま、鰹節、おろし生姜をかける。
4. 食べる前に①のタレをかける。



冷めるときにも蒸発するので
煮詰めすぎないことが大事！
酢みかんの爽やかな香りを楽しむために、
果汁は冷めてから合わせましょう。
香りが飛びやすいため、
火にかけないのをおすすめ。

季節と

日本酒

「次はどんな季節酒が出るの？」

そんな読者の皆さまからのお声にお応えして、
 酔鯨の季節酒を年間カレンダーでご紹介！

日本には四季があり、季節ごとに旬の食材や料理があります。
 その時季ならではの味わいを楽しめる季節酒をお届けしています。
 お酒の旬とも言える飲み頃の季節にお楽しみいただけるよう、
 蔵元から一足早く出荷しています。

ぜひ、お気に入りの一本を見つけてみてください。

※発売時期や詳細情報は、公式 SNS や SUIGEI JOURNAL でも随時ご案内します。

酔鯨の季節酒カレンダー		
秋	8月	純米吟醸 吟麗秋あがり(白露)
	9月	純米大吟醸 高育秋あがり
		純米吟醸 吟麗秋あがり(寒露)
冬	10月	特別純米酒 しぼりたて 生酒
	11月	純米吟醸 吟麗しぼりたて 生酒
	12月	純米大吟醸 しぼりたて 冬びより
	1月	純米吟醸 高育 54 号 新酒生酒
春	2月	純米大吟醸 花ごろも 生酒
夏	4月	純米吟醸 吟麗summer
	5月	純米大吟醸 なつくじら 原酒
	6月	夏純米



日本酒の豆知識

「お米という穀物から
果物の香りが生まれる不思議」

日本酒の原料は、お米・米麹・水です。
 それなのに、大吟醸酒などからメロンやリンゴを思わせる
 香りを感じたことはありませんか？

実は、その香りを生み出しているのが「酵母」です。

酵母は、お米の糖分をアルコールに変えるだけでなく、発酵の過程でさまざまな香り成分もつくり出します。

詳しくは、
 高知酵母の産みの親
 上東治彦さんのコラムを
 ぜひお読みください

P.09

ひと夏を越えたお酒の味わい、
 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

SPEC

- 原料米—— 吟風（北海道産）
- 精米歩合—— 50%
- 吟醸香—— お料理の味わいを引き出す控えめな吟醸香
- 味わい—— しっかりとした旨みとキレの良いあと味

秋を感じるラベルは「白露」「寒露」の2種類。
 ※2種類のお酒の中身は同じです。

VOICE 土佐蔵 開発課 高橋利史

熟成によるまろやかさとキレの良さを備え、冷酒で楽しむ
 のがおすすめです！海老や野菜の天ぷらとの相性も良く、
 素材の味を引き立てます。吟麗秋あがりの穏やかな旨味が
 香ばしさを引き立て、後味をすっきりまとめます。

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

SPEC

- 原料米—— 吟の夢（高知県産）
- 精米歩合—— 45%
- 吟醸香—— 上品な吟醸香、バナナのようなおだやかな香り
- 味わい—— 秋の味覚に合うリッチな香味、大吟醸酒ならではの吟醸香と酔鯨らしいしっかりとした酸味

VOICE 長浜蔵 営業課広報 佐野麻美

キリッと冷やして、旨味たっぷりの秋の味覚と合
 わせるのがおすすめです。「戻り鰹のタタキ」や
 「キノコの蒸し物」などと合わせると、口いっぱ
 いに旨味が広がり、幸せな気分になってくれます！
 秋の夜長にゆっくりとお楽しみください。

季節と酔鯨

深まりゆく、

秋酒

秋も日本酒が美味しい季節です。
 春に搾ったお酒は、
 夏の間静かに熟成を重ねることで、
 まろやかさと深みを増していけます。
 こうして飲みごろを迎えた「秋あがり」が、
 今年も酔鯨の「秋色トリオ」が、
 秋の食卓に彩りを添えます。



土佐酒らしさを未来へつなぐ酵母

（高知県独自の酵母開発に携わって思うこと）

食事とともに楽しむ土佐酒

こんにちは、上東治彦です。私は 40 年以上、高知の酒造りと酵母開発に携わってきました。今回は「高知酵母」のお話を通して、土佐酒の魅力をお伝えしたいと思います。日本酒は、その土地の気候や風土、食文化と深く結びつきながら発展してきた日本の伝統文化です。高知県にも現在19の酒蔵がありますが、長年酒造りに携わってきて感じるのは、土佐酒は「食事とともに楽しむ酒」として育まれてきたということです。土佐酒は全国でも有数の「辛口」として知られており、全国市販酒類調査でも、しっかりとした酸があり、飲みごたえがありながら後口がすっきりとした酒として評価されています。なかでも鰯をはじめとした脂ののった魚との相性は格別です。こうした酒質が地域に支持され、高知県では地酒の占有率が約80%にも達しています。地元で長く愛されてきたことも、土佐酒の大きな特徴のひとつでしょう。

お酒の個性を支える高知酵母

日本酒というと、お米や水に注目が集まりますが、お酒の個性を語るうえで欠かせないのが酵母です。酵母はアルコールをつくるだけでなく、お酒の香りや味わいにも大きく関わっています。バナナやメロン、リンゴを思わせる香りも、実は酵母が生み出しています。高知酵母の歴史は1991年に誕生した「KW-77」から始まりました。以来改良を重ね、現在では50種類以上の高知酵母が開発され、そのうち20種類以上が実際の酒造りに使われています。

高知酵母の広がり と 酔鯨とのご縁

高知酵母の開発を通じて、酔鯨とのご縁も長く続いています。1992年には、発酵力が強く、土佐酒らしいキレの良い酒質を目指して「A-14株」を開発しました。その「A-14株」をいち早く採用してくださったのが酔鯨です。今でも大変印象深い出来事として心に残っています。酵母開発では、現在酔鯨の酒造りを支える上田製造本部長も、若い頃に高知県工業技術センターへ研修に来られ、私たちとともに研究に取り組んでいました。その時に開発した「CEL-19株」や「CEL-24株」は、リンゴを思わせる華やかな香りが特徴で、現在では県内の多くの酒蔵で使われています。後に、「A-14株」を改良して生まれたのが「AA-41株」です。メロンを思わせる華やかな香りが特徴で、高知酵母を代表する酵母のひとつとなっています。酵母の開発が進んだことにより、土佐酒の表現の幅も広がってきました。今では蔵ごとに酵母の特徴を生かしながら、それぞれの個性ある酒が造られています。

高知酵母	A-〇〇 (A-14、AA-41 など) 酢酸イソアミルという香気成分を作るのが得意な酵母。バナナやメロンのような香りを作り出す。
	AC-〇〇 (AC-17、AC-95 など) 酢酸イソアミルとカブロン酸エチルの両方の香気成分を作り出すのが得意な酵母。パイナップルやイチゴのような香りを作り出す。
	CEL-〇〇 (CEL-19、CEL-24 など) カブロン酸エチルという香気成分を作るのが得意な酵母。リンゴやライチのような香りを作り出す。

長年酵母の開発に携わってきましたが、同じ酵母を使っても、蔵によって出来上がる酒はさまざまです。ぜひそんな違いも楽しみながら味わっていただければ、うれしく思います。

酔鯨の酒造りを支える高知酵母

酔鯨が目指しているのは、食事とともに楽しめる「食中酒」です。その酒質づくりに欠かせない存在のひとつが高知酵母です。なかでも現在、酔鯨で最も多く使用しているのが「A-14株」です。華やかな香りを持ちながらも料理に寄り添う味わいを表現できることから、多くの商品に採用しています。近年は「CEL系酵母」を使用した酒造りにも取り組んでいます。新しい可能性を探りながらも、目指すのは変わらず酔鯨らしい食中酒です。

高知酵母を使用した主な酔鯨商品



A A-14 純米大吟醸 丞
A-14+自社酵母(9号系由来)
純米大吟醸 高育秋あがり
純米大吟醸 しぼりたて 冬びより
AA-41+自社酵母(9号系由来)
純米吟醸 吟麗シリーズ

AC AC-95 純米大吟醸 弥
AC-17 純米大吟醸 なつくじら 原酒



うえひがしはるひこ
上東治彦

農学博士。高知県酒造組合 技術顧問。1984年高知大学大学院農学研究科修了。85年に高知県に入庁し、高知県工業技術センターへ。醸造技術企画監を最後に退職。現在は高知県酒造組合技術顧問、日本酒造組合中央会四国支部技術顧問を務める。専門は醸造学で、高知県オリジナル酵母の開発や国内外の酒類コンクールで審査員歴多数。

有機栽培の柚子から創る“暮らし” 柚子農家が元気な 馬路村への小さな旅

「柚子は暮らしの一部なんです。メーカーであるな、産地であれ！」と掲げています。」



JA馬路村 [馬路村農業協同組合] 組合長 長野桃太さん にお話を伺いました。

長野 (JA馬路村) ようこそ馬路村へ。このJA馬路村加工場の建物にはコールセンターもあって、全国約6万人のお客さまとつながっています。人口700人台の村ですが、村外からも含めて100人近くがJAで働いているんです。柚子が地域を支える産業になっています。

佐野 (酔鯨酒造) すばらしいですね。女性も多いと実感しました。JA馬路村さんは有機栽培の柚子に特化され、私たちも昔から「ごっくん馬路村」の商品CMになじんでいます。始められた頃の状況は？

長野 大きな挑戦だったテレビCMは、全国に商品が知られるきっかけでした。柚子栽培は1960年代に10軒の柚子農家でスタートして、2001年から有機栽培に切り替えています。有機は環境にやさしいことに加え、青果よりも加工品向け。東谷望史元組合長がリーダーとなって苦労しながら現在の姿になりました。100種類近い商品を通じて「柚子と馬路村」を伝えるのが、私たちの生きる道です。ここから発送する商品には、ただ届けるだけでなく開けた時の「満足プラスの感動」を詰めているんです。

佐野 なるほど！柚子と一緒に馬路村の魅力も届けているんですね。皆さんの作業がとても丁寧なもの納得です。柚子を

搾った「柚(ゆ)の酢」は、お寿司など高知の料理に欠かせない調味料ですね。それにしても自然の作物は毎年味などが変化しますが、そのあたりは？

長野 村中総出の収穫時期は大忙し。私も少しですが栽培しています。「メーカーであるな、産地であれ」という考え方を皆で共有しながら、自前の工場で小ロットずつでも、柚子の香りがしっかり伝わる商品を作ること。その年々の自然のものなので、酸味料や香料で均一化はしません。添加物は使わない方針で、これは曲げずに時間をかけて消費者に理解していただいています。

佐野 毎年味わいが違うのも魅力のひとつなんですね！だからこそ、小さいお子さんから高齢者まで安心して口にできるので

長野 次は洋菓子系のスイーツを開発して、新しい層に柚子と馬路村をお届けできたら。柚子と生きることで、未来へ向けてさらに地域がひとつにつながっていけるように。

佐野 スイーツいいですね！楽しみにしています。お話ありがとうございました。

馬路村農業協同組合
〒781-6201
高知県安芸郡馬路村 3888-4



酔鯨・佐野、JA馬路村・長野さん



魚梁瀬杉で栄えた安芸郡馬路村。昭和30年代がピークだった林業の衰退後、農地がない山間部では無理だと言われた農業に活路を求めました。地域に根付いた柚子を栽培・加工して販売することで、全国に知られる「馬路村」ブランドを創っています。



収穫期は11月。
(写真提供：JA馬路村)

酒粕バスパウダーで ウェルビーイング

SUIGEI × TOJI

酒蔵から生まれる恵み、 酒粕の新しい楽しみ方

日本酒を造る過程で、もろみをしぼった後に残る白い酒粕。
日本酒特有の発酵による副産物です。
栄養豊富でほのかに甘味があり、日本酒の香りも楽しめるとあって、
日本の食卓で親しまれてきた発酵食品。
原材料はお米、米麹、水というシンプルさ。
酒粕はアミノ酸やペプチド、ビタミンB群などの成分を豊富に含み、
食品のほか、美容やウェルネスの分野でも魅力が見直されています。
私たち酒蔵にとっても酒粕は、大切な恵みのひとつ。
酔鯨酒造では、酒粕の新たな魅力をお届けしたいという想いから、
カフェのメニューや、フェイスマスクなどを手がけてきました。

このたび、ご縁をいただき、
酒粕を配合したバスパウダーを TOJI さんと共同開発しました。
お酒が飲めないという方にも、
食品や化粧品としてその恵みを楽しんでいただけることが酒粕のよいところ。
今回は、そんな酒粕の魅力も併せてご紹介します。



VOICE

[酒粕バスパウダー 酔鯨-SUIGEI-]
ウェルネスブランド「TOJI」と共同開発

土佐蔵 開発課 長野真砂



このたび、日本酒造りから生まれる発酵の恵みを余すことなくお届けしたいという想いから、酒粕を50%配合したバスパウダーを開発しました。高知の風土に育まれた米から生まれる酒粕を活かし、酒蔵ならではの価値を感じていただける商品を目指しました。やさしい湯ざわりとともに、自然に包まれるような心ほどけるひとときをお楽しみいただき、日々の疲れを癒やす贅沢な時間となれば幸いです。

酒蔵だからこそ生まれた一包 ～発酵の恵みに包まれる、静かな贅沢～

高知の風土が育てた酒米「吟の夢」と、清らかな軟水で醸した純米酒。その製造過程で生まれる上質な酒粕と天然塩を配合したバスパウダーです。酒粕にはアミノ酸やビタミンB群などの成分が含まれており、ほのかな酒粕の香りとともに、自然の恵みに包まれるようなバスタイムをお楽しみいただけます。
お酒を楽しむ時間だけでなく、お風呂で心と身体をゆっくりとほぐす時間にも、酔鯨らしい豊かさをお届けしたい。そんな想いから生まれた商品です。



発売予定
8/26 風呂の日

酒粕バスパウダー 酔鯨-SUIGEI-

◎内容量:40g(1包)
◎成分:酒粕、海塩、ホホバ種子油、ケイ酸Ca
◎販売価格:1320円(税込)
販売先:全国酔鯨お取り扱い店・酔鯨ストア・酔鯨公式オンラインショップ

TOJIは、時を越えて日本で受け継がれる美と健康の知恵を、新たなかたちでお届けし、本当の美しさと豊かな暮らしをかなえるウェルネスブランドです。



酔鯨が 飲めるお店

ボストンコモン

滋賀県栗東市



ステーキキッチン ボストンコモン

住所 〒520-3031
滋賀県栗東市纒10丁目8-3
電話 077-552-8129
営業時間 11:30～14:00
18:00～21:00 (L.O.20:00)
定休日 火曜、第1・第3月曜日



酔鯨酒造公式XではDeNA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。



酔鯨が 買えるお店

七里酒店

愛知県清須市



七里酒店

住所 〒452-0013 愛知県清須市西枇杷島町
南大和180大和ビル1F
電話 052-501-1294
営業時間 9:30～20:00
定休日 日曜・祝日



HAVE A GOOD SAKE TIME



ステーキと日本酒。あまり馴染みのない組み合わせに聞こえますが、このペアリングに挑戦されているお店をご紹介します。滋賀県栗東市でステーキハウス「ボストンコモン」を営む松山さん一家。内装には父・武司さんが修業時代を過ごした、ボストンの赤レンガが並ぶ街並みの雰囲気が再現されています。店名の由来はボストンに現存するアメリカ最古の都市公園から。公園のような明るく、入りやすい雰囲気のお店にしたいという思いが込められています。

日本酒の提供を始めたきっかけは、酒ディプロマの資格を持つご友人の存在で

した。ここ数年は日本酒にも力を入れており、3か月に一度開催している日本酒の会も好評を博しているそうです。そんな松山さん一家、実は大の横浜DeNAベイスターズファン。今年2月発売の「WHALE STAR」をきっかけに酔鯨のお酒を取り扱ってくださるようになりました。お店には地域のDeNAベイスターズファンが集い、ステーキを楽しみながら「勝利を願って乾杯!」と盛り上がっています。お肉好きの方も、日本酒好きの方も。いつもとは少し違う楽しみをボストンコモンで味わってみませんか。

テキスト/林 陸 (営業)



愛知県清須市にて、ご家族で営んでいる七里酒店。お店のモットーは「好きな酒を、好きな人と」。流行や知名度に左右されることなく、自分たちがほんとうに美味しいと思ったお酒だけを取り揃えています。

お客さまとの対話を何より大切にしているのも七里酒店の特徴です。日本酒や焼酎、ワインの専門知識を活かしながら、好みや飲むシーンを丁寧にうかがい、その人に合った一本を提案してくれます。

単にお酒を販売するのではなく、「好きな人と食事やお酒を楽しむ時間を大切にしたい」という思いが、接客サービスの随所に感じられます。

また、店内には、店主の甥にあたる横浜DeNAベイスターズ・林琢真選手の応援コーナーも!ユニフォームやグッズが並び、同選手への温かい応援の気持ちが感じられます。現在発売中の横浜DeNAベイスターズを応援する酔鯨酒造のお酒「純米吟醸 WHALE STAR」についても、「酔鯨の特約店としても、林選手の親戚としても、とても嬉しく思っています」とコメントをいただきました。

人とのつながりを大切にしながら、お客さまに寄り添った一本を提案する七里酒店。素敵なお酒との出会いが楽しめる、おすすめのお店です。

テキスト/三浦和芳 (営業)

今期の酒造りを終えて 杜氏 藤村大悟



昨年秋に始まった令和7年度の酒造りも終了し、「こしき倒し」の儀式をもって節目を迎えました。大きなけがや事故なく、蔵人全員で最後まで造りを終えることができ、まずはほっとしています。今期は、長浜蔵で主力商品「吟麗」の品質改良や土佐蔵の小仕込みによるコンテストへの挑戦など、新たな可能性を見出す一年となりました。酒造りは大変なこともあります。出来上がったお酒を「美味しい」「楽しい」と感じていただけたり、皆さまの笑顔に触れられることが何よりの喜びです。先日の「呑切」では、貯蔵タンクの栓を開けて今期の酒質を確認するとともに、来期に向けた課題も見えてきました。これからも一つひとつ丁寧に向き合い、酔鯨らしい酒を追求してまいります。改めて、今期も無事にこの日を迎えられたことに心より感謝申し上げます。これからも皆さまに長く愛していただける酒を醸してまいりますので、今後とも酔鯨酒造をよろしく願いいたします。

※呑切：酒蔵で毎年行われる貯蔵中の日本酒の品質チェック

INFORMATION

「横浜DeNAベイスターズ 酔鯨 純米吟醸 WHALE STAR」 買える・飲めるお店をご紹介します!

「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知りたい」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ページを新たにご用意しました。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



試合を
全力で
応援!

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、DeNA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.2 は、新鮮なお魚と日本酒を
楽しむならここ!「七福水産」さんです!
ぜひご覧ください。

TOSAGURA MINI 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!

夏季
限定

海を感じる「酒かすソーダ くじらブルー」登場!



酒かすソーダ くじらブルー
650円 (税込)

酒粕のアミノ酸とレモンのビタミンで 夏の疲れを乗り越えよう!

酔鯨の酒粕を使った、見た目も爽やかなブルーレモネードソーダが夏季限定で登場しました。決め手のレモンは、黒潮町産の「黒潮グリーンレモン」を使用。皮が薄く香りが良いのが特徴で、爽やかな酸味が広がります。酒粕はシロップと合わせてあり、グラスの下の子層に酒粕のやさしい風味が詰まっています。まずはレモンと炭酸のすっきりとした味わい、そして後からほんのり酒粕の風味が感じられる、夏にぴったりの一杯です。酒粕が苦手な方にも飲みやすく、混ぜながら味の変化も楽しめる自信作。見た目も涼しげな夏限定ドリンク、ぜひお楽しみください。フロートもおすすめです!

開発への想い

酒粕をもっと身近に!!爽やかで
ごくごく飲める、夏らしい酔鯨
オリジナルドリンクを作りたいと思
い、このメニューを考えました。
夏のお出かけ先に土佐蔵を選ん
でいただけたら嬉しいです。
見た目も華やか一杯、ぜひお楽
しみください。 スタッフ/横田

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)



SUIGEI
JOURNAL

酔鯨 リキュール かじゅ ゆず

香りが高く、酸味と甘みのバランスに優れた「ゆず」の美味しさを贅沢に詰め込んだ日本酒ベースの柑橘のお酒

◎内容量: 720ml
◎1,617円(税込)

酔鯨 純米吟醸 吟麗秋あがり

ひと夏を越えたお酒の味わい、
こだわりの低温貯蔵でじっくり熟成

◎内容量: 1,800ml、720ml
◎原料米: 吟風(北海道) ◎精米歩合: 50%
◎1,800ml/3,399円(税込)、720ml/1,734円(税込)

EVENT & 試飲販売

- 9月2日(水)～7日(月)…………… 高島屋大阪店「日本酒祭り」
9月20日(日)…………… SALE-CON 2026 (ニューヨーク)
9月27日(日)…………… Wine House Sake Fest (ロサンゼルス)
9月30日(水)～10月6日(火)… 大丸札幌店 ※店頭販売会
10月1日(木)…………… 日本酒ゴーアラウンド 2026 (東京・岡山)
10月28日(水)～11月3日(火)… 大丸神戸店 ※試飲販売会