SUIGEI JOURNAL

FOR
ENJOY
SAKE LIFE

Quarterly
日本酒を楽しむ季刊誌

2026 AUTUMN to WINTER



特集

新年を寿ぐ食とお酒

日本のこころを継ぐ行事食

SUIGEI JOURNAL

2026 AUTUMN to WINTER

いつもSUIGEI JOURNALをご覧いただき、ありがとうございます。
読者の皆さまからいつも応援やお声をいただき、心より感謝申しあげます。
酔鯨では新年度の酒造りが始まりました。
新米が入荷し、蔵内ではお米の良い香りと蔵人の元気な掛け声が飛び交っています。
今年も皆さまに美味しく召し上がっていただきたい。
その一心で、蔵人たちは気持ちを新たに、
一つひとつの工程に丁寧に向き合いながら酒造りに励んでいます。

SUIGEI JOURNALも蔵の活気に負けず、お酒の楽しみ方や蔵の日常、
新しい取り組みなどを丁寧にお伝えしてまいります。
これからも皆さまと一緒に日本酒を楽しみながら、歩んでいけますように。

02 特集──新年を寿ぐ食とお酒
07 季節と酔鯨──お正月のお酒と冬酒
09 コラム──近所にいたら、遠くまで
10 日本酒の豆知識番外編──「ハラン」
11 DAITO 2026 特集
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
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
今回からSUIGEI JOURNALでも「行事食」について学んでいくことになりました。お正月やひな祭りなど、昔から受け継がれてきた行事も、改めて知ってみると、そこには家族の健康や幸せを願う思いや、人を大切にする気持ちが込められていることに気づかされます。
私自身も家族にお祝いをしてもらう機会がたくさんあり、今振り返ると、たくさんの愛情に支えられていることを感じる時間になりました。また、行事食も地域ごとに受け継がれ方が異なり、その土地ならではの文化や暮らしが見えてくるようで、とても興味深く感じています。最近は新しいものに目が向きがちな時代ですが、こうした文化や人を思う気持ちも大切にしていきたいものです。そして、今も昔も家族や大切な人が集まる時間のそばに日本酒があることを、とても幸せなことだと感じています。

アートディレクション＆デザイン 大賀美穂
COVER＆特集料理
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｜星ヶ岡アートヴィレッヂ

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。



特集
日本のこころを継ぐ行事食
新年を寿ぐ食とお酒

酔鯨酒造は、「Enjoy SAKE Life」をテーマに、
日本酒のさまざまな楽しみ方を提案してきました。
和食と深いつながりのある日本酒には、背景にある文化や
人と人とのつながりや幸せを願う力もあると感じています。
今号からは特集として「行事食」をご紹介いたします。
日本文化や季節の楽しみ、暮らしの知恵を、ご一緒に。

醉鯨酒造 行事食 継承プロジェクト

日本の四季や暮らしの中で受け継がれてきた食文化

お正月のおせち料理から始まり、節分や節供（せちく）など、季節の移ろいに寄り添う行事食は、健やかに過ごしたいという願いや、家族の幸せを願う気持ち、先人たちの知恵が結晶した宝ものです。

古くは神様とともにいただいたのが日本酒の始まりでした。日本酒とともに「行事食」という食文化が形づくられ、収穫の喜びや祝いの席の喜び、感謝の気持ちに寄り添いながら受け継がれています。

このたび、日本の伝統行事や暦にまつわる食文化の継承活動をされている小宮理実さんとのご縁をいただき、私たちがずっと願っていた食文化と日本酒を考える企画が実現しました。

季節の行事を楽しみ、その食卓に日本酒を添える――。醉鯨酒造は、そんな日本ならではの文化を、これからも大切にしていきたいと願っています。あわせて身近な高知の行事食もご紹介してまいります。今号は、新年を祝うお正月の行事食です。

日本の四季や食文化の豊かさを感じるきっかけとなり、皆さまの楽しい時間につながりますように、願いを込めてお届けいたします。



現代の暮らしに

重箱がなくても、大きめのお皿に少しずつ盛り付ければ、華やかなワンプレートおせちに。「南天や椿の葉」などをあしらえば、よりお正月らしい装いになります。市販のものも上手に取り入れながら、ひとり暮らしの方にも気軽に楽しんでいただけるスタイルです。



お屠蘇（とそ）



三つ肴（みつざかな）

※三つ肴は関東地方は黒豆・数の子・田作りですが、関西地方は田作りの代わりにたたきごぼうが入ります。
※関西では田作りを五万米（ごまめ）とよびます。

行事食継承プロジェクト

氣付きの扉を開いて

―第1回―

日本のこころを継承する

はじめまして。行事食文化研究家 小宮理実です。京都で生まれ育ち、おせち料理をはじめとする「行事食」を専門に研究しています。この度、醉鯨酒造の皆様とともに、「日本の行事食」を継承する取り組みがはじまりました。これから、その魅力や氣づきをお届けしてまいります。

私たちが普段何気なく口にしている食べものには、過酷な自然とともに生きてきた先人たちの「豊かに生きることへの強い願い」が込められています。「しあわせに生きていたい」「健康でありたい」という想いは、いつの時代も変わりません。

そして、日本のハレの日の食事に欠かせないのが「日本酒」です。行事食には、日本独自の精神性と「食中酒」の文化が深く結びついています。

その意味を知るほどに世界が広がり、もっと日本が好きになる――。ぜひご一緒に、楽しく学んでまいりましょう。



小宮理実 *Rimi Komiya*
行事食文化研究家。
一般社団法人行事食協会 代表理事（2021～）。2007年より料理研究家として行事食文化普及・研究に取り組む。各種講座の開催や自治体の食育講師などを務める。行事食文化の視点から企業のアドバイザーとしても活動。京都市在住。

1. 季節の節目を祝う「節日（せちにち）」

記念すべき行事食といえば、やはり「お正月・おせち料理」です。1月1日の元旦をはじめ、奇数が重なる日は「節日」と呼ばれ、明治初期に制度としての祝日から外れるまで、大切にされてきました。農作業の節目である「ハレの日」に神様へお供えする食べ物は「節供（せちく）」と呼ばれ、主に次の5日間が挙げられます。

1月7日 人日（じんじつ）の節供
3月3日 上巳（じょうし）の節供
5月5日 端午（たんご）の節供
7月7日 七夕（しちせき）の節供
9月9日 重陽（ちょうよう）の節供

昔の陰陽思想では、奇数が重なると「陽」が極まって「陰」に転ずると考えられていました。そのため、神様をお迎えして「節会（せちえ）」をひらき、みんなで穢れを祓っていたのです。

2. 祝い肴三種とお雑煮に込められた祈り

お正月の食卓には、おせちの主役である「三つ肴」（みつざかな）が並びます。三種といいながらも実際には四種類あり、地域ごとの違いはありますが、その中から三種お選びいただきます。

【三つ肴】
数の子―― 子孫繁栄
田作り―― 五穀豊穣
黒豆―― 勤労勤勉
たたきごぼう―― 開運安泰

そして何より欠かせないのが、「お雑煮」です。日本全国で具材はさまざまですが、必ず「お餅」が入っています。そこには大切な理由があります。実は、お餅は神様の御霊（みたま）。私たちは新年に神様からエネルギーを分けていただくために、お餅を口にするのです。

3. 心と体を整え、豊かな一年に

元旦の屠蘇（とそ）（清酒）とともに家族の無病息災を願い、温かいお雑煮と祝い肴をいただく。これは、神聖な命を養う日本独自の大切な儀礼であり、この流れを経てお正月の儀式は完了します。

心と体を整えてくれる、先人たちの豊かな祈りと知恵。これに倣えば、きっと素晴らしい一年になることでしょう。

これからの連載でも、日本の行事食の魅力や食べる意味、そして日本酒が果たす役割についてお伝えしていきます。

高知城下の伝統的な

お雑煮

潮江菜（うしおえな）のお雑煮

宮尾登美子が随筆で懐かしんだ、
故郷のお雑煮に欠かせない食材「潮江菜」



参考文献――宮尾登美子「豪快、土佐雑煮」「めぐる季節を生きて」講談社二〇〇二年



［潮江菜のお雑煮のつくりかた］



◎材料（4人分）
角餅…8個
里芋…2個
潮江菜…1株（あるいは水菜で）
ゆずの皮…少々
だし汁（昆布とかつお節の一番だし）…3カップ
醤油…小さじ2
塩…小さじ1/2



1. 里芋と潮江菜の下ごしらえをしておく。
   里芋は皮ごとゆで、皮をむく。
   潮江菜は熱湯でさっとゆで、3〜4cmに切る。
2. だし汁に醤油と塩を加え、好みの味に調える。
3. 湯を沸かし、餅を入れてごく弱火で4〜5分煮る。
4. 里芋を7〜8mmの輪切りにして、椀に③と盛りつける。
5. ②を温め、潮江菜と汁を椀に盛る。へぎゆずを添える。

出典：土佐伝統食研究会
潮江菜提供：潮江地区地元生産者 熊澤秀治さん

浦戸湾のほとり、潮江で育つ
土佐伝統野菜「潮江菜のお雑煮」

高知の雑煮は「角餅すまし汁」が基本で、土地によってだしの材料と汁にのせるものが違います。

高知市のある地域では、昆布とかつお節でだしをとり、里芋と潮江菜を入れるのが定番でした。ほっこりと煮えた里芋はとてもやわらかく、青々とした潮江菜、煮餅にしたやわらかいお餅が醤油味の汁とからまって、なんともおいしいものです。

四国では珍しい角餅なのは、土佐藩藩主・山内一豊の郷里、尾張の影響だといわれます。

土佐伝統野菜「潮江菜」ものがたり

潮江菜は潮江カブとも呼ばれ、高知市潮江地区でつくられていた青菜で、かつては高知市の食材として冬におなじみの野菜でした。昭和20年代に水害で絶滅したと思われていましたが、残っていた種が見つかり、地元農家の尽力により2014年に復活し、生産されています。

賑やかに集う、お正月



土佐の皿鉢料理

鯖の姿寿司
数の子
巻寿司
大丸
酢かぶ
羊羹
魚の昆布巻き
魚卵
鮎の甘露煮
貝の煮付け
海老の姿煮
なます
きんとん

教えてくれた人

Aki Wada
和田亜紀さん

『葉山庵のごはん 二十四節気と薬膳』主宰。土佐伝統食研究会所属。行事食、伝統食、郷土料理など高知の食文化の継承に日々努めている。二十四節気をベースに、高知の食材を中心に使う食のイベントや料理会など、ジャンルを越えて主宰している。国際中医薬膳管理師、土佐酒アドバイザー、正食協会師範、野菜ソムリエほか。

お酒を飲みながら、みんなが自由に食べる。「おきゃく」文化のスタイル

高知県の代表的な行事食「皿鉢（さわち）料理」。調理方法ではなく料理の様式名で、大皿に、恵まれた自然が生む山の幸、海の幸を贅沢に盛り合わせます。

大皿を大勢で囲み、各々が自分の口に合う好きなものを、欲しいだけ小皿に取って食べることが特徴です。子どもも大人も一緒になって和やかに楽しめるのも、皿鉢料理の魅力です。冠婚葬祭や出生祝い、還暦祝い、節供、新築祝いなどさまざまなハレの行事や集まりでのおもてなし料理です。

江戸時代からはじまり、明治時代には客を招いて宴会を催す「おきゃく」文化の振る舞い料理として高知県全域に普及しました。地域の味、旬の味を大皿に盛り込み、心を尽くして客人をもてなす高知ならではの食文化です。

お正月ならではの皿鉢料理には「鯖の姿寿司」「数の子」「大丸(ゆで卵入り蒲鉾)」「海老」「魚の昆布巻き」「魚卵」などおめでたい華やかな料理を、縁起かつぎとして奇数品目盛るのがきまりごとです。

鯛のおから蒸し



ハランの豆知識 P.10

鯛を背開きにし、味付けしたおからを詰め、姿のまま蒸し上げた料理。高知県の一部の地域に伝わり、皿鉢料理の一品でもある「めでたい」縁起物。

お正月のお酒と、

お正月の食卓には、
おせち料理やお雑煮とともに日本酒が並びます。
新年の無病息災を願っていただくお屠蘇も、その一つです。
新しい一年の始まりを祝い、家族や大切な人と杯を交わす時間は、
お正月の楽しみのひとつですね。

冬ならではの味わいを楽しめる冬酒を選ぶのもよし、
特別な日にふさわしい一本を開けるのもよし。
お正月のお酒の楽しみ方は人それぞれです。
今年も皆さまにとって、
笑顔あふれるお正月となりますように。



新春限定！うすにごり生酒
門出を祝う伝統の「にごり酒」



「白」は清らかさや神聖さの象徴で、
にごり酒は古くから新年の祝いの席で
親しまれてきました。
ふわりと広がる白いにごりと、
搾りたてならではの瑞々しさをお楽しみ
ください。

酔鯨 純米吟醸
未ノ春 生酒

SPEC

-原料米 ——— 吟の夢(高知)
-精米歩合 ——— 50%
-香り ——— 穏やかな吟醸香
-味わい ——— 豊かな旨味と爽やかな酸味が調和した味わい

Design by Makoto Tomoda

「新しい一年を、寿ぎ、分かち合う」をコンセプトに、お正月の晴れやかさと、大切な人と新年を迎える喜びを表現したデザインです。二匹の羊がお酒を飲み交わし、おせち料理を囲む姿に、人と人が集い、幸せを願い喜びを分かち合う情景を込めています。新年を寿ぐ華やかさと特別感を食卓へ。

季節と酔鯨

しぼりたて 冬酒



フレッシュな搾りたて

蔵で最初に搾るお酒。
美味しい季節の始まりです。
深みと旨味のある日本酒が似合う秋から、
フレッシュな味わいに心惹かれる冬へ。
蔵人の想いが詰まった冬酒で、
日々の食卓にはっとするひとときを。

シーズン最初に登場！
味わい豊かな純米酒の生酒

酔鯨 特別純米酒
しぼりたて 生酒

発売 10/下旬

SPEC

-原料米 ——— 酒造用一般米(国産)
-精米歩合 ——— 60%
-香り ——— 搾りたてのフレッシュな香り
-味わい ——— お米の旨味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 ― キムチ鍋、豚角煮、味噌おでん、魚の昆布巻きなど、辛味・旨みの濃い料理や味わい深い料理とよく合います。

VOICE 長浜蔵 杜氏　藤村大悟



本年の仕込みがいよいよ始まり、9月10日には長浜蔵で神事を執り行いました。初仕込みならではの緊張感の中、蔵人たちは一つひとつの工程に心を込めて酒造りに励んでいます。お届けする新酒生酒は、フレッシュで爽やかな味わいが特徴です。皆さまの食卓を彩るお酒として楽しんでいただけたら幸いです。

“搾りたて” の純米吟醸ならでは、
インパクトのある酸味が身上

酔鯨 純米吟醸
吟麗しぼりたて 生酒

発売 11/上旬

SPEC

-原料米 ——— 吟風（北海道）
-精米歩合 ——— 55%
-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 ― 太刀魚や鯖などの酢じめ魚、数の子、なます、牡蠣レモン蒸しなど、魚介の旨みや酸味のある料理を引き立てます。

VOICE 長浜蔵 醸造一課　吉村 文伸



酔鯨を代表する「吟麗」の搾りたてが出始めるこの季節。炙りしめ鯖とともにいただくのが、私の楽しみです！生酒ならではのインパクトのある酸味が、しめ鯖の風味とよく合います。この時季にしか味わえないペアリングを見つけてみるのもまた、楽しみのひとつです。

大吟醸の品格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 ——— 穏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、後味まで心地良い
-相性の良い料理 ― 柚子香る寄せ鍋、ポン酢で味わう鯛しゃぶ、お雑煮など、素材の持ち味を活かした料理と好相性です。

VOICE 長浜蔵 物流課　谷脇真弓



酔鯨らしいすっきりとした味わいは、旨味のしっかりとしたお鍋との相性も抜群。お料理の味わいをより一層引き立ててくれます。ぜひたくさんの方に楽しんでいただきたい「冬びより」！商品ラベルも可愛らしく、冬の贈り物にもおすすめです。

近所にいたら、遠くまで


土佐蔵限定販売酒「酔鯨 純米大吟醸 帖」









はまだひろなお
濵田洋直｜浜田和紙

高知県いの町で平安時代から続く土佐和紙の伝統を受け継ぐ。祖父は和紙の人間国宝・濵田幸雄。約30年にわたり和紙職人として制作に携わり、建築・デザイン部門を立ち上げる。現在は伝統的な手漉き和紙の技術を基盤に、建築・空間表現や商品開発を手がけ、国内外の多様な領域との協働を通じて和紙の可能性を広げている。

私は高知県いの町で、30 年ほど和紙を作っています。なぜそんなに長く続けているのかと聞かれると、少し困ります。伝統を守るため、と答えれば格好はつくのでしょうけれど、実際はそんなに立派な話ではないです。

祖父母の手伝いから始まって、気がつけば 30 年経ってました。もちろん、続けていればいろいろあります。手間はかかるし、合理的でもありません。やめようと思えば、いつでもやめられたはずです。それでも続けているのは、続けるうちに面白いことが起こるからだと思います。

例えば、酒ができました。

和紙屋が酒を造るというのも妙な話ですが、酔鯨さんと出会ったとき、最初に話したのは和紙のラベルではなく、食べ物のことでした。

私は食べることが好きで、料理人になりたいと思っていたこともあります。和紙より食べ物の話の方が盛り上がったのかもしれません。

そんな中で、和紙づくりに使っている山の水で日本酒を造ったら美味しいんじゃないか、という話になりました。

それで本当に造ることになりました。

普通、企業と職人が何かを共同開発するとなれば、何を作るか決めてから始めるものでしょう。ところが私たちは、水源を探しに山へ入り、田んぼへ行き、酒米づくりにも関わりました。和紙屋が酒米を見に行っている。考えてみれば、ずいぶん遠回りな仕事です。

そうして出来上がった日本酒が「帖」でした。飲んでみたら、本当に美味しかった。あれは感激しました。それで、せっかくだから和紙のラベルも作ろうということになりました。

順番が逆です。

でも、私はこの逆さまの順番が好きでした。

その後、酔鯨さんとは舞扇子も作りました。これもまた、昔とは順番が逆でした。

かつて土佐の和紙職人は、京都の扇子屋さんに紙を送っていました。紙は材料であり、何になるかは向こうが決めるものでした。ところが今回は、和紙屋の私たちが扇子屋さんに発注しました。同じ和紙、同じ扇子なのに、時代が変われば仕事の向きまで変わります。

伝統というものは、昔と同じことを続けるものだと思われがちですが、案外、逆さまにしてみた方が長続きするのかもしれません。

私は生まれてからずっと高知にいます。県外へ進学したことも就職したこともありません。旅行にもあまり興味がありませんでした。身の回りに面白いことがたくさんあったからです。

人は経験を求めて旅に出ます。私も仕事で海を渡ることはありますが、それは和紙を続けていたら、向こうから話がやってきた結果です。ずっと同じ場所にいるつもりだったのに、気がつけばいろんなところへ行っています。

妙なものです。

最近は、和紙を続けることにも、それほど執着していません。必要とされれば作るし、別の面白いことがあれば、それをやってみてもいいと思っています。30 年続けてきた人間が言うのもおかしいですが、続けることばかり考えていると、かえって続かない気がします。

酔鯨さんと出会ってから、もう 10 年ほどになります。あのとき、もし最初からラベルの商談をしていたら、こんな話にはならなかったでしょう。

和紙屋が酒を造り、扇子屋に扇子を発注し、高知から出なかった人間が海を渡る。ずいぶん回り道をしているようで、案外これが一番近道だったのかもしれません。

番外編

日本酒の豆知識

お弁当の「あのギザギザ」、その名前と由来は？



皿鉢料理に欠かせない飾り「ハラン」

お弁当などに入っている緑色の仕切り「バラン」。実は、もともと「ハラン（葉蘭）」という植物の葉を使ったものが始まりで、日本料理でよく使われます。

高知県の場合は明治時代末期ごろから、「皿鉢料理」を彩るためにハランが活用されてきました。宴会といえば上下なく無礼講で賑やかにお酒を酌み交わすスタイルの皿鉢料理です。

ハランの根は毒消しの作用があり古くから薬草として知られていました。装飾の意味とともに料理の目じるしとしても用いられるようになっていきます。美しい葉の部分は、料理の間を仕切り、味が混ざらないように用いたり、鮮やかな緑で彩りを添えることから皿鉢料理には欠かせないものとして工夫されました。

かつては、ハランの切り方も色々な規則や習慣があったようで、地域や宴会、料理の内容により季節感を表す役目も担っていたそうです。

現在はプラスチック製の「人造バラン」が一般的ですが、その原点には食文化の中で育まれた知恵と工夫が。さまざまな意味を込めた飾り切りを考案してきた先人たちが積み重ねてきた想いが息づいています。


「鯛のおから蒸し」など、蒸しものの際にハランを敷いて蒸しておくと、鯛を崩さずきれいに取り出せる。ナンテンの葉も毒消しの作用があり、「慶び」の意味から祝い事に使われている。


今号の「皿鉢料理」の撮影でもお手製の「ハラン」が大活躍！

参考文献：坂本正夫『高知県における皿鉢料理の調査研究』（土佐民俗学会 1967 年）



天と地を映す、唯一無二の輝き

DAITO シリーズは 2025 年に 10 周年を迎え、2026 年から新たな 10 年へ歩み始めます。11 年目となる今年は、日本酒だけでなく、日本が世界に誇る伝統工芸の魅力を発信するプロジェクトとして進化。今回は、千年以上の歴史を持つ常滑焼に着目しました。
土の魅力を活かし、シンプルで実用的な美しさを追求しながら、日々の食卓に華を添えてきた常滑焼。その精神を象徴する表現として、作家が長年追い求めてきた「昭龍天目」の世界観に魅了されました。
DAITO2026 は、日常に寄り添う伝統の美と、唯一無二の輝きを追い求める匠の挑戦が出会うことで生まれ、土の個性と匠の技が織りなす、二つとして同じもののない表情。その奥深い美しさは、自然と向き合いながら理想を追求する酒造りの精神と重なります。

DAITO2026 は、伝統と革新、陶芸と酒造り、ふたつの匠の挑戦が出会うことで誕生した、次の 10 年を象徴する一本です。

伝統工芸士 昭龍窯 梅原昭二 氏 ×酔鯨酒造

本年のコラボレーションアーティストは、伝統工芸士 昭龍窯・梅原昭二氏。
長年の研究と幾度もの試行錯誤から生み出された「昭龍天目」。本作品が彩る深い光沢と複雑な模様は、一つとして同じものがなく、光の角度によってさまざまな表情を見せます。その唯一無二の輝きは、自然と向き合いながら理想の味わいを追求する酒造りの姿にも重なります。

私たちは酒造りの技と天目の奥深い表情を一つの器に表現し、「昭龍天目」が生み出す二度と再現できない模様の中に、ものづくりへの情熱を込めました。

日本の伝統陶芸が育んできた「手業」と日常に華を添える「美意識」を、芳醇な DAITO の香味とともに感じていただけますと幸いです。

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

製造本部長

上田正人

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・山田錦の魅力を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。



DAITO 2026 では、その卓越した技法を用いた片口と酒器を特別に制作。黒を基調に、金から紅へと移ろう華やかな景色を纏わせ、DAITO の芳醇な香味とともに、日本の伝統工芸が持つ美しさを五感で愉しむ酒器に仕上げました。

Designer

Shoji Umehara



梅原昭二　号：昭龍 しょうりゅう

1945年、愛知県常滑市生まれ。1978年に「昭龍陶園」を創立し、1994 年に伝統工芸士に認定。長年の研究と試行錯誤から生み出した、独特の光沢と深い表情を持つ「昭龍天目」で知られる。卓越した技術と美意識で常滑焼を代表する作家として高く評価され、数々の賞を受賞。2017 年には瑞宝単光章を受章している。



酔鯨 純米大吟醸

DAITO 2026

◎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：23,100円(税込)



酔鯨 純米大吟醸

DAITO 2026
昭龍オリジナル酒器セット

◎価格：110,000円(税込)
◎内容：酔鯨 純米大吟醸 DAITO 2026
720ml×1本、片口×1ケ、盃×2ケ

酔鯨が

飲めるお店

柳町自転車商会

岡山県岡山市







岡山駅近くで日本酒と食事をカジュアルに楽しめる「柳町自転車商会」さん。

店名の通り、かつて地元で親しまれていた自転車屋さんの店舗をリノベーションし、当時の屋号をそのまま受け継いで営業されています。名前だけでは自転車店と勘違いしてしまいそうですが、現在は全国各地の日本酒とこだわりの料理を楽しめる居酒屋として、界隈の日本酒好きに親しまれています。

自転車屋さんだった頃の面影を残すレトロな雰囲気の店内では、スポーツ中継が流れ全国各地の銘酒がずらり。

店長イチオシのなにわ揚げ「天使エビタルタルに溺れる」は、天使エビの旨味がビールは言わずもがな、日本酒にもしっかりマッチします。

さらに、種類豊富な季節のおばんざいも魅力のひとつ。日本酒好きはもちろん、日本酒ビギナーの方も、お手頃な日本酒飲み放題で気軽に異なる銘柄の日本酒を試すことができます。

店頭にも掲げられているお店のコンセプトは、「出会いこそ宝」。美味しい日本酒とこだわりの料理、そして人との温かい出会いを楽しみに、ふらっと気軽に立ち寄ってみてはいかがでしょうか。

テキスト／林　陸（営業）

柳町自転車商会

住所	〒700-0904 岡山県岡山市北区柳町1丁目2-1
電話	086-230-2801
営業時間	17:00-24:00
定休日	日曜日

酔鯨が

買えるお店

酒乃生坂屋

さけのいくさかや

長野県千曲市







長野県千曲市で明治 5 年に創業した酒乃生坂屋さん。 150 年以上にわたり地域とともに歩みながら、「飲んで思わず笑顔になるお酒を提案し続ける」をモットーに、お客さまとお酒、人と人とのご縁をつないできました。生坂屋さんは「造り手の想いを届ける酒屋」であることを大切にし、自ら蔵元やワイナリーを訪ね、心から感動したお酒を取り揃えているのだとか。

接客で心掛けているのは、お客さまの半歩先を行く提案です。季節限定の商品や新しい飲み方、蔵元の魅力など、半歩先の情報を届けることで、お客さまに親しみやすさと楽しさを感じてもらえるよう努めています。

また、地域とのつながりを大切にした活動にも積極的です。長野県立大学の学生とともに「初めて飲むならこんな日本酒」をテーマに、データ分析から田植え、仕込み、ラベルデザインまで携わる酒造りプロジェクトを実施。さらに「信州醸熱タンク倶楽部」や「信州地酒サミット」の活動を通じて、信州の酒文化の魅力発信にも力を注いでいます。

信州は海なし県なのですが、魚に合う美味しいお酒を探していた時、酔鯨に出会いました。「芳醇でありながら辛口でキレ味抜群の酔鯨に一発で惚れました。」と話していただきました。

テキスト／三浦和芳（営業）

酒乃生坂屋

住所	〒387-0007 長野県千曲市大字屋代1852-1
電話	026-272-0143
営業時間	9:00～19:30 ※日曜・祭日は 19 時まで
定休日	水曜日

アニメコンテンツ「日本酒探偵ホエル」配信スタート！



酔鯨酒造では、日本酒造りや発酵の奥深さ、そして酒蔵の仕事の魅力をより多くの方に知っていただくため、アニメコンテンツ「日本酒探偵ホエル」の配信をスタートしました。

第 1 話は「日本酒探偵ホエル、最初の事件」。酒蔵で起きた不思議な発酵現象の謎に、名探偵ホエルが挑みます。本シリーズは全48話を予定し、2週間に1回配信。日本酒ファンの方はもちろん、発酵やものづくりに興味のある方にも楽しんでいただける内容です。

また、このアニメで描かれる発酵の世界や酒造りの現場は、酔鯨の蔵人たちが日々向き合っている仕事そのもの。酒造りや発酵の世界に興味をお持ちの方は、ぜひ採用ページもご覧ください。ホエルが挑む次の事件もお楽しみに。

「日本酒探偵ホエル」動画はコチラ
※生成 AI を活用して制作しています

酔鯨酒造採用情報はコチラ

とさごはん 酔鯨亭にて「新酒を楽しむ会」を開催！今だけのしぼりたて新酒で乾杯！



この冬出来たばかりの新酒を贅沢に飲みくらべ！今しか味わえない新酒にあわせて、こだわりのおすすめペアリング料理をご堪能いただけます。プレゼントが当たる企画も開催します！ぜひご参加ください。

開催日　2026 年 12月4日（金）
時　間　19:00 ～ 21:00
参加費　6,000 円（税込）
場　所　とさごはん 酔鯨亭
〒780-0833 高知県高知市南はりまや町 1 丁目 17-25

ご予約はコチラから！

REPORT

アメリカで広がる日本酒の魅力。価値を感じてもらえる届け方は？







酔鯨酒造では「世界の食卓に酔鯨を！」をビジョンに掲げ、海外市場も開拓しています。今回はアメリカでの展示会に参加して現地の日本酒市場や消費者の反応を見てきました。

まず驚いたのは、日本酒市場の成長ぶりです。アメリカでは 2020 年を 100 とした場合、2025 年にはワインが 75、ビールが 88 まで減少している一方で、日本酒は 147 まで伸長していて、輸出金額も倍以上になっています。和食人気を背景に日本酒の需要が高まるなか、今後は量だけでなく、「より価値を感じていただける商品をどう届けていくか」が重要だと感じました。

現地の売場も日本とは大きく異なります。アメリカでは店頭スタッフによる接客が少なく、お客さま自身が商品を選ぶことが一般的です。そのため、ラベルが果たす役割はとても大きく、「どんな味なのか」「どんなお酒なのか」が一目で伝わることが求められます。味わいの表記や「Japanese SAKE」という言葉、英語の商品名、そして日本らしさを感じるデザインなどが、手に取っていただくきっかけになるそう。国内でも意識していますが、切実な課題です。

今回参加した展示会にはレストラン関係者や酒販店、流通業者など、お酒の販売に関わる方が多く訪れていました。酔鯨のブースでは、「特別純米酒」「リキュールかじゅ」「純米大吟醸 Harmony※アメリカ専用酒」の評価が高く、多くの方に興味を持っていただけたことが印象的でした。

一方で、特に若い世代ではモクテル（ノンアルコールカクテル）の人気も高まっています。「お酒を飲まなくても楽しめる」という選択肢が広がっているのです。これからは日本酒そのものの魅力を伝えるだけでなく、食との組み合わせやカクテルなど、新しい楽しみ方の提案も必要になると感じました。海外でのレポート、これからもお届けしていきますのでお楽しみに！



SUIGEI JOURNAL

EVENT & 試飲販売

11 月 13 日(金)〜 15 日(日)…… SAKE PARK 7 杯（渋谷 MIYASHITA PARK）
11 月 15 日(日)…… 龍馬祭（京都霊山護国神社） ※店頭販売会
11 月 21 日(土)〜 23 日(月・祝)… 高槻阪急スクエア（大阪） ※試飲販売会
11 月 27 日(金)〜 29 日(日)…… はせがわ酒店 グランスタ東京店 ※店頭販売会
11 月 28 日(土)〜 29 日(日)…… 酒の甫坂（徳島） ※店頭販売会
12 月 4 日（金）〜 6 日（日)…… 信濃屋 北千住マルイ店 ※店頭販売会
12 月 11 日（金）〜 12 日（土)…… Bottle Shop 和酒 IPPON
12 月 18 日(金)…… 蔵家 SAKELABO 酔鯨イベント
12 月 19 日(土)〜 20 日(日)…… 高知大丸 ※年末試飲販売会
12 月 27 日(日)〜 31 日(木)…… 信濃屋 ワイン館 ※店頭販売会