酔鯨酒造
すいげいしゅぞう

高知
高知市

歴史、風土について

1872年創業。桂浜からほど近い高知市長浜で酒づくりを営む。1980年代に吟醸酒に力を入れ始めて以来、徐々に全国展開を進め、近年は積極的に日本酒を海外に輸出するなど、酒造りと酒文化の発信に挑戦を続けています。2018年には、高知市の隣の土佐市甲原地区の雄大な自然の中に最新の醸造設備を導入した「土佐蔵」を新設。長浜蔵で培った酔鯨の酒造りの伝統技術を受け継ぎながら、最新の設備を駆使して、最高品質の酒造りに取り組んでいます。高知県は、森林率84%を誇る緑豊かな山々や清流、そして壮大な太平洋といった豊かな自然が大きな魅力の一つです。また、鰹や鮎、フルーツトマトやしょうが、ゆずなどの新鮮な食材も豊富で、その食材を活かしたお料理とお酒を楽しむ宴会が盛んな地域です。

酒造りへの想い

酔鯨の名前の由来は、坂本龍馬の出身藩、土佐藩の第15代藩主山内容堂が自ら名乗った「鯨海酔侯(げいかいすいこう)」から命名されました。酔鯨酒造は、高知県のお酒の特徴である【食中酒】をさらに追及し、【香りおだやか】で【キレ】がありながら【旨味をしっかり出す】「芳醇辛口」な酒造りの技術を磨き続けています。仕込み水には、平成の名水百選に選ばれた鏡川上流域(高知市土佐山)の水を主に使用し、酒米の特性を味わいにいかした酒造りに取り組んでいます。「特別純米酒」や「純米吟醸 吟麗」を中心としたレギュラー商品を長浜蔵で製造し、土佐蔵では、新しい時代に挑戦していく酔鯨酒造の象徴と位置付けている「HIGH END COLLECTION」をはじめとした純米大吟醸酒を中心に製造しており、日常酒から高級酒までフルラインナップで展開しています。

杜氏紹介

明神 真(みょうじん まこと)
1971年生まれ 熊本県出身

お米という穀物を原料にしたお酒から、フルーティな香りと味わいを感じるというギャップに深い興味を持ったことがきっかけで酒造業界へ。「酔鯨を飲んでくれた人たちと感動を共有したい!」「上品な香りとドライでほんのり酸味を感じさせるキレのある味わいを自らの手で醸したい!」という想いを実現するため、2017年に杜氏に就任。

大切にしているのは「万象一点」。すべての事象はたった一つの言葉で表現できるという意味で、「物事はすべて、本質は一つである」と考えている。この言葉から学び「酔鯨らしさの本質」とは何かを常に意識しながら、日々「酔鯨」のさらなるブラッシュアップに努めている。

皆様の日常がより豊かで幸せになる一因となることを最大の喜びとして日々の焼酎づくりに取り組んでおります。

蔵元からのメッセージ

「Enjoy SAKE Life」をテーマに幅広い活動を行いながら、より多くの国の多くの世代の人たちに日本酒の魅力を知ってもらい、世界一の〝食中酒〟を目指していきたいと考えています。【國酒】である日本酒は、そして〝酔鯨〟の日本酒は、世界の料理と合わせても美味しく呑んでいただける。それが私たちの確信であり酒蔵としての誇りです。先人より受け継ぐ「日本酒造り」の熱き想いを胸に、お客様に喜んでいただけるお酒をお届けできるよう、これからも挑戦を続けていきます。

皆様の日常がより豊かで幸せになる一因となることを最大の喜びとして日々の焼酎づくりに取り組んでおります。

高知	酔鯨酒造			
すいげい じゅんまいしゅ はったんにしき				
酔鯨 純米酒八反錦 60%				
使用米/	八反錦(広島)			
精米歩合/	60%	ALC度/	15	
酸度/	1.7	日本酒度/	+7	
Dコード	23533		23535	
容量/入数	1800ml	/6	720ml	/12
小売価格	2600		1350	
1800ml	/JAN	4901190801667		
720ml	/JAN	4901190801674		

爽やかな香りと口当たりの良い飲み口が特徴です。純米酒の良さである素材の旨みが十分にありながらも味わいは軽く、爽やかな含み香がお楽しみ頂けます。スッキリした味わいはお料理に合わせて飲んでいただくのにも最適です。

備考		

高知	酔鯨酒造			
すいげい とくべつじゅんまいしゅ				
酔鯨 特別純米酒				
使用米/	国産米			
精米歩合/	55%	ALC度/	15	
酸度/	1.7	日本酒度/	+7	
Dコード	17424		17398	
容量/入数	1800ml	/6	720ml	/12
小売価格	2450		1130	
1800ml	/JAN	4901190801070		
720ml	/JAN	4901190801278		

米の旨みにキレの良い後口を組み合わせた純米酒です。香りはあくまで控えめで、酔鯨特有の酸味があり、幅があるのにキレがある味わいに仕上がっております。お料理との相性が良く食中酒に最適です。

備考		

高知	酔鯨酒造			
すいげい じゅんまいぎんじょう ぎんれい				
酔鯨 純米吟醸 吟麗				
使用米/	吟風(北海道)			
精米歩合/	50%	ALC度/	16	
酸度/	1.7	日本酒度/	+6.5	
Dコード	17425		17350	
容量/入数	1800ml	/6	720ml	/12
小売価格	2840		1450	
1800ml	/JAN	4901190801032		
720ml	/JAN	4901190801261		

素材の旨みに酔鯨独特の酸味を組み合わせ、「味わいに幅があるのにキレが良いお酒」に仕上げました。酸味や苦味など「味の五味」を十分に引き出し、味わいの幅を広げました。香りはあくまで控えめとし、一緒に頂くお料理の良さを引き出します。

備考		