



SUIGEI BREWING CO., LTD

566-1 Nagahama Kochi-city, Kochi, Japan

Tel: 088-841-4080 Fax: 088-856-8818





酔鯨酒造について





酔鯨酒造株式会社

SUIGEI BREWING Co., Ltd.

長浜蔵 (本社)
高知県高知市長浜566-1



土佐蔵
高知県土佐市甲原2001-1



2018年9月 稼働開始

代表者:大倉 広邦
事業内容: 清酒リキュールの製造・販売
実績: 2020年1月 - 2020年12月
約5,000石 / 900k ℓ





土佐蔵のご紹介



テラススペース
お食事やイベントを楽しんで頂ける



ギャラリー
試飲・ギフト品・おつまみなどの販売
蔵見学も予約制にて実施中

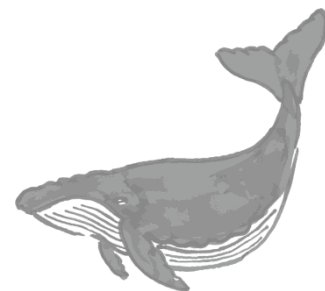


SUIGEI SAKE LAB CAFE
日本酒の副産物からできた
デザートも展開





沿革



江戸期

油屋長助の屋号にて雑貨商を営む。

1872年（明治5年）

酒造業を創業

1969年（昭和44年）

酔鯨酒造有限会社へ改組
銘柄「酔鯨」の製造・販売を開始。
高知県内全域での高品質なお酒の販売を
目指す。

1972年（昭和47年）

酔鯨酒造株式会社への改組
四国全域での高品質なお酒の販売を目指す。

1985年（昭和60年）

杜氏に土居 教治氏を招く
本格的に吟醸酒造りに取り組むと共に、
販路を全国に拡大。

1993年（平成5年）

長浜蔵 増設 現在の生産設備の基礎を確立。

1995年（平成7年）

製品冷蔵庫を新設
吟醸酒保管用として最大収容量1,000石の冷蔵
庫を新設。

2018年（平成30年）

土佐市甲原地区に土佐蔵を竣工。
中高価格帯商品に特化して、精米から醸造まで
の一貫生産を実現。





名前の由来

幕末の重要人物の一人であり、お酒をこよなく愛した土佐藩主 山内容堂侯の雅号「鯨海酔侯」から名を取り、太平洋を悠々と泳ぐ海の王者を表現しております。

「鯨海酔侯」・・・鯨のいる海をもつ酔っぱらい殿様





Vision (実現したい未来)

世界の食卓に酔鯨を！

お酒には性別・人種・国境といった人と人との距離を縮める力があります。世界の人々がお酒を片手に笑顔で食卓を囲めば世界は平和になると信じています。

酔鯨は食中酒としてより多くの食卓で愛される一本を目指します。

Mission (我々の社会的使命)

日本酒文化の継承

古来より脈々と受け継がれてきた日本酒の酒造技術を発展的に次世代に継承していくことが我々酔鯨の社会的な使命です。

最高のKANPAIの創造

美味しい日本酒を造り、日本酒によって心が豊かになるシーンを一つでも多く創造していくことが我々酔鯨の社会的な使命です。





商品

720ml希望小売価格
商品は一部のみ記載

High-End



DAITO
20,000円



慎
15,000円



万
10,000円



弥
7,000円



象
5,000円

Whale Tail



丞
3,000円



寅
2,500円



冬びより
1,800円



花ごろも
1,750円



高育54号
1,500円

SUIGEI Collection



吟麗
1,410円



八反錦
1,350円



特別純米酒
1,050円



かじゅ39
1,340円



とも
1,103円



あま酒
778円





SUIGEI HIGH END COLLECTION
Premium Series
幕末維新に活躍した土佐の名士



坂本 龍馬



中岡 慎太郎



ジョン万次郎



岩崎弥太郎



後藤象二郎





受賞歴 AWARDS

受賞酒：酔鯨 純米大吟醸 DAITO

2016 London Sake Challenge

純米大吟醸部門（金賞）

主催団体：酒ソムリエ協会

開催国：イギリス

Kura Master 2017

純米大吟醸部門（プラチナ賞）

主催団体：蔵マスター実行委員会

開催国：フランス

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2018

Gold Medal（金賞）

主催団体：INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

開催国：イギリス

2018 LOS ANGELES INTERNATIONAL WINE COMPETITION

Best Of Class Gold Medal(最高位金賞)

Gold Sake Design（金賞）

主催団体：ロサンゼルス国際ワイン・スピリットコンペティション

開催国：アメリカ

Kura Master 2019

純米大吟醸部門（金賞）

主催団体：蔵マスター実行委員会

開催国：フランス

Kura Master 2021

純米大吟醸部門（プラチナ賞）

主催団体：蔵マスター実行委員会

開催国：フランス





酔鯨を知って頂く・楽しんで頂くために
E.S.L会を開催しています。

カジュアルイベント



ハイエンドイベント

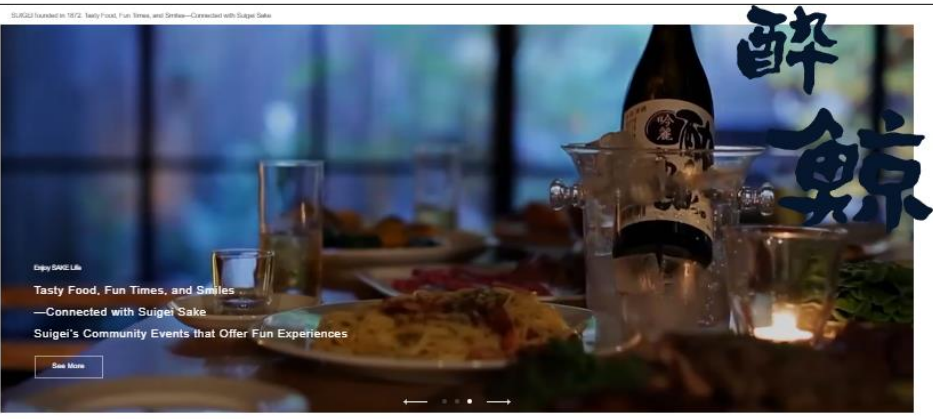


海外イベント





英語版ホームページ



Collection Brewery Company Event U.S.S. East Japan

SUIGEI

芳醇辛口

Moderate Aroma and Clean Aftertaste. Suigei's Sake is Crafted to be Enjoyed with Food

In Kochi Prefecture, home of Suigei, people traditionally enjoy sake with fresh food. Here at Suigei, we have further explored Kochi's sake culture and polished our techniques to brew a rich and dry sake that exhibits "a moderate aroma" and "distinct umami". Suigei's table sake is crafted not only to accompany your everyday dining but also special celebrations to complement all the festive dishes from start to finish.

Our Collection

Recommend

酔鯨 純米大吟醸酒 Junmai Daiginjo DAITO 2020

The highest quality craft sake that embodies Suigei's philosophy "Enrich Food Culture with Premium Sake"

We hope you enjoy its beautiful, deep gyoja aroma and melon taste that can only be achieved by a premium junmai daiginjo sake.

High-End Collection | Junmai Daiginjo | #Yamadanishiki

30 720ml / \$22,000 (Tax IN)

酔鯨 純米大吟醸酒 Junmai Daiginjo Ya

Fragrant junmai daiginjo fusing two gyoja aromas

Two gyoja aromas, reminiscent of apples and bananas respectively, are obtained through fermentation, and once the two components are combined, they join to create an aroma that evokes lucky fruits that we have never experienced.

High-End Collection | Junmai Daiginjo | #Yamadanishiki

40 720ml / \$17,700 (Tax IN)

U.S.S. East | Japanese

SUIGEI

Collection Brewery Company Event

HIGH-END COLLECTION | Junmai Daiginjo and Junmai Gyoja | Junmai Sake and Honjozo Sake | Chochu and Liqueur

Category of Collection

Premier Sake of the Highest Craftsmanship. The World-Recognized Sake Invites You to a Special Moment.

HIGH-END COLLECTION

Premier Junmai Daiginjo Brewed with Carefully Selected Rice and Suigei's Superior Techniques

High-Class Sake with a Quality Gyoja Aroma and a Strong Gyoja Taste

Junmai Daiginjo and Junmai gyojo

High-End Collection

Junmai Sake that Makes Use of Two Ingredients. Honjozo Sake that Blends a Clean Taste

Junmai Sake and Honjozo Sake

High-End Collection

Chochu and Liqueur Made with Suigei's Sake-Brewing Techniques

Shochu and Liqueur

High-End Collection

Filtering TAGS

- #SUIGEI
- #GIN-HOYOUME
- #HIGH-END COLLECTION
- #Junmai
- #Junmai Daiginjo
- #Junmai Gyojo
- #Liqueur
- #Yamadanishiki

酔鯨 純米大吟醸酒 Junmai Daiginjo DAITO 2020

The highest quality craft sake that embodies Suigei's philosophy "Enrich Food Culture with Premium Sake"

We hope you enjoy its beautiful, deep gyoja aroma and melon taste that can only be achieved by a premium junmai daiginjo sake.

High-End Collection | Junmai Daiginjo | #Yamadanishiki

30 720ml / \$22,000 (Tax IN)

酔鯨 純米大吟醸酒 Junmai Daiginjo Long-Aged Sake Shinn

Premium, long-aged sake made by taking Mann, Suigei's flagship junmai daiginjo genshu, and maturing it quietly and completely at a low temperature

Shinn captures the "softly aging aroma" and "rich acidity" obtained through painstaking maturation.

High-End Collection | Junmai Daiginjo | #Yamadanishiki

30 720ml / \$16,500 (Tax IN)

酔鯨 純米大吟醸酒 Junmai Daiginjo Mann

Suigei's flagship junmai daiginjo crafted using our special brewing technique with Yamadanishiki, the most prestigious

酔鯨 純米大吟醸酒 Junmai Daiginjo Ya

Fragrant junmai daiginjo fusing two gyoja aromas

Two gyoja aromas, reminiscent of apples and bananas respectively, are obtained





UNIQLO×SUIG
EI



RIEDEL×SUIGE
I



Christofle×SUIGEI



papabubble×suigei



No Good
TV×SUIGEI



Pierre Hermé×SUIGEI



BANDAI×SUIG
EI





**本スライドの情報は
当日発表資料のみ掲載**



**本スライドの情報は
当日発表資料のみ掲載**



**本スライドの情報は
当日発表資料のみ掲載**



JFOODO施策活用について



【米国】

① FOODBEASTとのタイアップしたレストランプロモーション（LA）

グルメ層を読者に持つフード系媒体社のFOODBEASTとタイアップしたレストランプロモーションにおいて、「酔鯨 純米吟醸 高育54号」を提供いただいた。

【レストランプロモーションの概要】

	レストラン名	State	City	提供銘柄	酒蔵様名
1	Shuck Oyster Bar	LA	Costa Mesa	MUTSU HASEN ISARIBI	八戸酒造
				BORN GOLD	加藤吉平商店
2	Broad Street Oyster Company	LA	Malibu	SUIGEI KOIKU 54	酔鯨酒造
3	Portside Fish Co	LA	Long Beach	NIHON SAKARI DAIGINJO	日本盛
4	Raw Bar by Slapfish	LA	Huntington Beach	TAMANO HIKARI CLASSIC JUNMAI GINJO	玉乃光酒造
5	Hermanito	LA	DTLA	HYAKUMOKU ALT.3	菊正宗酒造
				AMABUKI JUNMAI GINJO HIMAWARI	天吹酒造

【レストランプロモーションの様子】



- ◆ Broad Street Oyster Company
- ・ピックアップ形式で提供
- ・日本酒はテイクアウト用酒ボトルにて提供





【米国】

② FOODBEASTとのタイアップ動画

FOODBEASTとタイアップして制作した、魚介類との相性の良さを訴求する動画において、「酔鯨 純米吟醸 高育54号」を紹介いただいた。SNSやWEBサイトでの動画再生回数は270万回以上。

【タイアップ動画の概要】

■ 内容：食系インフルエンサーと酒ソムリエが人気シーフード料理店を訪れ「魚介類×日本酒」のペアリングを楽しみながら、日本酒の奥深さ、うま味の増幅度について紹介。

■ 出演者

- Ashley Yi (食系インフルエンサー)
- Bryan West (酒ソムリエ)

■ 紹介銘柄

- 梵・ゴールド純米大吟醸 (加藤吉平商店)
- 酔鯨 純米吟醸 高育54号 (酔鯨酒造)
- 陸奥八仙ISARIBI 特別純米 (八戸酒造)

■ 配信開始日：2020/12/2～

■ URL:

<https://www.facebook.com/watch/?v=2461226844187002>

【動画のキャプチャ】

FOODBEAST





【中国】

日本酒体験イベントにおいて、①弊社酒蔵動画放映、②「酔鯨 純米吟醸 高育54号」を試飲および景品として提供いただいた。

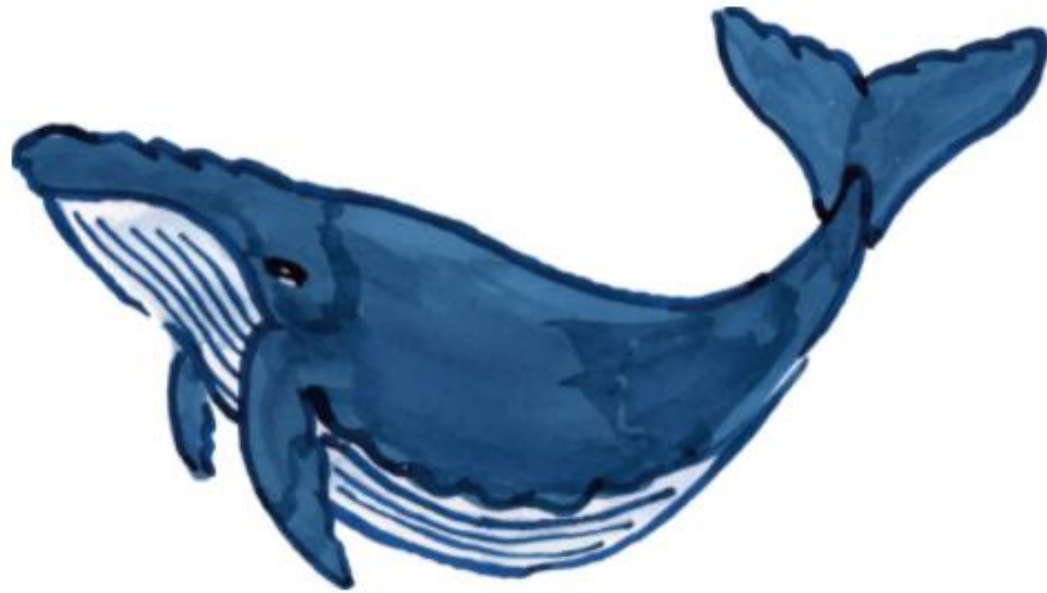
- ・上海モールイベント「精緻時光、日本清酒 品監之旅（上海駅）」
2021年1月16日（土）～17日（日）
- ・深圳モールイベント「精緻時光、日本清酒 品監之旅（深圳駅）」
2021年1月23日（土）～24日（日）

イベント風景



酒蔵紹介動画





Enjoy SAKE Life

世界の食卓に鯨を。

