

白鶴酒造は研究室で生まれた新たなアイデア（種）を商品化！ シリーズ第1弾は、神戸ゆかりのコーヒーをつかったクラフトジン ～2026年4月21日から200本限定で新発売～

白鶴酒造株式会社は、本社敷地内の蒸溜施設で製造したクラフトジン「Lab. SeeD（ラボ シード）GIN_01」を、2026年4月21日（火）から白鶴酒造資料館およびオンラインショップにて200本限定で新発売します。

Lab. SeeD シリーズ は、白鶴酒造の研究室（Lab.）で生まれる、まだ商品になっていないアイデアやレシピといった「小さな種（Seed）」を形にした新たなブランドです。シリーズ第1弾では、異国情緒とモダンさが共存する神戸の街並みをテーマに、その情景を香りと味わいで表現することを目指しました。キーとなる素材には、神戸港の開港以来、神戸市民の生活に根付いている洋風文化のひとつであるコーヒーを採用し、イメージに合う品種の選定から、豆のブレンド比率、焙煎度合いまでを検討し、ジンの中で心地よく広がる芳醇なコーヒーの香りを引き出しています。全6種の素材を組み合わせることで、洋菓子を思わせるやさしい甘みと、落ち着いたある滑らかな酒質に仕上げました。

ゆっくりと味わうことで、喫茶店や洋菓子店の香りが漂う、モダンな神戸の街を歩いているような感覚を楽しめる一本です。



■Lab. SeeD（ラボ シード） シリーズについて

Lab. SeeD シリーズ は、白鶴酒造の研究室（Lab.）で生まれる、まだ商品になっていないアイデアやレシピといった「小さな種（Seed）」を形にした新たなブランドです。「Lab. SeeD GIN」では、白鶴酒造のルーツである“神戸”の情景を、ジンの香りで表現することをテーマに、地域性・実験性・創造性をかけ合わせた意欲的かつ遊び心のあるクラフトジンを展開していきます。

日本酒造りで培ってきたものづくりへの真摯な姿勢はもちろんのこと、実験的なレシピだからこそできる遊び心を持った面白い商品をお届けします。小容量で手に取りやすいサイズですので、お気軽にお楽しみいただけます。

◆商品情報

商品名	Lab. SeeD GIN_01
品目	スピリッツ
容量	200ml
参考小売価格	1,650円（消費税込）
使用ボタニカル	コーヒー豆、ジュニパーベリー、バニラエッセンス、ココアパウダー、シナモン、発酵コーヒー豆(*)
アルコール分	45%
風味	コーヒーの香ばしさと、シナモンの甘い香り 洋菓子のような甘さと、落ち着いた味わい ココアやコーヒーの心地よい余韻が広がります



発売日 2026年4月21日(火)
販売数量 200本
蒸溜施設 本社敷地内の蒸溜施設「神戸御影蒸溜所」
販売場所 白鶴酒造資料館(神戸市東灘区住吉南町4丁目5-5、TEL: 078-822-8907)
白鶴公式オンラインショップ ※4月21日(火)から公開
(<https://www.e-hakutsuru.com/products/19444> TEL: 0120-126-892)

(*) コーヒーの生豆をテンペ菌と呼ばれる菌で発酵させて焙煎した珍しいコーヒー豆です。未発酵のものよりも、香ばしい香りを呈して、味わいはまろやかになります。今回のジンではコーヒーの香りを引き出す目的で使用しました。

■ 開発担当者のコメント <研究室 大東 功承>

白鶴として初挑戦したジン「KOBE HERBAL GIN 白風」(2024年12月発売)の開発を通じ、“神戸の風(神戸らしい風味)”を表現してきました。一方で、皆さんに感じていただきたい神戸の魅力は、まだまだたくさんあるとも感じていました。ジンの製造は自由度が高くさまざまな製法に挑戦できる、その魅力を様々な形で発信できるのではないかという想いで、今回の挑戦が始まりました。第1弾では、神戸の異国情緒とモダンさが共存する街並みをジンで表現しました。試行錯誤を重ねながら、納得のいく味わいに仕上げることができました。

■ 「神戸御影蒸溜所」について

白鶴酒造の本社敷地内の醸造工場内にある蒸溜施設です。2021年にスピリッツ製造免許を取得。2024年12月にクラフトジン「KOBE HERBAL GIN 白風 #01」、「同 #02」を発売。



【一般のお客様からのお問い合わせ先】

白鶴酒造株式会社 お客様相談室

TEL: 078-856-7190 (休祝日を除く月~金 9:00~17:00)

白鶴ホームページ: <https://www.hakutsuru.co.jp/customer/>