

“杜氏の長年の夢”を叶えた純米大吟醸酒
「HAKUTSURU SAKE CRAFT THE PREMIUM 2026」を
5月23日(土)から白鶴酒造資料館と公式オンラインショップで64本限定発売
～同日開催の酒蔵開放で商品説明会を実施～

白鶴酒造株式会社は、白鶴酒造資料館内のマイクロブルワリー「HAKUTSURU SAKE CRAFT（ハクツルサケクラフト）」で醸造した「HAKUTSURU SAKE CRAFT THE PREMIUM（ザ・プレミアム）2026」を5月23日（土）に白鶴酒造資料館と白鶴公式オンラインショップにて64本限定で発売します。

今回の「THE PREMIUM」では、当社初の試みとして、通常の酒造りでは到底不可能な途方もない手間をかけています。原料米には兵庫県丹波篠山市の農業法人「白鶴ファーム」の中でも最良の田んぼで収穫した「白鶴錦」を特別に厳選し、精米後に100時間かけて1粒ずつ「全粒目視選別」し、仕込み水には時間をかけてミネラル濃度を高めた六甲山系の水を使用。「HAKUTSURU SAKE CRAFT」担当の伴杜氏が「今まで飲んだどの酒よりも美味しい」とコメントする酒が完成しました。「HAKUTSURU SAKE CRAFT」だから実現した、最良のお米と最良の水を使っていいお酒を造りたいという“伴杜氏の長年の夢”を叶えた日本酒です。

口に入れた瞬間、トロピカルフルーツのような香りが圧倒的に立ち上がり続いて天然の搾りたてジュースを思わせる豊潤な甘みと酸味が口の中に広がります。そして余韻は、すっきりとしたリンゴの様なきれいな酸味となり、口の奥から喉へと心地よく消えていきます。また、同日開催の「白鶴 2026年春『酒蔵開放』」（※1）では、白鶴酒造資料館内で全3回（11時、13時、14時開始）杜氏による商品説明会を実施します。



「全粒目視選別」の様子

■商品情報

商品名	HAKUTSURU SAKE CRAFT THE PREMIUM 2026
容量	720ml
品目	日本酒
小売価格	111,100円（消費税込）
原材料名	米（国産）、米こうじ（国産米）
使用米	白鶴錦 100%（兵庫県丹波篠山市産 生産：白鶴ファーム）
精米歩合	38%
仕込み総米	33kg（全粒目視選別）
アルコール分	14%
特定名称	純米大吟醸
使用酵母	Hi-EtCap380
味わい	トロピカルフルーツのような香り、搾りたてのジュースのような芳醇な甘みと酸味が広がる。



杜氏コメント 米を徹底的に選び抜いてお酒を造ってみたいというのが長年の夢でした。全ての米を目視で選別していく「全粒目視選別」という方法です。当社の通常の酒造りでは、少なくとも1仕込みで500kg以上の米を使うので現実的には不可能な方法でした。しかし、「HAKUTSURU SAKE CRAFT」の規模であれば長年の夢が実現できるのではないかと考えました。100時間ほどかけて、米1粒ずつを全粒目視することで最良の米を約30kg選別し、水も酒造りに最適な水とされる六甲の水を湯せんすることでミネラル濃度を高めました。「HAKUTSURU SAKE CRAFT」では、2024年9月の開設以来、ごく少量の仕込みで最良酒を造るノウハウを蓄えてきました。今回のさらに小規模の酒造りでもそのノウハウを活かすことができました。「自分の子供が一番かわいい」というバイアスがありますが「こんなにおいしい酒はこれまで飲んだことがない」というのが私の感想です。

発売日 2026年5月23日(土)

販売数量 64本

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)

開館時間 9:30~16:30(入館は16:00まで)

白鶴公式オンラインショップ

予約受付中(5月19日注文分まで5月23日届け/一部離島を除く)

(<https://www.e-hakutsuru.com/pages/lp-sc-premium> TEL: 0120-126-892)

■「HAKUTSURU SAKE CRAFT」のようす

①外観



②内観



③麴室



④発酵タンク



⑤仕込み



⑥压榨



■「HAKUTSURU SAKE CRAFT」

白鶴酒造資料館内に 2024 年 9 月にオープンしたマイクロブルワリーです。わずか 37 m²の空間に、最高品質の大吟醸も造ることができる設備を導入し、洗米・浸漬・蒸米・製麹・発酵・搾り・ろ過・瓶詰めまで、酒造りの全工程を行います。来館者は、ガラス越しに醸造設備や発酵中の醪を見ることができ、スケジュールが合えば酒造りの作業も見学することができます。

ここでは、杜氏と蔵人の 2 名が、カテゴリーにとらわれない米から生み出される新たな SAKE (※2) の可能性に挑戦していきます。完成した SAKE は酒造資料館でのみ販売し、同じ酒質は造らないため一期一会の出会いとなります。

当社は、「HAKUTSURU SAKE CRAFT」を通じて、酒造りをより身近に感じていただきたいと考えています。また、無限の可能性を秘めた米からできる SAKE をきっかけに、日本酒により深く関心をもっていただき、ひいては日本酒の人気拡大に貢献したいと考えています。

プレミアムな日本酒、特殊な醸造方法や 480 種類以上ある当社独自酵母の中からこれまで使用していない酵母などを用いたオリジナルの日本酒や、ホップ、ジンジャーなどを使用したその他の醸造酒を製造しています。将来的には、オーダーメイド SAKE の受注や他業種とのコラボなど、「HAKUTSURU SAKE CRAFT」だからこそ可能となる取り組みも行っていきたいと考えています。



杜氏 (伴 光博) と蔵人 (能地 亮輔)

場所	白鶴酒造資料館1階
敷地面積	37m ²
醸造設備	洗米機／蒸米機／放冷機／発酵タンク100kg 2基／压榨機／麹室／瓶詰機
特徴	・洗米、浸漬、蒸米、麹造り、醸造、压榨、瓶詰、火入れまで、ワンストップで完結する設計 ・ガラス越しに、醸造設備や発酵中の醪を見ることが可能。酒造りの作業も窓越しに見学できます。
ロット	720ml 200～300本
免許	日本酒製造免許・その他の醸造酒製造免許
初仕込み	本生産 2024年8月30日留仕込み
公開日	2024年9月5日
スタッフ	杜氏1名、専任蔵人1名、兼任蔵人若干名 杜氏: 伴 光博(執行役員技師長、SAKE CRAFT担当) 専任蔵人: 能地 亮輔(醸造事業部課長代理)

※1 白鶴 2026 年春『酒蔵開放』

<https://www.hakutsuru.co.jp/corporate/news/detail/20260421092912.html>

※2 SAKE

日本酒造りをベースにおいた米を主原料とする日本酒・その他の醸造酒の意味で使用。

【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/>