

白鶴酒造のマイクロブルワリーで醸した 「HAKUTSURU SAKE CRAFT No. 21 純米大吟醸 淡麗辛口」を 9 月 12 日(土)から白鶴酒造資料館で 294 本限定発売！

白鶴酒造株式会社は、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 No. 21 純米大吟醸 淡麗辛口」を 9 月 12 日（土）から白鶴酒造資料館にて 294 本限定で発売します。

■商品情報

商品名	HAKUTSURU SAKE CRAFT No. 21 純米大吟醸 淡麗辛口
容量	720ml
品目	日本酒
特定名称	純米大吟醸
小売価格	7,700 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%
精米歩合	50%
仕込み総米	100kg
アルコール分	11%
使用酵母	Hi-EtCap396
味わい	夏桃のように甘やかな香り、清水のような繊細な口当たり、 後味がやさしく消えてゆく

杜氏コメント 「障りなく水の如くに咽喉（のど）を越す酒にも似たるわが歌もがな」。酒博士と言われた故・坂口謹一郎先生の短歌です。日本酒の一つの頂ともいえる「さわりなく水のようなのど越しの酒」を造ってみたいと考えました。単純に淡麗な味わいを突き詰めれば「酒らしさ」がなくなり「酒らしさ」を残そうとすれば「水のごとく」からは遠ざかります。苦心して製法を練りましたが、「さわりなく水のようなのど越しの酒」にふさわしいかは、お客様にご判断いただきたいと思います。

発売日	2026 年 9 月 12 日（土）
販売数量	294 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）



■「HAKUTSURU SAKE CRAFT」のようす

① 外観



②内観



③麹室



④発酵タンク



⑤仕込み



⑥圧搾



■「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 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、神戸産ぶどう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／圧搾機／麹室／瓶詰機
特徴	・洗米、浸漬、蒸米、麹造り、醸造、圧搾、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）

【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/>