

「HAKUTSURU SAKE CRAFT」と神戸ワインのコラボ！ 希少な神戸産赤ワイン用ぶどう品種メルローを使用した「No. 22」を 10 月 10 日(土)から白鶴酒造資料館で 286 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. 22 ワインぶどうⅡ」を 10 月 10 日(土)から白鶴酒造資料館にて 286 本限定で発売します。No. 22 は、米以外の原料も使う“その他の醸造酒”規格の SAKE (※1) です。今回は、この秋、神戸で収穫した赤ワイン用ぶどう品種「メルロー」を使用しました。今年の神戸は、梅雨明け後の天候に恵まれ、糖度も高く色付きも良い良質なメルローが収穫できました。

一般的には入手が難しいワイン用ぶどうですが、当社が 2024 年から神戸ワイン (※2) の運営主体となったことで、神戸産ワインぶどうが入手可能になりました。完熟したメルローから溶け出した極彩のパープルレッド、大吟醸の香りに閉じ込められた、フレッシュなグレープ感たっぷりの甘味と酸味。＜日本酒×ワイン＞の希少な SAKE をお楽しみください。

■商品情報

商品名 HAKUTSURU SAKE CRAFT No. 22 ワインぶどうⅡ

容量 720ml

品目 その他の醸造酒

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)、ぶどう

使用米 白鶴錦 100%

使用ぶどう 神戸産メルロー

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 大吟醸の香りに閉じ込められた、フレッシュなグレープ感たっぷりの甘味と酸味。

色 完熟したメルローから溶け出した極彩のパープルレッド。

杜氏コメント 昨年のカベルネ・ソーヴィニヨンを使用した SAKE は濃醇な味わいでしたが、今回のメルローは口当たりがやわらかく思わず頬がゆるんでしまう、ときめきが訪れるような味わいに仕上がりました。まだ誰も巡り合っていない味を創出するのがサケクラフトの狙いの 1 つです。

発売日 2026 年 10 月 10 日 (土)

販売数量 286 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)

※1 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。

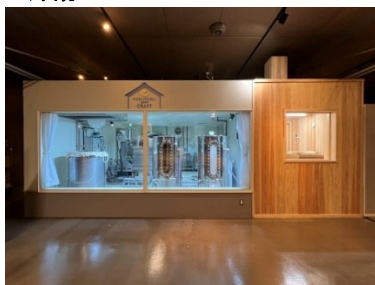
※2 神戸ワイン <https://www.hakutsuru.co.jp/kobewine/>

神戸ワインは、1983 年に神戸市が設立した自治体直営ワイナリーによって誕生し、神戸産ぶどうを 100%使用した地域ブランドとして、地域の農業振興と観光資源としても親しまれてきました。2024 年 12 月から、白鶴酒造株式会社が神戸市から神戸ワインの事業を譲り受け、新たな体制で運営を開始しました。2026 年からはワイン醸造タンクや冷蔵倉庫などの新たな醸造設備を導入し、さらなる品質向上とブランド価値の向上を目指しています。



■「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 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・製麴・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思います。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／圧搾機／麴室／瓶詰機
特徴	・洗米、浸漬、蒸米、麴造り、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/>

白鶴酒造株式会社 〒658-0041 神戸市東灘区住吉南町4丁目5番5号

担当 総務人事部 広報室 植田・大岡・杉本

TEL：078-822-8901 FAX：078-822-1456 e-mail：koho@hakutsuru.co.jp