

白鶴 2026 年秋「酒蔵開放」開催！（実施報告）

白鶴酒造は、10月3日（土）に「酒蔵開放」を開催しました。当日は天候にも恵まれ、地元の方を中心に約3,500名ものお客様にお越しいただき、にぎやかな1日となりました。

毎年多くの方々が楽しみにしてくださっている工場見学は、待機場所や工程ごとに動画と社員を配備して自由に見学いただきました。普段は入ることのできない酒造りの現場を身近に感じていただけたと思います。例年人気の福袋は、初登場のワインお楽しみ袋も加わり大盛況でした。

有料試飲では、この秋新発売の「特撰 白鶴 特別純米 生貯蔵酒 山田錦」のほか、ZIMA（リキュール）の新商品「ZIMA シトラス&コリアンダー」「ZIMA シトラス&ローズマリー」を初めて提供しました。他にも、普段飲めない垂れ口や定番の日本酒に加え、神戸ワインや「BLUE MOON」（ビール）、ノンアルコールの「吟零スパークリング」もご提供し、当社が揃える幅広い酒類を楽しんでいただきました。当日の和らぎ水として、当社の仕込み水を用意しました。

飲食スペースにある屋外ステージでは、社員が酒造り唄を披露しました。また、一般社団法人日本ホテルバーメンズ協会 阪神支部による「白鶴カクテル実演」や神戸大学ジャグリングサークルによる「ジャグリングショー」で、飲食スペースを盛り上げていただきました。

また、白鶴酒造資料館では、ステージでも華麗な技を披露してくださった一般社団法人日本ホテルバーメンズ協会による「白鶴カクテル実演販売」を初めて実施しました。来場者はバーテンダーによる本格的なカクテルづくりを間近で見学し、普段とは異なる日本酒の楽しみ方を体験されていました。他にも、六甲バターによる「Q・B・B ex' fromage KOBE レアチーズケーキ」試食販売も初開催でした。

地元の食品会社や、地域の方による屋台、キッチンカーの様々なフードとお酒とのペアリングも楽しんでいただきました。今回初出店となった、大阪ふぐ太郎とグリル一平、こうべアグリパークによって、食べ物の選択肢がさらに広がり、会場は終日にぎわいを見せました。地元神戸の農家さんによる「神戸の野菜」や「神戸米」も好評で、旬の味覚を自宅へ持ち帰る来場者の姿も見られました。ポン菓子販売には行列ができ、昔懐かしいお菓子を楽しんでいました。地元の福祉施設「御影倶楽部」による当社サケパックをリサイクルした紙すきは、親子連れを中心に多くの方に体験していただき、親子限定で開放した芝生では、子供たちが元気に走り、ロゴスのチェアなどでくつろぐ姿も見られ、にぎわっていました。

ご来場いただいた皆様・ご協力いただいた皆様、ありがとうございました。

【酒蔵開放の様子】



△飲食スペース



△入場時の行列



△工場見学



△福袋販売



△ワインお楽しみ袋



△酒造り唄



△白鶴カクテル実演



△ジャグリングショー



△有料試飲提供ブース



△大阪ふぐ太郎



△エム・シーシー食品



△カネテツデリカフーズ



△鯖や



△日比谷園 (からすみ)



△呉田まちづくりの会模擬店



△呉田まちづくりの会模擬店



△呉田まちづくりの会模擬店



△キッチンカー (アンコムチュア)



△キッチンカー (THEO)



△キッチンカー（グリルー平）



△キッチンカー
（こうべアグリパーク）



△Q・B・B ex fromage KOBE
試食販売（六甲バター）



△佃煮試食販売（浪花昆布）



△白鶴カクテル実演販売



△お子様企画



△お子様企画 2



△神戸の野菜販売
（小池農園こめハウス）



（おざき農園・おしベジタブル）



△芝生開放（協力：ロゴス）



△サケパックの紙すき体験
（御影倶楽部）



△米粉の焼き菓子販売
（ひらめの家）