2026 年 11 月 6 日

お知らせ

白鶴酒造株式会社
神戸市東灘区住吉南町４－５－５

白鶴酒造のマイクロブルワリーで醸した「HAKUTSURU SAKE CRAFT No.23 アルコール 9%」を 11 月 7 日(土)から白鶴酒造資料館で 281 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.23 アルコール 9%」を 11 月 7 日（土）から白鶴酒造資料館にて 281 本限定で発売します。



■商品情報

商品名	HAKUTSURU SAKE CRAFT No.23 アルコール 9%
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	85kg
アルコール分	9%
使用酵母	Hi-EtCap396＆HiMal151
味わい	およそ米だけから造ったと思えない､オレンジのようなジューシーでシャープな酸味、すっきりとした甘味。オーセンティックな米の発酵香。
杜氏コメント	アルコール分が低くかつ日本酒としておいしい酒を造るということが業界の積年の課題です。色んな醸造方法が考えられてきましたが、それぞれに長所と短所があるようです。サケクラフトは味わいの要素をできるだけ豊かにした醪（もろみ）をベースにするという方法を選択しました。具体的には、白麹由来のクエン酸に、酵母由来のリンゴ酸を重ねることで味わいに深みを与え、四段仕込み由来のグルコースを増やしてコクを豊かにしています。規格は純米大吟醸ですが、誰も出会ったことがない新感覚の飲み物になっています。課題解決の解答の１つになっていれば幸いです。
発売日	2026 年 11 月 7 日（土）
販売数量	281 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 ㎡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。



杜氏（伴 光博）と蔵人（能地 亮輔）

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。

場所	白鶴酒造資料館1階
敷地面積	37㎡
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/