

～HAKUTSURU GINZA STYLE(白鶴銀座スタイル)～

白鶴 東京支社ビル屋上 独自開発酒米「白鶴錦」 稲刈りのご案内

白鶴酒造株式会社(本社:神戸市、社長:嘉納健二、資本金:4億9,500万円)は、日本酒の情報発信の一環として2007年から当社東京支社ビル屋上にて独自開発酒米「白鶴錦」の栽培を開始しました。

本年も、6月に田植えた「白鶴錦」が順調に生育しており、無事収穫時期を迎え「稲刈り」を行う運びとなりました。

つきましてはご多忙の折、誠に恐縮ですがなにとぞご出席、ご取材賜りますようよろしくお願い申し上げます。

概要につきましては以下の通りです。

◇日時:2009年10月23日(金)10時～11時(受付開始:9時30分～ 受付:東京支社6階)

◇場所:白鶴酒造株式会社 東京支社

東京都中央区銀座5丁目12番5号 TEL:03-3543-0721

●白鶴東京支社屋上での酒米「白鶴錦」の栽培

2007年から酒米「白鶴錦」の栽培開始。

昨年から約70㎡の田圃を造成し、本格的に米作りを開始。

●屋上で収穫された「白鶴錦」の醸造

所在地:東京都中央区銀座5丁目12番5号 白鶴ビルディング6階

2008年から日本酒の試験醸造開始。屋上で収穫された酒米を同ビルで酒造りをしています。

また、日本酒のあるライフスタイルを積極的に情報発信する場として様々なセミナーやイベントを開催。

●白鶴独自開発の酒米「白鶴錦」

優良酒米を開発するため、酒米の最高品種である「山田錦」の優良形質を解明し、更に優れた酒米を開発する目的で「白鶴錦」の育種に着手。1995年「山田錦」の父にあたる品種「渡船(わたりぶね)」と母にあたる「山田穂」の交配を開始し、優良品種を「白鶴錦」として2007年に品種登録。

「白鶴錦」の特長は「山田錦」に比べ粒・心白(中心部にあるでんぷん質)が大きく、心白の発現率もほぼ「山田錦」と同等で、お酒にした時の味わいの深さが特長です。

※東京 農林水産省内 農政クラブにもリリースを配信しております。

以上