

NEWS RELEASE

白鶴酒造株式会社

神戸市東灘区住吉南町四丁目五番五号

～ 銀座でつくったお米で銀座生まれの日本酒を造る ～

白鶴 東京支社ビル屋上 独自開発酒米「白鶴錦」田植えのご案内

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、白鶴東京支社ビル（中央区銀座）屋上田圃にて当社が独自で開発した酒米“白鶴錦^(※1)”を栽培します。

収穫後には同ビル 6F の銀座醸造施設^(※2)でお酒を仕込む予定です。“銀座でつくったお米で銀座生まれの日本酒を造る”というコンセプトで積極的に情報発信をしていきたいと考えておりますので、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いたします。

概要につきましては以下の通りです。

2009 年 田植え他風景



2010 年 5 月 拡張工事中



《本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先》

白鶴酒造株式会社 東京支社

〒104-0061 東京都中央区銀座 5 丁目 12 番 5 号 TEL：03-3543-0721/FAX:03-3545-3197 担当：高瀬・杉谷

(※1) 白鶴独自開発の酒米「白鶴錦」

優良酒米開発のため、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 年に父にあたる「渡船（わたりぶね）」と母にあたる「山田穂」の交配を開始し、2004 年に優良品種を「白鶴錦」として農林水産省に品種登録し、2007 年に登録されました。

これまでの品種開発は「山田錦」の子や孫の育種がほとんどでしたが、兄弟を育種することは初めてのケースです。「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。

*2010 年モンドセレクションにて「超特撰 白鶴 純米大吟醸 白鶴錦 720ml 瓶詰」が 2 年連続最高金賞を受賞しました。

*醸造技術と品質の更なる向上を目的とした平成 21 酒造年度全国新酒鑑評会において「白鶴錦」で醸造した出品酒が金賞を受賞しました。

(※2) 銀座醸造施設

白鶴東京支社ビル屋上で栽培・収穫した酒米「白鶴錦」の醸造特性の確認などを目的とし、2008 年 3 月から試験醸造を開始。

以上