

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

～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当社東京支社ビル屋上にて独自開発酒米「白鶴錦」の栽培に取り組んでいます。

本年も、6 月に田植えした「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：2011 年 10 月 29 日（土）10 時～11 時（受付開始：9 時 30 分～ 受付：東京支社 7 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。

●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使用して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。

以上