2025 年 6 月 19 日

お知らせ

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

高知県産しょうがを使用した SAKE 「HAKUTSURU SAKE CRAFT No.9」を 6 月 21 日(土)から白鶴酒造資料館で数量限定発売！

白鶴酒造株式会社は、マイクロブルワリー（※1）「HAKUTSURU SAKE CRAFT（ハクツルサケクラフト）」で醸造した「HAKUTSURU SAKE CRAFT No.9」を 6 月 21 日（土）から白鶴酒造資料館にて 224 本限定で発売します。

■商品概要

商品名	HAKUTSURU SAKE CRAFT No.9
容量	720ml
小売価格	6,600 円（消費税込）
原材料名	米（国産）、米こうじ（国産米）、しょうが
使用米	兵庫県産白鶴錦 100%
精米歩合	50%
仕込み総米	100kg
アルコール分	12%
酒類の品目	その他の醸造酒
使用酵母	Hi-EtCap396
味わい	爽快なジンジャーの風味、心地良い酸味、かすかな苦味
香り	リンゴの様な香り
杜氏コメント	日本酒に+αのマテリアルを加えるとき、最初に浮かんだのがジンジャー（しょうが）でした。ジンジャーは古くから甘酒にも使われるなど米の味と好相性を示します。純米大吟醸に合わせるとどうなるか、私も楽しみでした。しょうがの爽快な香りは、これからの暑い季節に心地よい爽やかさを感じてもらえるのではないでしょうか。最良の産地とされる高知県産のジンジャーを使っています。
発売日	2025 年 6 月 21 日（土）
限定数量	224 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（※2）の可能性に挑戦していきます。完成した酒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。

杜氏（伴 光博）と蔵人（能地 亮輔）

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。

プレミアムな日本酒、特殊な醸造方法や 470 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、ジンジャーなどを使用したその他の醸造酒を製造していきます。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（醸造事業部主任）

※1 マイクロブルワリー

白鶴では、ごく小規模の醸造所という意味で「マイクロブルワリー」という用語を使用。

※2 SAKE

日本酒造りをベースにおいた米を主原料とする日本酒・その他の醸造酒の意味で使用。