

NEWS RELEASE

白鶴酒造は本社敷地内に新たに醸造蔵を建設 大吟醸など特定名称酒に特化した四季醸造蔵 2026年冬に稼働予定

白鶴酒造株式会社は、2025年8月1日（金）に神戸市東灘区の本社敷地内で新醸造蔵の建設に着手しました。新醸造蔵は昭和、平成、令和と白鶴の特定名称酒（※）の醸造を担ってきた季節蔵である本店二号蔵工場（昭和27年築、築73年）の後継蔵で、令和の時代にふさわしい四季醸造蔵となります。

これまで、本店二号蔵工場では冬場に季節従業員とともに大吟醸などを主に製造し、夏場には梅酒やみりんを製造してきました。新醸造蔵では「米水人 未来へ醸す命のめぐみ」をコンセプトとし、社員のみで年間を通じてプレミアムな特定名称酒に特化して酒造りを行います。また、品質を重視した設備を厳選して配置するとともに、白鶴が過去から積み上げてきた膨大なデータを駆使した醸造管理方法を導入します。

※特定名称酒：吟醸酒、純米酒、本醸造酒のことをいい、原料、製造方法等の違いによって8種類に分類されます。



完成イメージ



新醸造蔵で生産する商品

■新醸造蔵の概要

名称	: 未定
所在地	: 兵庫県神戸市東灘区住吉南町4丁目5番5号
敷地面積	: 18,659 m ²
建築面積	: 1,412.23 m ²
延床面積	: 2,425.79 m ²
建築高さ	: 17.40m
建物概要	: 鉄筋コンクリート造 地上2階建て
着工日	: 2025年8月1日
竣工予定	: 2026年10月末
操業開始予定	: 2026年12月
生産設備概要	: 横型蒸米機、円盤製麹機、無通風製麹機、 吟醸用甑、麹室、15KL・3KL 発酵タンク
生産酒類	: 特定名称酒
生産能力	: 1,100KL/年
投資額	: 非公表



地鎮祭のようす（2025年6月30日）