

2025 年 8 月 7 日

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

NEWS RELEASE

白鶴酒造 初挑戦のクラフトジン「KOBE HERBAL GIN 白風」 2 種が世界で最も権威のあるコンペティションの 1 つ 「IWSC2025」で受賞

白鶴酒造株式会社の 2 商品が、国際品評会「IWSC（インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティション）2025」のスピリッツ部門にて受賞しました。「KOBE HERBAL GIN 白風 #02」が銀賞を、「KOBE HERBAL GIN 白風 #01」が銅賞を受賞しました。



「インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティション（IWSC）」とは、1969 年にロンドンで創設され、50 年以上続く歴史と欧州最大の規模を誇る、世界で最も権威のある三大酒類コンペティションのひとつです。ワイン、スピリッツ、リキュールなど、様々なアルコール飲料が対象です。すべての製品は厳しい審査基準のもと、ブラインドテイスティングによって評価。味、香り、色、バランス、全体的な印象などに基づいて評価を行います。<https://iwsc.net/>

■ IWSC 審査員評価コメント

○ KOBE HERBAL GIN 白風 #01

Botanical with citrus zest and gentle spice, leading to subtle cacao notes.

（植物由来の香りに、シトラスの爽やかな風味と穏やかなスパイスが調和し、ほのかなカカオの余韻が残ります。）

○ KOBE HERBAL GIN 白風 #02

Enticingly aromatic, revealing anise and the impression of a sun-kissed lavender meadow. On tasting, vibrant juniper and candied verbena evolve into earthy herbal notes. The finish offers a lingering floral complexity, inviting further exploration.

（魅惑的な芳香が広がり、アニスの香りと、太陽の光に包まれたラベンダーの草原を思わせる印象を漂わせます。味わいでは、力強いジュニパーと砂糖漬けのバーベナが姿を現し、やがて大地のようなハーバルノートへと変化。フィニッシュには、余韻に残る花の複雑さが感じられ、さらなる探求へと誘われます。）

■商品概要

商品名	KOBE HERBAL GIN 白風 #01	KOBE HERBAL GIN 白風 #02
商品画像		
使用ボタニカル	イチゴ、ミント、カモミール、 ジュニパーベリー	青紫蘇、赤紫蘇、バジル、 ジュニパーベリー
風味	甘く落ち着いた風味 ほのかに残るやさしくゆったりとした余韻	爽やかでバランスの取れた風味 グリーンノートの清々しい余韻
内容量	700ml	
希望小売価格 (消費税別)	3,900円	
酒類の品目	スピリッツ	
アルコール度数	45%	
仕様	カートン入り	

<「KOBE HERBAL GIN 白風」とは>

2024年12月9日から直営店と関西エリアの酒販店・飲食店限定で先行発売しました。神戸の風(＝神戸らしい“風味”)を表現するために、希少な神戸市特産のボタニカルにこだわり、仕込みには日本酒の仕込みに使う六甲山系の伏流水を使用しています。「日本一の酒どころ」である灘五郷(なだごう)での日本酒造りで培ったブレンド技術を活用した、日本酒にも相通じる口当たりの滑らかな味わいが特長です。

▽ブランドサイト

<https://www.e-hakutsuru.com/pages/shirakaze>

▽商品ページ

○ KOBE HERBAL GIN 白風 #01

<https://www.hakutsuru.co.jp/product/others/gin/19290.html>

○ KOBE HERBAL GIN 白風 #02

<https://www.hakutsuru.co.jp/product/others/gin/19292.html>

【一般のお客様からのお問い合わせ先】

白鶴酒造株式会社 お客様相談室

TEL：078-856-7190(休祝日を除く月～金 9:00～17:00)

白鶴ホームページ：<https://www.hakutsuru.co.jp/customer/>