

2025年9月2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

お知らせ

マイクロブルワリー「HAKUTSURU SAKE CRAFT」

開設1周年イベント開催！

白鶴酒造株式会社は、8月23日（土）にマイクロブルワリー「HAKUTSURU SAKE CRAFT」開設1周年イベントを白鶴酒造資料館で開催しました。

「HAKUTSURU SAKE CRAFT」ファンの方はもちろん、まだ体験したことがないという方にも参加いただきました。ゲストも含めて20名と少人数のイベントでしたが、未発売のNo.0～最新のNo.11の試飲と人気投票や、杜氏の伴、蔵人の能地による開発秘話、ご質問タイムなど、杜氏・蔵人と交流いただきながら大いに盛り上がりました。

当日は「HAKUTSURU SAKE CRAFT」のタグをデザインしてくださっている、株式会社BULLETグラフィックデザイナー 小玉 文さんや、発酵タンクなど特注の醸造設備を製造していただいた藪田商事株式会社の取締役社長 井本 豪さんと、当社担当の中谷 政孝さんにも参加いただきました。

ご来場いただいた皆様・ご協力いただいた皆様、ありがとうございました。これからの「HAKUTSURU SAKE CRAFT」も応援よろしくお願ひします。

■イベントのようす



▲みんなで集合写真



▲HAKUTSURU SAKE CRAFT No.0～11



▲トークイベント

～「HAKUTSURU SAKE CRAFT」のこれまでとこれから～



▲株式会社 BULLET グラフィックデザイナー

小玉 文さんによるデザイン解説



▲HAKUTSURU SAKE CRAFT 前でNo.0～No.11 までの試飲と人気投票



▲杜氏の伴が味わいを解説



▲「HAKUTSURU SAKE CRAFT」開発秘話



◀ ノベルティのコースター

神戸ビーフとなった兵庫県産但馬牛の希少な皮革を使用、「HAKUTSURU SAKE CRAFT」のロゴ入り

■ご参加いただいた皆様の感想

- ・月1回の新作をコンスタントに継続されていることが素晴らしく、今後 No. が三桁になるまで続けていただきたいと思います！
- ・また造り手さんのお話を聴ける機会を作って頂けると嬉しいです。
- ・またこの様なイベントをして欲しい。
- ・2周年イベントを楽しみにしながらこの1年間サケクラフトシリーズを楽しませていただきます！
- ・とても狭いスペースで仕込んでいるのがビックリしました。

□ 「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（※1）です。わずか 37 m²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・製麴・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。

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 40 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。



杜氏（伴光博）と蔵人（能地亮輔）

□ 「HAKUTSURU SAKE CRAFT」のようす

①外観



②内観



③麴室



④発酵タンク



⑤仕込み



⑥圧搾



| | |
|------|---|
| 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／压榨機／麴室／瓶詰機 |
| 特徴 | ・洗米、浸漬、蒸米、麴造り、醸造、压榨、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。