

## 白鶴酒造のマイクロブルワリーで醸造した 「HAKUTSURU SAKE CRAFT No. 16」を 2月28日(土)から白鶴酒造資料館で137本限定発売！

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. 16 純米大吟醸 2月醸造」を2月28日（土）から白鶴酒造資料館にて137本限定で発売します。

No. 16は、「HAKUTSURU SAKE CRAFT」で初めて、丹波篠山の白鶴ファームで栽培した白鶴錦を使用しました。すっきりとした酸味と甘い吟醸香が広がり、余韻にはガラスベルの音色のように穏やかなぬくもりが残る、寒造りの純米大吟醸を是非お楽しみください。

### ■商品概要

|        |  |
|--------|--|
| 商品名    | HAKUTSURU SAKE CRAFT No. 16 純米大吟醸 2月醸造 |
| 品目     | 日本酒                                    |
| 容量     | 720ml                                  |
| 小売価格   | 11,000円（消費税込）                          |
| 原材料名   | 米（国産）、米こうじ（国産米）                        |
| 使用米    | 兵庫県産白鶴錦 100%                           |
| 精米歩合   | 38%                                    |
| 仕込み総米  | 100kg                                  |
| アルコール分 | 14%                                    |
| 特定名称   | 純米大吟醸                                  |
| 使用酵母   | Hi-EtCap380                            |

味わいの特長 すっきりとした酸味と甘い吟醸香

ガラスベルの音色のように穏やかなぬくもりを残す

杜氏コメント 古くから、寒冷期に仕込む「寒造り」が最良の酒とされます。この時期は湿度が低く、酵素バランスがよい麹ができます。さらに、外気温の低さを受けて醪が低温で発酵するので、雑味が抑えられてきれいな酒に導かれます。それ故に寒造りでは他責の余地がなく醸造技術の真価が問われるのです。米は、丹波篠山の白鶴ファームの最良圃場で穫れた白鶴錦を精米歩合38%まで研磨しました。発酵は私が独自に考案した「二段踊り」を使い、華やかな吟醸香を引き出しました。余韻には、ガラスベルの音色のように穏やかなぬくもりを感じられます。皆様がこのお酒を飲んで、どのような感想を持たれるか楽しみです。

発売日 2026年2月28日（土）

限定数量 137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压榨



## ■ 「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 m<sup>2</sup>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。

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 480 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)

|      |   |
|------|---|
| 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<br>・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<br>杜氏: 伴 光博(執行役員技師長、SAKE CRAFT担当)<br>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。

#### 【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/>