

白鶴酒造は、酒造資料館内にマイクロブルワリー  
「HAKUTSURU SAKE CRAFT」を2024年9月5日にオープン  
～SAKEの新たな可能性に挑戦～

白鶴酒造株式会社は、2024年9月5日（木）、白鶴酒造資料館内にマイクロブルワリー（※1）「HAKUTSURU SAKE CRAFT（ハクツル サケ クラフト）」をオープンします。



近年、ミニマムスケールでSAKE（※2）造りを行い、ユニークなSAKEを商品化するマイクロブルワリーが国内外で増えつつあります。その結果、新しい考え・コンセプトに基づいた造り手とSAKEがうまれる可能性があると共に、SAKEの新潮流になる可能性があると考えました。白鶴酒造でもマイクロブルワリーを活用し、杜氏と蔵人の2名が新たなSAKEの可能性を模索します。

当社は、「HAKUTSURU SAKE CRAFT」によって、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。

まずは、ハイクラスの日本酒の製造からスタートさせ、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、ホップ、ジンジャーなどを使用したその他醸造酒の製造も予定しています。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。

#### ■ 「HAKUTSURU SAKE CRAFT」の詳細

「HAKUTSURU SAKE CRAFT」は酒造資料館内に設置し、37㎡と小規模ながら洗米、浸漬、蒸米、麴造り、醸造、圧搾、瓶詰、火入れ（加熱殺菌）までをワンストップで完結させるコンパクトな設計となっています。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。



## ■販売

初しぼりの日本酒「HAKUTSURU SAKE CRAFT No.1 純米大吟醸白鶴錦」は、秋の酒蔵開放で有料試飲と販売を予定しています。以降、定期的に「HAKUTSURU SAKE CRAFT」オリジナルのSAKEを酒造資料館内で発売していきます。

## ■今後の展開

将来的には、タンク1本分のオーダーメイド醸造、他業種のクリエイターとのコラボ、研修施設としての利用、醸造コンサルティングの拠点としての活用など様々な実験的な試みを「HAKUTSURU SAKE CRAFT」から取り組んでいきます。

## ■「HAKUTSURU SAKE CRAFT」の設備

### ①外観



### ②内観



### ③麹室



### ④発酵タンク



## ■白鶴酒造資料館

住所：神戸市東灘区住吉南町4丁目5-5（阪神住吉駅から徒歩5分/JR住吉駅から徒歩15分）

開館時間：9:30～16:30（入館は16:00まで。）

電話番号：078-822-8907

入館料：無料

### ※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/>

白鶴酒造株式会社 〒658-0041 神戸市東灘区住吉南町4丁目5番5号

担当 総務人事部 広報室 植田・大岡・杉本

TEL：078-822-8901 FAX：078-822-1456 e-mail：koho@hakutsuru.co.jp