

白鶴酒造初のクラフトジン
「KOBE HERBAL GIN 白風」2種を12月9日に新発売
～希少な神戸市産のボタニカルを使用～

白鶴酒造株式会社は、クラフトジン「KOBE HERBAL GIN 白風（コウベハーバルジン シラカゼ）」2種を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す。当社初挑戦のジンは、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ました。

#01



#02



■原料へのこだわり

神戸の風（＝神戸らしい“風味”）を表現するため、ジュニパーベリー以外のボタニカルは希少な神戸市産のものを使用しました。

「KOBE HERBAL GIN 白風 #01」には、イチゴ、ミント、カモミールを、「KOBE HERBAL GIN 白風 #02」には、青紫蘇、赤紫蘇、バジルを使用しています。また、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。

#01



イチゴ ミント カモミール

#02



青紫蘇 赤紫蘇 バジル

■風味（香り・味わい）

2種類のジンの風味は、時間帯によって表情をかえる“神戸に吹く風”をイメージしています。神戸産のイチゴとミント、カモミールを使用した「KOBE HERBAL GIN 白風 #01」は、黄昏時の神戸の山々に吹く風を思わせる、甘く落ち着いた風味で、ほのかに残るやさしくゆったりとした余韻が特長です。「同 #02」は神戸産のバジルと青紫蘇、赤紫蘇を使用し、朝日が差し込む神戸の山々に吹く風を思わせる、爽やかでバランスの取れた風味で、グリーンノートの清々しい余韻が感じられます。

#01



#02



■日本酒造りで培ったブレンド技術の活用

日本酒造りでは、調和のとれた香味にする目的で複数の原酒をブレンドする技術があります。「KOBE HERBAL GIN 白風」でもその技術を活用し、日本酒にも相通じる口当たりの滑らかさを実現しました。



【蒸溜設備】

■おすすめの楽しみ方

KOBE HERBAL GIN 白風 #01

●ソーダ割り 1(ジン)：3(ソーダ)

甘いイチゴの香りとミントの爽やかなハーブ感。ミントを加えると、よりフレッシュで爽やかな香りに。イチゴ、ブルーベリーを加えることで、ジンの香りに果実のフレッシュな味わいをプラス。

●ストレート/ロック

まったりとしたイチゴの甘みとなめらかな口あたり。ロックでは氷が解けるとともに、徐々にミント、カモミールの香りが感じられ、香りの変化を楽しめる。

●ジャスミンティー割り 1(ジン)：2(ジャスミンティー)

甘いイチゴの香りとジャスミンティーの香りが織りなす、オリエンタルな味わい。

KOBE HERBAL GIN 白風 #02

●ソーダ割り 1(ジン)：3(ソーダ)

ジュンパーベリーと青紫蘇の澄冽とした爽やかな香り。紫蘇、梅干しを加えると、和風の味付けとも相性抜群に。

●トニック割り 1(ジン)：3(トニック)

爽やかなグリーンノートを感じる本格カクテル。ライムの果皮を加えると、より爽やかな味わいに。

●紅茶割り 1(ジン)：2(紅茶)

ジュンパーベリー、紫蘇の香りを感じるハーブティー風カクテル。

■商品情報

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、ジュンパーベリー ※ジュンパーベリー以外は「神戸市産」	青紫蘇、赤紫蘇、バジル、ジュンパーベリー ※ジュンパーベリー以外は「神戸市産」
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	
販売	・白鶴酒造直営店（白鶴酒造資料館、白鶴御影MUSE、白鶴酒造公式オンラインショップ） ・関西エリアの酒販店・飲食店 ・JA兵庫六甲「農協市場館 六甲のめぐみ」（取り扱い予定）	

■ブランドサイト <https://www.e-hakutsuru.com/pages/shirakaze>

■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