

## 白鶴初挑戦！米以外の原料も使用した SAKE ホップ香るロゼ色の「HAKUTSURU SAKE CRAFT No.4」が完成！ 1月25日から白鶴酒造資料館で数量限定発売！

白鶴酒造株式会社は、白鶴酒造資料館内のマイクロブルワリー（※1）「HAKUTSURU SAKE CRAFT（ハクツル サケ クラフト）」で醸造したお酒「HAKUTSURU SAKE CRAFT No.4」を1月25日（土）から、白鶴酒造資料館にて208本限定で発売します。今回は、当社として初挑戦となる米以外の原料も使う“その他の醸造酒規格”のSAKE（※2）造りに挑戦しました。純米大吟醸の造り方で米と米麴を低温発酵させたもろみに、柑橘系の香りをもつホップを加えて搾っています。純米大吟醸由来のデリシャスメロンのような香りに鮮やかなホップの香り、甘みとほのかに感じる苦味、ホップに含まれるポリフェノール由来のロゼ色が特長です。

### ■杜氏 伴 光博のコメント

#### 「その他の醸造酒」への初挑戦について

白鶴として「その他の醸造酒」を造るのは初めてだったので、まずは、多くのSAKEマイクロブルワリーで実績があるホップを使用しました。ベースの純米大吟醸らしさを残しながらも、ホップをほどよく感じさせる塩梅にするために試作を重ねました。

ホップを入れたSAKEは、ホップ由来のポリフェノールにより、ごく薄い色から徐々に色づきます。ベストなロゼ色にするのに苦労しました。香味とともに視覚的にもお楽しみください。

#### どんな料理とあわせたいか

「その他の醸造酒」はそもそも「折衷」の世界観のSAKEなので、和洋折衷の創作料理やマイルドな西洋料理などに合うと思います。

#### 飲んでくださる方へ

このホップのSAKEが、日本酒が苦手な方にとってはSAKEの世界への第一歩の「ホップ」となり、次の、ステップ、ジャンプに進んでほしいという意味も込めています。

### ■商品概要

商品名	HAKUTSURU SAKE CRAFT No.4
容量	720ml
小売価格	6,050円（消費税込）
原材料名	米（国産）、米こうじ（国産米）、ホップ
使用米	兵庫県産白鶴錦100%
精米歩合	50%
アルコール分	14%



酒類の品目	その他の醸造酒
味わい	甘みとほのかに感じるホップ由来の苦味
香り	デリシャスメロンのような香りに鮮やかなシトラス系ホップの香り
発売日	2025年1月25日(土)
限定本数	208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)

### ■ 「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圧搾



### ■ 「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㎡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思います。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ついただき、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、プレミアムな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、ジンジャーなど米以外の原料も使用したその他の醸造酒も製造します。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／麹室／瓶詰機
特徴	・洗米、浸漬、蒸米、麹造り、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。

**【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/>