

兵庫県産の独自開発米「白鶴錦」を 100%使用した純米酒

「白鶴 灘の生一本」を期間限定発売
「灘の生一本」7 銘柄の飲み比べが楽しめる！

白鶴酒造株式会社は、GI「灘五郷」（※1, 2）の審査で認定された「白鶴 灘の生一本」（※3）を 2025 年 9 月 5 日（金）から期間限定発売します。同商品は、「白鶴独自開発米である『白鶴錦』を 100%使用した芳醇な香りの純米酒で、押し味とキレの良さを併せ持ち、きれいですっきりした特長」とあり、灘酒研究会（※4）により認定されました。

「灘の生一本」は、日本酒の中で最も優秀な日本酒を表す語として、古くから用いられてきました。現在は、灘五郷の単一の製造場のみで醸造した純米酒を「灘の生一本」と呼び、その伝統を引き継いでいます。今年度はラベルデザインを一新し、灘五郷酒造組合員の内、参加 7 銘柄の蔵元で発売します。

■商品概要

商品名	白鶴 灘の生一本
容量	720ml
参考小売価格	1,252 円（消費税別）
原材料名	米（国産）、米こうじ（国産米）
使用米	白鶴錦 100%
アルコール分	15 度以上 16 度未満
日本酒度	+2
酸度	1.6
アミノ酸度	1.1
精米歩合	50%
発売期間	2025 年 9 月 5 日（金）～2026 年 2 月

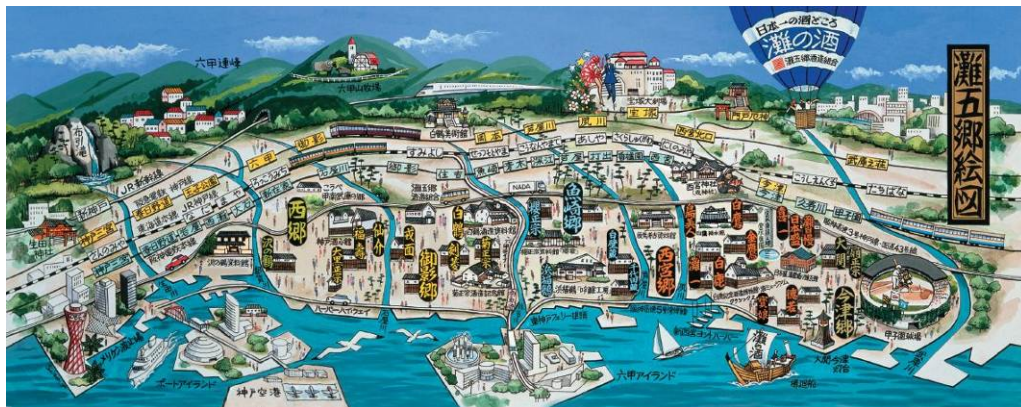
灘酒研究会
酒質審査委員会
推奨

認定された酒質 白鶴独自開発米である「白鶴錦」を 100%使用した芳醇な香りの純米酒で、押し味とキレの良さを併せ持ち、きれいですっきりした味わい。

◆灘酒プロジェクト (<http://www.nada-ken.com/nada/>)

「灘酒プロジェクト」とは、灘酒の品質向上を目的に 2011 年から「灘酒研究会」が行う需要振興プロジェクトであり、「灘酒プロジェクト」の一環としている「灘の生一本」は今年で発売 15 年目を迎えます。認定商品のラベルには、「灘酒研究会 酒質審査委員会」が審査し、認定された適切な表現だけを表示しているので、各社の個性ある香りや味わいが一目でわかります。酒質表現を見ながら飲み比べを楽しめるだけでなく、好みの味わいや酒蔵を探す楽しみも提供します。今年は 7 銘柄（沢の鶴・剣菱・白鶴・櫻正宗・浜福鶴・白鹿・大関）が、兵庫県産米のみを使用して各社の技術で醸した純米酒「灘の生一本」をシリーズとして発売します。2019 年からは各商品が GI「灘五郷」にも認定されています。





提供：灘五郷酒造組合

(※1) 灘五郷 (<https://www.nadagogo.ne.jp/climate/>)

灘五郷は、〈西郷〉〈御影郷〉〈魚崎郷〉〈西宮郷〉〈今津郷〉の5地域の総称で、兵庫県神戸市灘区・東灘区・芦屋市・西宮市に位置する日本一の日本酒生産量を誇る酒どころです。これらの地域は、寒造りに適した六甲山から吹き降る六甲おろしや、酒造りに最適な宮水、良質な播州米、水車精米による高品質な白米、船積みの便など数多くの自然風土に恵まれ、丹波杜氏の高度な酒造技術により、江戸時代から酒造りが盛んになりました。

灘五郷の良質な酒は、貯蔵熟成を経て秋になり香味が整い味もまろくなり酒質が向上する「秋上がりする酒」といわれています。

(※2) GI「灘五郷」 (<https://www.nadagogo.ne.jp/gi/>)

灘五郷酒造協同組合（所在地：兵庫県神戸市、理事長：嘉納健二）は、2018年6月28日に国税庁から、「味味の要素の調和がとれており、後味の切れの良さをもつ」清酒を生産する灘五郷について「地理的表示（GI）『灘五郷』」の指定を受けました。同様に、2020年8月17日に、「秋上がりする酒質『ひやおろし』」の基準が、GI「灘五郷」に追加されました。

GI「灘五郷」の基準となる原料及び製法は以下の通りです。

〔原料〕

- ・米及び米こうじは国内産米（農産物検査法（昭和26年法律第144号）により3等以上に格付けされたものに限り）であること。
- ・灘五郷内で採水した水のみを使用していること。
- ・酒税法第3条第7号に規定する「清酒」の原料を用いたものであること。
ただし、酒税法施行令第2条に規定する清酒の原料のうち、アルコール（原料中、アルコールの重量が米（こうじ米を含む。）の重量の100分の25を超えない量で用いる場合に限り。）以外は用いることができないものとする。

〔製法〕

- ・灘五郷内で醸造、貯蔵及び容器詰めが行われていること。

(※3) 灘の生一本 (https://www.nada-ken.com/main/jp/index_na/56.html)

灘五郷の単一の製造場のみで醸造した純米酒のことです。「灘の生一本」は、日本酒のうちでも最も優秀な日本酒を表す語として、古くから用いられてきました。その語意については諸説ありますが、元々は「灘で生まれ育った生粋の混じりけのない酒（原酒）」であったと考えられています。

(※4) 灘酒研究会 (<http://www.nada-ken.com/>)

「灘酒研究会」は、1917年（大正6年）に発足。灘五郷および近隣地区の酒造技術者が集まり、日本酒醸造の技術向上に取り組んでいる研究グループです。

【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

〒658-0041 神戸市東灘区住吉南町4丁目5番5号

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