

白鶴酒造は、神戸ワイナリーで新醸造設備による 初の神戸ワインの仕込みを開始 ～2026 年からさらなる品質向上を目指す～

白鶴酒造株式会社は、神戸ワイナリー（神戸市西区）で今年の神戸ワインの仕込みを 2026 年 8 月 17 日（月）からスタートしました。今年はワイン醸造タンクや冷蔵倉庫などの新たな醸造設備を導入し、これらを使用した初めての仕込みとなります。新たな設備の導入により、収穫から醸造までのぶどうの鮮度維持や、品種やロットごとの特性に応じた少量ごとの仕込み、タンクごとのきめ細やかな温度管理などが可能になります。今後は、ぶどうの品質特性を最大限に生かしたワイン造りを行い、神戸ワインのさらなる品質向上を目指します。

今年は天候に恵まれ、良質なぶどうが育っています。白ぶどう品種のシャルドネの仕込みから始まり、黒ぶどう品種のカベルネ・ソーヴィニヨンなどを 9 月中旬にかけて仕込み、今年の 10 月には新醸造設備で仕込んだ最初のワインを発売予定です。



<新醸造設備での初仕込みの様子>

■新醸造設備

1. 冷蔵倉庫（最大積載量約 30t、庫内温度 2℃～20℃で調整可能）
2. サーマルタンク 10kl 19 基（マイナス域までの自動品温制御、発酵管理、醸し、貯蔵、酒石除去）
3. 選果機器
4. 除梗機・破碎機
5. 搾汁機（最小処理量 3t）

■仕込みの様子



＜冷蔵倉庫でぶどうの鮮度保持＞



＜シャルドネを房選果し除梗機へ＞



＜除梗後、選果台で粒選果＞

■神戸ワイン担当者のメッセージ（神戸ワイン事業部長 安元 康一郎）

新しい設備での初めての仕込みに携われることを大変うれしく思います。新しい設備の特長を最大限に活かしながら、ぶどう本来の個性や品質をより丁寧に引き出し、お客様に喜んでいただけるワイン造りに挑戦していきます。神戸農政公社から引き継いだ経験と技術に加え、この環境を活かして、さらに高品質で魅力ある神戸ワインを生み出せるよう、チーム一丸となって取り組んでまいります。

■神戸ワイン・神戸ワイナリー (<https://www.hakutsuru.co.jp/kobewine/>)

神戸ワインは、1983 年に誕生した神戸を代表する日本ワインブランドです。神戸市西区・北区の生産者が育てた神戸産ぶどうを 100%使用し、神戸市西区の神戸ワイナリー（※）で神戸ならではの風土（テロワール）を活かしたワイン造りを行っています。

白鶴酒造は 2024 年 12 月に神戸ワインの製造・販売事業を承継し、現在は神戸市、神戸農政公社、ぶどう生産農家と連携しながら、ブランド価値の向上と持続的な発展に取り組んでいます。原料ぶどうの生産は、神戸市西区・北区の生産農家と、こうべアグリパーク内の圃場では神戸農政公社が行っています。

※神戸ワイナリーは、こうべアグリパーク敷地内にあります。



KOBE WINE

神戸ワインブランドサイト <https://www.hakutsuru.co.jp/kobewine/>

こうべアグリパークサイト <https://kobeagripark.jp/>



■神戸ワインラインナップ



神戸



Extra
エクストラ



Bénédiction
ベネディクション



【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