

2021年9月30日

白鶴酒造株式会社
国立大学法人 神戸大学

白鶴酒造と神戸大学の共同開発・純米酒「神のまにまに」

兵庫県加西市ふるさと納税返礼品に認定

～醸造工程改善により、口の中に心地よい華やかな香りを感じる酒質に改良～

<概要>

神戸大学と白鶴酒造株式会社は、若い世代にも親んでもらいたいと開発したやや甘口の飲みやすい純米酒「神のまにまに」を、さらに華やかな香りで楽しんでいただけるように改良し、本年醸造分を2021年10月29日（金）から神戸大学生協同組合や白鶴酒造直営店にて数量限定で販売します。また、特典つきの先行予約を10月1日（金）から開始します。

さらに、今年は神戸大学が本商品の掛米を生産している加西市にて、ふるさと納税返礼品として採用されることが決定しました。（※1）これを機に、より多くの方に知っていただけるよう努めてまいります。



<酒質を改良して華やかな香りに仕上がりました>

2017年から毎年数量限定で発売してきましたが、これまでのご感想や貴重なご意見を参考に、白鶴酒造、神戸大学、神戸大学学生で検討を重ねてきました。2020年には、お酒の味や香り、瓶を刷新した結果、みなさまに好評いただき完売しました。

今期の「神のまにまに」は、醪（もろみ）の温度管理などを工夫し、日本酒が苦手な方や女性も飲みやすい、やや甘口で吟醸香の香るやわらかな酒質に改良しました。食事と一緒に合わせると、口の中に心地よい香りが残ります。また、ビターチョコレートなどのスイーツとの相性が良いことがわかり、新しい酒質でもその相性のよさが確認されましたので、是非お試しください。

<原料米へのこだわりと共同開発>

私たちがこだわる点は、酒造りの原料である「米」です。白鶴が10年以上の歳月をかけて独自開発した酒米品種「白鶴錦」と、神戸大学大学院農学研究科附属食資源教育研究センター（加西市）が厳しい安全管理の下で栽培した品種「にこまる」を使い、純米酒に仕上げました。「白鶴錦」は、酒米として有名な「山田錦」の兄弟品種であり、酒造りに大事な麴米に使用しました。

「にこまる」は夏場の暑さにも負けない、高い収量性と美味しさが安定した自慢の品種で、もろみ造りのための掛米に使用しました。神戸大学と白鶴酒造は共同研究を進め、2021年5月には「白鶴錦」DNA全塩基配列を解読して「山田錦」との類縁関係を解明し公表しました（醸造協会誌）。今後も酒米研究を共同で進め、科学的な日本酒造りにも貢献してまいります。

<商品名の由来>

「神のまにまに」は、「神の御心のままに」という意味であり、百人一首の一句、菅原道真公による“この度は 幣（ぬさ）も取りあはず 手向山（たむけやま） 紅葉の錦 神のまにまに”からとっています。この歌が「紅葉」に神への思いを込めているように、私たちは神戸だけでなく関西から全国へ、さらには世界へもアピールしようという思いを「神のまにまに」に込めました。若い世代に神戸の伝統産業である日本酒に興味を持ってもらうとともに、神戸からの新しい情報発信を期待しています。

<先行予約販売で、先着200箱に化粧箱2枚をプレゼント>

10月1日（金）から先行予約受付を開始します。6本入りの箱買いのお客様先着200箱には、そのうちの2本をご贈答用化粧箱（右図）に入れてお届けします（8,500円（消費税込）、送料無料）。家飲みや最近では直接会えない方などへのプレゼントに是非どうぞ。

申し込みは：

単品 <https://www.e-hakutsuru.com/products/detail/15566>

6入箱 <https://www.e-hakutsuru.com/products/detail/C0054>



<商品詳細>

商品名：純米酒 神のまにまに 720ml
商品特長：甘味があり、吟醸香が香る日本酒初心者でも飲みやすい味わい
販売価格：1,430円（消費税込）
原材料：米（国産）、米こうじ（国産米）
精米歩合：70%
アルコール分：14%以上15%未満
日本酒度：-3
酸度：1.4
アミノ酸度：1.2
発売日：2021年10月29日（金）

いい白鶴ネットショップでの先行予約受付は2021年10月1日（金）開始。

数量 : 限定2,500本

【発売場所】

- 神戸大学生生活協同組合
国際文化学部店 (TEL: 078-882-3133)
社会科学系アカデミア館2階BEL BOXショップ (TEL: 078-882-3831)
- 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)
- 白鶴御影MUSE
(神戸市東灘区御影中町3丁目2-1 御影クラッセ1階、TEL: 078-891-8901)
- いい白鶴ネットショップ
(<https://www.e-hakutsuru.com> TEL: 0120-126-892)

※1 兵庫県加西市のふるさと納税の返礼品に認定

神戸大学と連携協力協定を結んでいる兵庫県加西市のふるさと納税の返礼品として「神のまにまに」が認定されることになりました。掛米「にこまる」が生産されている食資源教育研究センター(<https://www.edu.kobe-u.ac.jp/ans-foodres/index.html>)は加西市に所在し、農産物生産などの交流を強めています。

- 下記ふるさと納税サイトから予約できます。

受付開始：10月1日(金)

寄付金：1万円

返礼品：「神のまにまに」2本(化粧箱あり)

◆ふるさとチョイス

https://www.furusato-tax.jp/product/detail/28220/15410763?copy_key=736d916f4cf28749e2c5efae6df8a6e929216cea

◆楽天ふるさと納税

<https://item.rakuten.co.jp/f282201-kasai/56980791/>

「神のまにまに」は、SNSなどを通じても広報活動しています。是非ご覧ください。

YouTube (https://www.youtube.com/channel/UCQwCW4XPX7aw-ceQ_eMUILw)

Facebook (<https://www.facebook.com/kaminomanimani.kobeuniv>)

Twitter (https://twitter.com/manimani_kobe)

Instagram (https://www.instagram.com/misskobe_2020_1/)