

あたらしい日本酒の世界を覗こう

若手プロジェクトチーム「別鶴」が開発した 新感覚の純米酒

別鶴

べっかく

クラウドファンディングサイト
「Makuake(マクアケ)」にて

目標金額の

532%

を達成!



若手社員の熱意とアイデアで、世の中を驚かせる日本酒を。

「若い世代に、もっと日本酒を飲んでほしい」「私たち自身の手で日本酒業界を盛り上げたい」

「別鶴」は、そんな熱い気持ちを抱いた若手社員たちの声から生まれた、日本酒の商品開発プロジェクトです。

さまざまな部署から熱意ある若手が集まり、

「世の中をあっと驚かせるような日本酒を私たちでつくろう」との想いで一致団結し、開発を進めてきました。

あらゆる方があっと驚くような、あたらしい日本酒の世界。ぜひ覗いてみてください。



「別鶴」プロジェクト
Webサイト





商品のこだわり



独自開発のお蔵入り酵母

白鶴が独自に育種を行い蓄積してきた400以上の酵母ライブラリの中から、お酒のイメージに合う酵母を選抜しました。テスト醸造は何百回にも及び、選んだのは、非常に個性的でフルーティーな香りを生産する3種類の酵母。いずれも実用化まで至らなかった、いわゆる「お蔵入り」していた酵母です。

兵庫県産白鶴錦100%使用

「山田錦に優るとも劣らない酒米を生み出す」
白鶴酒造は、10年という長い時間をかけ、酒米「白鶴錦」を開発しました。その根幹には、日本酒の未来を輝かしいものにしていきたいという強い意思が込められています。「白鶴錦」は「別鶴」メンバーのチャレンジ精神を体現する原料としてこれ以上ない存在でした。



兵庫県産杉樽での短期間貯蔵

「別鶴」のお酒では、できあがったお酒の一部を杉樽で1週間程度貯蔵し、再度、元のお酒にブレンドするという、珍しい製法を採用しています。これによって、杉の香りが隠し味として作用し、お酒の味わいに厚みと複雑さが付与されます。またお米と同様、杉の産地も兵庫県産にこだわりました。



純米酒 木漏れ日のムシメガネ

特長：レモンガラスのような香りと爽やかな酸味
原材料名：米(国産)、米こうじ(国産米)
使用米：兵庫県産白鶴錦100%
精米歩合：70%
アルコール分：11%以上12%未満
日本酒度：-45
酸度：8.0
内容量：720ml
おすすめの料理：ピクルス、白身魚のカルパッチョなど
おすすめの飲み方：冷やしてお飲みください
参考小売価格：2,500円(消費税別)



純米酒 陽だまりのシュノーケル

特長：柑橘類の果皮のような香りとほろ苦さ
原材料名：米(国産)、米こうじ(国産米)
使用米：兵庫県産白鶴錦100%
精米歩合：78%
アルコール分：12%以上13%未満
日本酒度：-30
酸度：4.0
内容量：720ml
おすすめの料理：ソーセージのグリル、マルゲリタなど
おすすめの飲み方：冷やしてお飲みください
参考小売価格：2,500円(消費税別)



純米酒 黄昏のテレスコープ

特長：完熟した果実のような香りとまったりとした甘味
原材料名：米(国産)、米こうじ(国産米)
使用米：兵庫県産白鶴錦100%
精米歩合：70%
アルコール分：12%以上13%未満
日本酒度：-35
酸度：2.5
内容量：720ml
おすすめの料理：チーズの盛り合わせ、ドライフルーツなど
おすすめの飲み方：冷やしてお飲みください
参考小売価格：2,500円(消費税別)

飲酒は20歳になってから。お酒はおいしく適量を。飲酒運転は絶対にやめましょう。

妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。