

神戸の老舗 白鶴酒造と神戸ワイナリーの共同開発 2か月で完売の「神戸梅ブランデー」再販決定 兵庫県産 純米酒と神戸市産 ブランデー使用

白鶴酒造株式会社（神戸市東灘区）と、一般財団法人神戸農政公社が運営する神戸ワイナリー（神戸市西区）は、地産地消の促進および神戸の魅力発信を目的に、共同で開発した梅のリキュール第二弾「神戸梅ブランデー」を3月25日（金）に再販売します。

互いの伝統や手法を持ち合い完成した「神戸梅ブランデー」は、白鶴酒造の純米酒（兵庫県産山田錦100%使用）と梅酒（国産梅100%使用）、神戸ワイナリーのブランデーを原料としています。ブランデーは、同ワイナリーが造った神戸市産ワイン（神戸市内産ワイン用ブドウ100%使用）をブランデーの本場、フランス・コニャック地方と同じシャラントアランビック蒸留器を使用して蒸留したこだわりの一品です。日本酒とブランデーという異なる酒類のブレンドは珍しく、和と洋の文化が共存する神戸ならではのカクテルのようなお酒です。日本酒ファン、洋酒ファン問わずお楽しみいただけます。2020年9月28日から3,000本の数量限定で販売し、2か月で完売となった人気商品です。

商品紹介

商品名：神戸梅ブランデー（Kobe Ume Brandy）
酒類の品目：リキュール
アルコール度数：19%
容量：750ml
価格：3,630円（税込）
製造本数：2,800本（数量限定）
発売日：2022年3月25日（金）
原材料：梅酒（国産梅使用）、純米酒
（兵庫県産山田錦使用）、
ブランデー（神戸市産ワイン用ブドウ使用）
飲み方：ロック、ソーダ割り



↑2022年デザインは、より梅を強調した和風ラベルとなっています。箱付き

発売スケジュール

2022年3月18日（金） 11:00 事前予約受付開始

*オンラインショップ（URL：<https://onlineshop.kobewinery.or.jp/>）

2022年3月25日（金） 販売開始

*当公社ワインショップ（所在地：神戸市西区押部谷町高和1557-1）

*オンラインショップ（URL：<https://onlineshop.kobewinery.or.jp/>）

販売場所

神戸ワイナリーワインショップ（神戸市西区押部谷町高和）
神戸ワイナリーオンラインショップ（<https://onlineshop.kobewinery.or.jp/>）
神戸阪急（神戸市中央区小野柄通）、大丸神戸店（神戸市中央区明石町）
S J K O B E（神戸市中央区三宮さんちか3番街）、
白鶴酒造資料館（神戸市東灘区住吉南町4丁目5-5）
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 1F）
いい白鶴ネットショップ（<https://www.e-hakutsuru.com/>）、その他量販

味わえる場所

神戸プレジール三宮本店（神戸市中央区下山手通 ホテル ザ・ビー神戸内）

組織概要

- ・白鶴酒造株式会社（本社所在地：神戸市東灘区住吉南町）
寛保3年の創業以来、酒造りひとすじに、清酒の醸造・販売を通じて食文化・生活文化を応援し、暮らしに役立つ企業活動を推進しています。



- ・一般財団法人神戸農政公社（所在地：神戸市西区押部谷町高和）
神戸市の農漁業の振興および里山・農村地域の活性化に資する事業を実施し、市民福祉の向上、市域農漁業および里山・農村地域の発展に寄与することを目的に、市内産ブドウを使用した果実酒の製造・販売を行う神戸ワイナリー等を運営しています。



【お客様からのお問合せ先】

一般財団法人 神戸農政公社 ワイン事業部
担当：大前 TEL：078-991-3911 MAIL：info@kobewine.co.jp

【報道機関からのお問合せ先】

- ・一般財団法人 神戸農政公社 ワイン事業部
担当：投野、中野 TEL：078-991-3912 MAIL：info@kobewine.co.jp
- ・白鶴酒造株式会社 総務人事部 広報室
担当：植田、大岡 TEL：078-822-8901 MAIL：koho@hakutsuru.co.jp