

兵庫湊川隧道貯蔵酒

隧
ZUI

時と共に生き、時を超えて熟成す。

世界的な陶芸家・辻村史朗氏の書をラベルに冠し、

この為だけに造りおろした黒盃が合わさり、

歴史的遺構で5年間熟成させた

唯一無二の芸術品に更なる魅力が加わります。

30本という極限の希少性に加え、文化と味わいが共鳴する、

今までにない感動を世界へ届けます。



2026.01.07.17:05
From KOBE KO

隧 ZUI SAKE 2020 子 Aged 5 years old



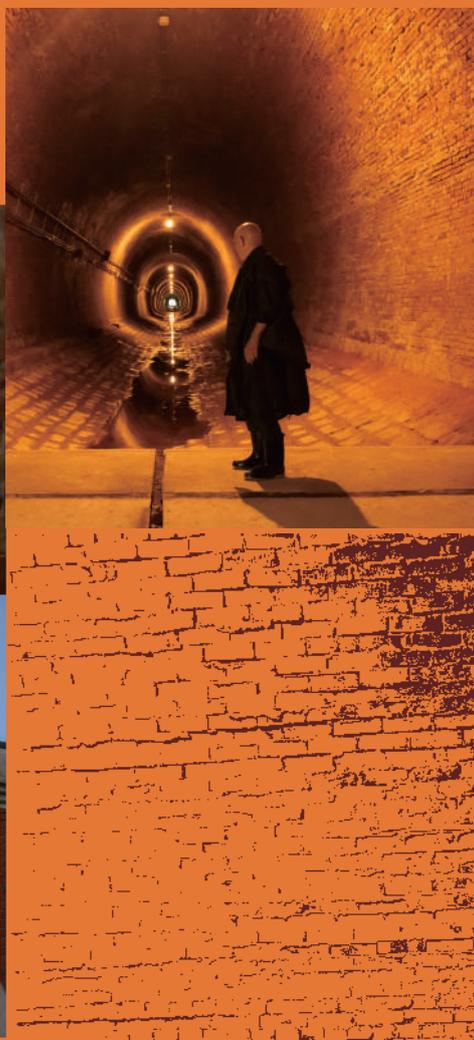
隧 公式HPは
こちらから

A timeless product

兵庫の地域資源を活かし、
天然のカーヴで半年間熟成させる
革新的な酒造り。

杜氏も驚く「隧 ZUI」の
まろやかな味わいは、
安定した自然環境の賜物です。

神戸から世界へ、
毎年デザインが変わる
年間 3 千本の限定生産で
お届けします。



隧 ZUI 古酒 -子-

Aged 5years old vintage

2020 SAKE



世界的な陶芸家・辻村史朗氏の書をラベル
に冠し、この為だけに造りおろした黒盃が合
わさり、歴史的遺構で5年間熟成させた唯一
無二の芸術品に更なる魅力が加わります。
30本という極限の希少性に加え、文化と味わ
いが共鳴する、
今までにない感動を世界へ届けます。



ご予約はこちら

2026年3月5日ページ公開

Shiro Tsujimura meets ZUI.



貯蔵年数による味の変化

京都・木屋町二条に店を構える「Bar K6」「cave de K」「keller」のマスターバーテンダー、西田稔氏の監修のもと、蔵出し後の日本酒を評価する利き酒会を毎年開催しています。

専門的な視点から、180日間の貯蔵による味わいの変化や酒質の状態を丁寧に確認し、酸味・糖度などの旨味成分も数値として記録。

客観的なデータとプロの評価を組み合わせることで、熟成過程の品質管理とさらなる価値向上を図っています。



YouTube はこちら

湊川隧道貯蔵酒

「隧—ZUI—」



「SAKE from KOBE-KO」の販売開始から2年後の2019年、熟成の舞台である湊川隧道は国の登録有形文化財に指定されました。

その価値が再確認された翌2020年5月には、早駒運輸(株)、(株)神戸酒心館、兵庫県、そして湊川隧道保存友の会が連携協定を締結し、歴史的空間を活かした「湊川隧道貯蔵酒プロジェクト」が始動。

天然のカーヴがもたらす独自の熟成環境のもと、年間わずか3,000本のみ生産される希少な日本酒「隧-ZUI-」が誕生しました。文化財としての重みと自然が育む熟成の妙が融合したその存在は、多くの日本酒ファンの注目を集め続けています。



【商品名の由来】

「隧」とは「みち」を意味する漢字です。

現代まで続く悠久の時の流れ、その時、その時代と真っ向から向き合った人々が取り組んだ、ものづくりの物語を次の100年へと続く「みち」です。

山々から湊川隧道をぬけ、神戸港までつづく歴史を感じる「みち」をお楽しみください。



WEB掲載記事はこちら



【サステナブルな取り組み】

1年間を通して一定した温度に保たれる湊川隧道は、天然のカーヴ(ワインセラー)であり、CO2を排出しない環境に優しい貯蔵庫です。本来、日本酒は5~10度の室温で貯蔵されますが、「隧 ZUI」は気温15度で180日間貯蔵をしています。

少し高め of 温度で貯蔵することによって、まろやかでフルーティな味わいが特徴となっています。

SAKE from

KOBE-KO

The Origin



神戸開港 150年記念酒

-SAKE from KOBE-KO-

2016年11月、神戸で企業活動を展開する有志により、神戸開港150年を記念して商品に神戸らしさと話題性、「湊川隧道」の存在と歴史的価値をより多くの方に知ってもらい、地場産業の振興ならびに日本酒文化への理解を促進させることを目的に、「神戸港開港150年 SAKE from KOBE-KO 実行委員会」を発足させ、12月から4月まで定温11°C~12°Cに保たれた湊川隧道の中で日本酒を貯蔵した「神戸開港150年記念酒」を造りました。

兵庫湊川隧道
貯蔵酒

隧家
ZUI





三

ZUI

SAKE 2020

Aged 5 years old