

令和3年5月18日

白鶴酒造株式会社×神戸ワイナリー 神戸市特産品ワイン用ブドウ生産振興にむけ連携開始

白鶴酒造株式会社（本社：神戸市東灘区、以下「白鶴酒造」という）と神戸ワイナリーを運営する一般財団法人神戸みよりの公社（本社：神戸市西区、以下「みよりの公社」という）は、神戸市の特産品であるワイン用ブドウを核に、地産地消の促進や神戸の魅力発信、新たな地域農業の担い手育成などを見据え、連携を深めてまいりました（注釈※）。

今年度、これらの活動の活性化と、さらなる連携強化を目指し、ワイン用ブドウの生産現場に白鶴酒造の役員・社員が参加する取り組みを開始します。

この取り組みの一環として、5月17日に白鶴酒造の社員らがブドウ圃場に出向き、芽かき作業を行いました。



▲白鶴酒造×みよりの公社



▲芽かき作業のようす

◆芽かき作業詳細

開催日時：2021年5月17日（月） 13時～16時

開催場所：農業公園（神戸市西区押部谷町高和 1557-1）

参集者：白鶴酒造 マーケティング本部 部長 はじめ 5名

ワインコンサルティング会社「内藤プランニング」代表 内藤氏

みよりの公社 ワイン事業部長、製造課長 はじめ 複数

実際の生産現場に臨場して知識を深め、神戸市特産品であるワイン用ブドウ、神戸ワインの地産地消につなげていくことを目指します。同じ神戸市内の企業・組織として、地元特産品・地元農業を護っていくという互いの組織理念を実践する活動です。

今後は収穫作業やワインの仕込み、ブレンドなどの作業に参加し、地産地消を念頭に、生産者やみのりの公社、白鶴酒造の他にも神戸の方に関わっていただきながら白鶴酒造オリジナルワインの商品化も計画しています。

◆今後の主な作業予定

6月：誘引・副梢整理

7月：副梢整理・傘かけ作業・工場見学・テイスティング

9月：収穫・除梗・搾汁作業

1月：ブレンド作業

未定：白鶴オリジナルワインの販売

注釈) ※白鶴酒造とみのりの公社のこれまでの取り組み

- ・2020年6月から神戸ワインを白鶴酒造で瓶詰開始（一部商品は2006年から瓶詰）。
- ・2020年9月28日に、地産地消の促進および神戸の魅力発信を目的に白鶴酒造の純米酒（兵庫県産山田錦100%使用）と梅酒（国産梅100%使用）、神戸ワイナリーのホワイトブランデーを原料としたリキュール「梅ブランデー雫（しずく）」を共同開発し、数量限定発売。