

**GI「灘五郷」認定「白鶴 灘の生一本」を期間限定発売
～「灘酒プロジェクト」の「灘の生一本」統一ブランド～**

白鶴酒造株式会社は、GI「灘五郷」(※1,2)の審査で認定された「白鶴 灘の生一本」(※3)を2021年9月7日(火)から期間限定発売します。

同商品は、「白鶴独自開発米である『白鶴錦』を100%使用した純米酒で、芳醇な香りとキレの良さを持ち、きれいですっきりした特長」であることが、灘酒研究会(※4)により認定されました。

「灘酒プロジェクト」とは、2011年から灘酒研究会が行う灘酒の品質向上を目的としたプロジェクトです。認定された各商品のラベルに表記している酒質は、「灘酒研究会 酒質審査委員会」が審査し、認定された適切な表現だけを表示しています。また、2019年からは各商品がGI「灘五郷」にも認定されています。今年も、灘酒研究会の中の酒造会社8社(大関、菊正宗酒造、剣菱酒造、小山本家酒造、櫻正宗、沢の鶴、辰馬本家酒造、白鶴酒造)が、各社の技術で醸した「灘の生一本」をシリーズとして発売します。「灘の生一本」は、清酒の中でも最も優秀な清酒を表す語として、古くから用いられ、現在では、灘五郷の単一の製造場のみで醸造した純米酒を「灘の生一本」と呼んでいます。

■商品概要

商品名	白鶴 灘の生一本
容量	720ml
参考小売価格	1,170円(消費税別)
原材料名	米(国産)、米こうじ(国産米)
使用米	白鶴錦100%
アルコール分	15度以上16度未満
日本酒度	+2
酸度	1.6
アミノ酸度	1.1
精米歩合	50%
発売日/期間	2021年9月7日(火) / ~2022年2月

**【認定された酒質】**

白鶴独自開発米である「白鶴錦」を100%使用した純米酒で、芳醇な香りとキレの良さを持ち、きれいですっきりした特長

(※1) 灘五郷 (<http://www.nadagogo.ne.jp/>)

灘五郷は、〈西郷〉〈御影郷〉〈魚崎郷〉〈西宮郷〉〈今津郷〉の5地域の総称で、兵庫県神戸市灘区から西宮市に位置する日本一の清酒生産量を誇る酒どころです。これらの地域は、寒造りに適した六甲山から吹き降りる六甲おろしや、酒造りに最適な宮水、良質な播州米、水車精米による高品質な白米、船積みの便など数多くの自然風土に恵まれ、丹波杜氏の高度な酒造技術により、江戸時代から酒造りが盛んになりました。

灘五郷の良質な酒は、貯蔵熟成を経て秋になり香味が整い味もまろくなり酒質が向上する「秋上がりする酒」といわれています。

(※2) GI「灘五郷」

灘五郷酒造協同組合(所在地:兵庫県神戸市、理事長:嘉納健二)は、2018年6月28日に国税庁から、「味わいの要素の調和がとれており、後味の切れの良さをもつ」清酒を生産する灘五郷について「地理的表示(GI)『灘五郷』」の指定を受けました。同様に、2020年8月17日に、「秋上がりする酒質『ひやおろし』」の基準が、GI「灘五郷」に追加されました。

GI「灘五郷」の基準となる原料及び製法は以下の通りです。

[原料]

- ・米及び米こうじは国内産米（農産物検査法（昭和26年法律第144号）により3等以上に格付けされたものに限る）であること。
- ・灘五郷内で採水した水のみを使用していること。
- ・酒税法第3条第7号に規定する「清酒」の原料を用いたものであること。
ただし、酒税法施行令第2条に規定する清酒の原料のうち、アルコール（原料中、アルコールの重量が米（こうじ米を含む。）の重量の100分の25を超えない量で用いる場合に限る。）以外は用いることができないものとする。

[製法]

- ・灘五郷内で醸造、貯蔵及び容器詰めが行われていること。

(※3) 灘の生一本

灘五郷の単一の製造場のみで醸造した純米酒のことです。「灘の生一本」は、清酒のうちでも最も優秀な清酒を表す語として、古くから用いられてきました。その語意については諸説ありますが、元々は「灘で生まれ育った生粋の混じりけのない酒（原酒）」であったと考えられています。

(※4) 灘酒研究会 (<http://www.nada-ken.com/>)

「灘酒研究会」は、1917年（大正6年）に発足。灘五郷および近隣地区の酒造技術者が集まり、清酒醸造の技術向上に取り組んでいる研究グループです。

【一般のお客様からのお問い合わせ先】

白鶴酒造株式会社 お客様相談室

〒658-0041 神戸市東灘区住吉南町4丁目5番5号

TEL：078-856-7190（休祝日を除く月～金 9:00～17:00）

白鶴ホームページ：<http://www.hakutsuru.co.jp/customer/>