

**ビギナー向けの日本酒「白鶴 別鶴」が
「2021年度グッドデザイン賞」を受賞
～商品コンセプト“新しい日本酒の世界を覗こう”を
具体化した“パッケージデザイン”が高評価～**

白鶴酒造株式会社の若手プロジェクト「別鶴（べっかく）」（※1）で開発した日本酒「白鶴 別鶴」3商品が、「2021年度グッドデザイン賞」を受賞しました。

当商品は、「新しい日本酒の世界を覗こう」というコンセプトで、日本酒ビギナー層に向けて開発した新感覚の日本酒です。それぞれ「白鶴 別鶴 木漏れ日のムシメガネ」「白鶴 別鶴 陽だまりのシュノーケル」「白鶴 別鶴 黄昏のテレスコープ」というネーミングと、内側の風景が覗けるラベルにすることで、コンセプトを表現した点が評価されました。

今後も、この商品が日本酒と出会うきっかけとなればと考えております。



▼「別鶴」ブランドサイト

<https://www.hakutsuru.co.jp/bekkaku/>

◇審査委員の評価

お酒のパッケージデザインで液体を通して向こう側を見せる手法は多く見かけますが、この商品は、その手法を商品コンセプトである“新しい日本酒をのぞこう”を明確にし、印象的に使用している秀逸なアイデアだと感じます。商品のターゲットである日本酒ビギナー層に合わせたイラストのぬけ感もバランスが良く好感をもちました。

▽グッドデザイン賞サイト「別鶴」掲載ページ

<https://www.g-mark.org/award/describe/52747?token=ezf4zyCcXT>

▼ご購入はこちら（いい白鶴ネットショップ）

<https://www.e-hakutsuru.com/category/B10030>

▼「別鶴」Twitterアカウント

https://twitter.com/bekkaku_sake

■受賞商品概要について

(3 商品共通)

コンセプト 「新しい日本酒の世界を覗こう」 (商品名とパッケージデザインで表現)

特定名称 純米酒 (自社開発米「白鶴錦」100%使用)

容量・容器 720ml 瓶

参考小売価格 2,493 円 (消費税別)

| 商品名 | 木漏れ日のムシメガネ | 陽だまりのシュノーケル | 黄昏のテレスコープ |
|--|--|--|---|
| 味わいの特徴 | レモンガラスのような 香りと爽やかな酸味 | かんきつ類の果皮のような 香りとほろ苦さ | 完熟した果実のような芳醇な 香りとまったりとした甘味 |
| おすすめのシーン | 天気の良い午後、柔らかな 光が差し込む木陰に座って、 ゆったり気分に乾杯! | 燦々と降り注ぐ太陽と 澄みわたる青空の下、 開放的な気分に乾杯! | 茜色に染まった夕暮れ時、 これから始まる夜宴に向けて 早めに乾杯! |
| おすすめの飲み方 | 冷やしてお飲みください | 冷やしてお飲みください | 冷やしてお飲みください |
| おすすめの料理 | 白身魚のカルパッチョ、 ピクルスなど | ソーセージのグリル、 マルゲリータなど | チーズの盛り合わせ、 ドライフルーツなど |
| 精米歩合 | 70% | 78% | 70% |
| アルコール分 | 11%以上12%未満 | 12%以上13%未満 | 12%以上13%未満 |
| 日本酒度 | -45 | -30 | -35 |
| 酸度 | 8.0 | 4.0 | 2.5 |
| コンセプト 「新しい日本酒の 世界を覗こう!」 を表現した 覗けるラベル |  |  |  |

※2018年12月から2019年3月までクラウドファンディングで先行発売し、20~30代が過半数を占める661名の方にご支援いただきました(目標支援金額の530%達成)。2019年6月6日の一般発売後も、若者や女性に支持され、販路を広げています。

■開発への想い

「日本酒に馴染みのない人には『新しいお酒』としての驚きを。日本酒が好き人には『今までにない日本酒』としての驚きを。同じお酒を飲んで、どちらの立場の人からも『おいしい!』『新しい!』と言ってもらえるようなお酒をつくろう。」とこだわって作り上げました。

苦労して完成した3種類の日本酒(木漏れ日のムシメガネ、陽だまりのシュノーケル、黄昏のテレスコープ)は、それぞれ今まで出会ったことのないような香りと味わいを持つ、別格の日本酒となりました。

■商品へのこだわり

・新たな個性を生んだ「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な香りを生産する3種類の酵母です。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

当社が「山田錦に優るとも劣らない酒米を生み出す」という想いで、10年以上をかけ開発した酒米「白鶴錦」。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、強い意志がありました。

「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だと考えました。

・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。

※1 若手プロジェクト「別鶴」

「別鶴」とは、「新しいチャレンジをして、日本酒業界を盛り上げたい！」という熱い気持ちをもった若手社員が経営層に提案し、2016年にスタートしたプロジェクトです。研究・醸造・営業など複数の部署から集まったメンバーのほとんど全員が商品開発未経験でした。「別鶴」には、「『白鶴』とは異なるタイプの商品をつくる」、「これまでにない別格のお酒をつくる」という想いが込められています。

◆第二弾商品

2021年8月27日（金）に第二弾商品として、第一弾の技術や味わい、デザインを踏襲しつつ、お求めやすい価格と容量で、日本酒「別鶴 そよ風のクローバー 290ml」と日本酒カクテル「別鶴 お日様のしゃぼん玉 255ml」を発売しました。

▼第二弾商品について

<https://www.hakutsuru.co.jp/corporate/news/detail/20210712104111.html>

【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：<https://www.hakutsuru.co.jp/customer/>