

白鶴酒造は希少な神戸市産のボタニカルを使用したクラフトジン
「KOBE HERBAL GIN 白風」2 種を 9 月 1 日から全国販売開始！
～好評につき販売エリアを拡大！～

白鶴酒造株式会社は、クラフトジン「KOBE HERBAL GIN 白風（コウベハーバルジン シラカゼ）」2 種を 2025 年 9 月 1 日（月）から全国で発売します。「KOBE HERBAL GIN 白風」は、神戸の風（＝神戸らしい“風味”）を表現するために、希少な神戸市特産のボタニカルにこだわり、2024 年 12 月 9 日から直営店と関西エリアの酒販店・飲食店限定で先行発売しました。



関西エリアのホテルやバー、飲食店などでご好評いただき、このたび販売エリアを全国に拡大することとなりました。「日本一の酒どころ」である灘五郷（なだごう）での日本酒造りで培ったブレンド技術を活用した、日本酒にも相通じる口当たりの滑らかな味わいをお楽しみください。

■商品情報

商品名	KOBE HERBAL GIN 白風 #01	KOBE HERBAL GIN 白風 #02
商品画像		
使用ボタニカル	イチゴ、ミント、カモミール、 ジュニパーベリー	青紫蘇、赤紫蘇、バジル、 ジュニパーベリー
風味	甘く落ち着いた風味 ほのかに残るやさしくゆったりとした余韻	爽やかでバランスの取れた風味 グリーンノートの清々しい余韻
内容量	700ml	
希望小売価格 （消費税別）	3,900円	
酒類の品目	スピリッツ	
アルコール度数	45%	
仕様	カートン入り	

■開発担当者のコメント <研究室 大東 功承>

ジンは使用原料の自由度が高く、多彩な味わいを実現できることが魅力の一つです。一方で、自由度が高いからこそ何をテーマとし、何を表現するか？という点は、開発者にとって大きな課題でした。

当社は280年以上、神戸に根差す酒蔵であり、当社のルーツは神戸にあるといっても過言ではありません。ジンでも、「神戸の風(=神戸らしい“風味”)」を感じられることをテーマに開発を進めてきました。今回は、神戸の象徴である「六甲山」をイメージし、多彩な神戸市産の素材の中から、神戸が育んだ農作物を、ときには栽培圃場に足を運び厳選して使用し、丁寧に香味を抽出しました。ブレンドでは日本酒造りで重んじられる「調和」を重要視し、ジンに馴染みがない方でも飲みやすく、優しく滑らかな味わいを実現することができました。

また、#01と#02の味わいを静と動のように対照的な味わいに設計したことで、その違いに驚きを感じていただけたと思います。

本商品は、味わい開発はもちろんのこと、製造所の設計・設備導入から実製造に至るまで、一連の工程に携わった思い入れのある商品です。全国みなさんにも楽しんでいただけることを非常に嬉しく思います。

「KOBE HERBAL GIN 白風」が神戸に興味を持っていただくきっかけとなれば、開発者としてこれ以上の喜びはありません。



【製造担当 藤原 開発担当 大東】

■原料へのこだわり

神戸の風(=神戸らしい“風味”)を表現するため、ジュニパーベリー以外のボタニカルは希少な神戸市産のものを使用しました。「KOBE HERBAL GIN 白風 #01」には、イチゴ、ミント、カモミールを、「KOBE HERBAL GIN 白風 #02」には、青紫蘇、赤紫蘇、バジルを使用しています。また、仕込みには日本酒の仕込みに使う六甲山系の伏流水を使用しています。



イチゴ ミント カモミール



青紫蘇 赤紫蘇 バジル

■風味(香り・味わい)

2種類のジンの風味は、時間帯によって表情をかえる“神戸に吹く風”をイメージしています。神戸産のイチゴとミント、カモミールを使用した「KOBE HERBAL GIN 白風 #01」は、黄昏時の神戸の山々に吹く風を思わせる、甘く落ち着いた風味で、ほのかに残るやさしくゆったりとした余韻が特長です。「同 #02」は神戸産のバジルと青紫蘇、赤紫蘇を使用し、朝日が差し込む神戸の山々に吹く風を思わせる、爽やかでバランスの取れた風味で、グリーンノートの清々しい余韻が感じられます。



#01



#02

■日本酒造りで培ったブレンド技術の活用

日本酒造りでは、調和のとれた香味にする目的で複数の原酒をブレンドする技術があります。「KOBE HERBAL GIN 白風」でもその技術を活用し、日本酒にも相通じる口当たりの滑らかさを実現しました。



【蒸溜設備(2022年導入)】

■おすすめの楽しみ方

KOBE HERBAL GIN 白風 #01

●ソーダ割り 1(ジン) : 3(ソーダ)

甘いイチゴの香りとミントの爽やかなハーブ感。ミントを加えると、よりフレッシュで爽やかな香りに。イチゴ、ブルーベリーを加えることで、ジンの香りに果実のフレッシュな味わいをプラス。

●ストレート/ロック

まったりとしたイチゴの甘みとなめらかな口あたり。ロックでは氷が解けるとともに、徐々にミント、カモミールの香りが感じられ、香りの変化を楽しめる。

●ジャスミンティー割り 1(ジン) : 2(ジャスミンティー)

甘いイチゴの香りとジャスミンティーの香りが織りなす、オリエンタルな味わい。



KOBE HERBAL GIN 白風 #02

●ソーダ割り 1(ジン) : 3(ソーダ)

ジュニパーベリーと青紫蘇の澆漉とした爽やかな香り。紫蘇、梅干しを加えると、和風の味付けとも相性抜群に。

●トニック割り 1(ジン) : 3(トニック)

爽やかなグリーンノートを感じる本格カクテル。ライムの果皮を加えると、より爽やかな味わいに。

●紅茶割り 1(ジン) : 2(紅茶)

ジュニパーベリー、紫蘇の香りを感じるハーブティー風カクテル。



■ブランドサイト <https://www.e-hakutsuru.com/pages/shirakaze>

■商品情報 <https://www.hakutsuru.co.jp/product/others/gin/>

■受賞歴

インターナショナル ワイン&スピリッツ コンペティション (IWSC) 2025 スピリッツ部門



【ブロンズ受賞】 KOBE HERBAL GIN 白風 #01

【シルバー受賞】 KOBE HERBAL GIN 白風 #02

IWSC とは、1969 年にロンドンで創設され、50 年以上続く歴史と欧州最大の規模を誇る、世界で最も権威のある三大酒類コンペティションのひとつです。ワイン、スピリッツ、リキュールなど、様々なアルコール飲料が対象です。すべての製品は厳しい審査基準のもと、ブラインドテイスティングによって評価。味、香り、色、バランス、全体的な印象などに基づいて評価を行います。 <https://iwsc.net/>

■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

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/>