

開設2年目！白鶴酒造のマイクロブルワリーで醸造した
「HAKUTSURU SAKE CRAFT No.12」を
10月4日(土)から白鶴酒造資料館で数量限定発売！
～ワインと日本酒のハイブリッド新酵母使用～

白鶴酒造株式会社は、マイクロブルワリー（※1）「HAKUTSURU SAKE CRAFT（ハクツルサケクラフト）」で醸造した「HAKUTSURU SAKE CRAFT No.12」を10月4日(土)から白鶴酒造資料館にて219本限定で発売します。「HAKUTSURU SAKE CRAFT」では2024年10月の第1弾の酒の発売から、この1年間で日本酒やその他の醸造酒11商品を発売し、いずれも完売しました。開設2年目初のNo.12は、ワイン酵母と日本酒酵母を掛け合わせた秘蔵酵母をさらに改良した酵母で醸した純米酒です。すっきり洗練された甘味とスマートな酸味、高級白ワインを思わせるマスクットのような香りが特長です。

同日開催の「白鶴2025年秋『酒蔵開放』」（※2）では、酒造資料館内の有料試飲でお試しいただけます。今後も引き続き、杜氏と蔵人の二人が新たな酒造りに挑戦してまいります。ぜひご期待ください。

■商品概要

商品名	HAKUTSURU SAKE CRAFT No.12
容量	720ml
小売価格	6,600円（消費税込）
原材料名	米（国産）、米こうじ（国産米）
使用米	兵庫県産白鶴錦100%
精米歩合	50%
仕込み総米	100kg
アルコール分	12%
特定名称酒	純米酒
使用酵母	Hi-EtCap434、Hi-TRP475

味わい すっきり洗練された甘味とスマートな酸味

香り 高級白ワインを思わせるマスクットのような香り

杜氏コメント 白鶴は480種類以上の自社開発酵母を保有しており、中にはワイン酵母と日本酒酵母を掛け合わせたユニークな秘蔵酵母があります。「Hakutsuru Blanc（ハクツルブラン）」という商品にも使われており、その白ワインのような香気に驚かれた方も多いと思います。今回のNo.12ではその秘蔵酵母を改良した新酵母を使用し、さらに進化した味わいを楽しんでいただけます。他の酒蔵では決して味わえない高級白ワインを思わせるマスクットのようなフレーバーと進化版ならではのクリアでピュアな味わいを感じてください。



発売日 2025年10月4日(土)
限定数量 219本
販売場所 白鶴酒造資料館(神戸市東灘区住吉南町4丁目5-5、TEL: 078-822-8907)
開館時間 9:30~16:30(入館は16:00まで)

■「HAKUTSURU SAKE CRAFT」のようす

①外観



②内観



③麴室



④発酵タンク



⑤仕込み



⑥圧搾



■「HAKUTSURU SAKE CRAFT」

白鶴酒造資料館内に2024年9月にオープンしたマイクロブルワリーです。わずか37㎡の空間に、最高品質の大吟醸も造ることができる設備を導入し、洗米・浸漬・蒸米・製麴・発酵・搾り・ろ過・瓶詰めまで、酒造りの全工程を行います。来館者は、ガラス越しに醸造設備や発酵中の醪を見ることができ、スケジュールが合えば酒造りの作業も見学することができます。

ここでは、杜氏と蔵人の2名が、カテゴリーにとらわれない米から生み出される新たなSAKE(※3)の可能性に挑戦していきます。完成した酒は酒造資料館でのみ販売し、同じ酒質は造らないため一期一会の出会いとなります。

当社は、「HAKUTSURU SAKE CRAFT」を通じて、酒造りをより身近に感じていただきたいと思います。また、無限の可能性を秘めた米からできるSAKEをきっかけに、日本酒により深く関心をもっていただき、ひいては日本酒の人気拡大に貢献したいと考えています。

プレミアムな日本酒、特殊な醸造方法や40種類以上ある当社独自酵母の中



杜氏(伴光博)と蔵人(能地亮輔)

白鶴酒造株式会社 〒658-0041 神戸市東灘区住吉南町4丁目5番5号
担当 総務人事部 広報室 植田・大岡・杉本
TEL: 078-822-8901 FAX: 078-822-1456 e-mail: koho@hakutsuru.co.jp

からこれまで使用していない酵母などを用いたオリジナルの日本酒や、ホップ、ジンジャーなどを使用したその他の醸造酒を製造していきます。将来的には、オーダーメイド SAKE の受注や他業種とのコラボなど、「HAKUTSURU SAKE CRAFT」だからこそ可能となる取り組みも行っていきたいと考えています。

場所	白鶴酒造資料館1階
敷地面積	37㎡
醸造設備	洗米機／蒸米機／放冷機／発酵タンク100kg 2基／压榨機／麴室／瓶詰機
特徴	・洗米、浸漬、蒸米、麴造り、醸造、压榨、瓶詰、火入れまで、ワンストップで完結する設計 ・ガラス越しに、醸造設備や発酵中の醪を見ることが可能。酒造りの作業も窓越しに見学できます。
ロット	720ml 200～300本
免許	日本酒製造免許・その他の醸造酒製造免許
初仕込み	本生産 2024年8月30日留仕込み
公開日	2024年9月5日
スタッフ	杜氏1名、専任蔵人1名、兼任蔵人若干名 杜氏: 伴 光博(執行役員技師長、SAKE CRAFT担当) 専任蔵人: 能地 亮輔(醸造事業部主任)

※1 マイクロブルワリー

白鶴では、ごく小規模の醸造所という意味で「マイクロブルワリー」という用語を使用。

※2 白鶴 2025 年秋『酒蔵開放』

https://www.hakutsuru.co.jp/news/news_file/file/20250903NR25aki_kurakaiho.pdf

※3 SAKE

日本酒造りをベースにおいた米を主原料とする日本酒・その他の醸造酒の意味で使用。