

**醸造所から出た発酵由来 CO₂ で循環型ものづくり
ハーブ香る SAKE 「HAKUTSURU SAKE CRAFT No. 15」を
1月17日(土)から白鶴酒造資料館で263本限定発売!**

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. 15 ホップ&バジル」を1月17日（土）から白鶴酒造資料館にて263本限定で発売します。No.15は、米以外の原料も使う“その他の醸造酒”規格のSAKE（※2）の第6弾です。米と米麹を低温発酵させて造った純米大吟醸のもろみにホップとハーブ（バジル）を加えて発酵させ、搾りました。

このバジルは、2025年4月にスタートした「発酵由来CO₂の利活用実証プロジェクト（※3）」の一環で、「HAKUTSURU SAKE CRAFT」でお酒を生産する工程で発生した発酵由来CO₂を捕集・濃縮して隣に設置した小型の室内農業装置に送って栽培した特別なバジルです。今回の取り組みで、発酵由来CO₂を植物の成長促進に活用し、さらにその植物をお酒の原料として利用する循環型のものづくりにチャレンジしました。

華やかな吟醸香、爽やかなホップ香、エスニックなバジルの香りの協奏と心地よいホップの苦味をお楽しみください。

■商品概要

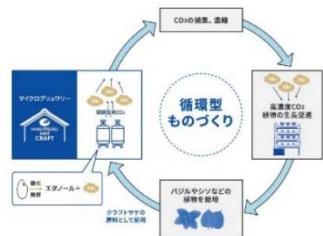
商品名	HAKUTSURU SAKE CRAFT No.15 ホップ&バジル
容量	720ml
小売価格	7,700円（消費税込）
原材料名	米（国産）、米こうじ（国産米）、ホップ、バジル
使用米	兵庫県産白鶴錦100%
精米歩合	50%
仕込み総米	100kg
アルコール分	11%
酒類の品目	その他の醸造酒
使用酵母	Hi-EtCap434
味わい	ほどよい甘味と柔らかな苦味
香り	エスニックなバジルの香り、ホップの爽やかな風味
色	ホップのポリフェノール由来のペールオレンジ

杜氏コメント

サケクラフトのすぐ横の室内栽培装置で育てたバジルを加えて醸した酒です。醸造所から回収したCO₂を利用して栽培した特別なバジルです。これまでにサケクラフトで醸した「その他の醸造酒」の中で最も評判が良かったホップをベースにしており「飲んでいる間に味わいが虹のように変わっていく」のを感じていただければと思います。華やかな吟醸香、爽やかなホップ香、エスニックなバジルの香りの協奏と心地よいホップの苦味をお楽しみください。



＜左：室内農業装置、右：HAKUTSURU SAKE CRAFT＞



発売日 2026年1月17日（土）
限定数量 263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 No.15 バジル収穫、仕込みのようす



※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 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。

※3 発酵由来 CO₂の利活用実証プロジェクト

このプロジェクトは、兵庫県主催の「ひょうごオープンイノベーションマッチング2024」でマッチングしたスパイスキューブ株式会社と当社が共同で、2025年4月から取り組んでいるものです。

日本酒の製造工程では、お米に含まれるデンプンを微生物が糖化・発酵してアルコールを生成し、その際、副産物としてCO₂（発酵由来CO₂）が発生します。本プロジェクトでは、このCO₂を植物の成長促進に活用し、さらに育てた植物を酒造りの原料として利用することを目指していました。

○ニュースリリース

<https://www.hakutsuru.co.jp/corporate/news/detail/20250324130328.html>

○スパイスキューブ株式会社 <https://www.spicecube.biz/>

スパイスキューブ株式会社は「世界中どこでも農業を実現する」をコンセプトに2018年に創業した植物工場（水と電気で野菜をつくる農業施設）に特化したアグリテック系のスタートアップです。地域密着で地産地消の考えから、農地のない都心部の居抜き物件を活用して小規模植物工場を建設します。また、室内農業を推奨する農業装置も手掛けており、室内で沢山の野菜を育てることでCO₂削減で社会課題を解決する手段を提供します。



○ひょうごオープンイノベーションマッチング2024

兵庫県内企業が全国のスタートアップ企業等と共に創り、オープンイノベーションを通じた新規事業開発や課題解決等に取り組める土壤の構築を目的に、県内企業と全国のスタートアップ等の共創・協業に向けたマッチングや事業創出を伴走支援するプログラムです。

<https://growth.creww.me/02bbd83e-762f-11ef-86cb-db9c4272adf6.html>

<https://growth.creww.me/6d0502bc-8131-11ef-ad69-410470facff3.html>



■ 「HAKUTSURU SAKE CRAFT」のようす

①外観



②内観



③麹室



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 m² 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・製麹・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 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考えています。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 480 種類以上ある当社独自酵母の中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。



杜氏（伴 光博）と蔵人（能地 亮輔）

場所	白鶴酒造資料館1階
敷地面積	37m ²
醸造設備	洗米機／蒸米機／放冷機／発酵タンク100kg 2基／圧搾機／麹室／瓶詰機
特徴	・洗米、浸漬、蒸米、麹造り、醸造、圧搾、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)