

まるでスイーツのような SAKE の第 2 弾！
バニラの甘い香りが楽しめる「HAKUTSURU SAKE CRAFT No. 17」を
4月11日(土)から白鶴酒造資料館で243本限定発売！

白鶴酒造株式会社は、マイクロブルワリー「HAKUTSURU SAKE CRAFT (ハクツルサケクラフト)」で醸造した「HAKUTSURU SAKE CRAFT No. 17 バニラ」を4月11日(土)から白鶴酒造資料館にて243本限定で発売します。No. 17は、米以外の原料も使う“その他の醸造酒”規格で、スイーツのような SAKE (※) の第2弾です。米と米麴を低温発酵させて造った甘口の純米大吟醸のもろみに、バニラを加えて発酵させました。

「HAKUTSURU SAKE CRAFT」でバニラを使用するのは初めての試みであり、バニラの甘い香りや日本酒の香り、それぞれの味わいのバランスを追求し、何度も試行錯誤を重ねて最適な味わいに辿り着きました。完成した SAKE は、ソフトクリームのような香り、ふくよかな甘味、やわらかい酸味が重なり合う、理想とする味わいに仕上がっています。日本酒を飲み慣れていない方も、ぜひお楽しみください。

※ 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。

■商品情報

商品名 HAKUTSURU SAKE CRAFT No. 17 バニラ

容量 720ml

品目 その他の醸造酒

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)、バニラビーンズ/バニラ香料

使用米 白鶴錦100%

精米歩合 50%

仕込み総米 100kg

アルコール分 11%

使用酵母 Hi-EtCap396

味わい デザート SAKE の世界へ。ソフトクリームのような香り、ふくよかな甘味、やわらかい酸味。

杜氏コメント 「若い人、特に女性に日本酒を飲んでもらうにはどうすればよいのか？」というのが日本酒の大きなテーマです。「デザートのような日本酒を造る」。これがよくあるアイデアの1つでしたが日本酒の製法で実現するのはほぼ不可能なことです。ただ日本酒の造りを一歩出て「その他の醸造酒」を含む SAKE の世界に入れば、日本酒造りをベースにスイーツのような SAKE だってできる。その考えをもとに、まず第1弾として No. 6 でイチゴの SAKE に挑戦しました。確かな手ごたえを感じ、今回はバニラビーンズと、バニラエクストラクト(*)を使用した、バニラの SAKE にチャレンジしています。この試みの先に、私たちがまだ知らない新しい SAKE の世界が日本酒のすぐ隣に広がっているかもしれません。そう感じてもらえる一本を目指しました。*原材料表示はバニラ香料

発売日 2026年4月11日(土)

販売数量 243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)



バニラビーンズのイメージ

HAKUTSURU SAKE CRAFT
No. 17 バニラ

■ 「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压榨



■ 「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 SAKE 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。



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	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(醸造事業部課長代理)

【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/>