

## まるでスイーツのような SAKE の第3弾 ショコラ風味の「HAKUTSURU SAKE CRAFT No. 19 カカオ」を 6月20日(土)から白鶴酒造資料館で260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. 19 カカオ」を6月20日(土)から白鶴酒造資料館にて260本限定で発売します。No. 19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3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、カカオマスを加えて発酵させました。

「HAKUTSURU SAKE CRAFT」でカカオマスを使うのは初の試みのため、複数の原産国のカカオを原料としたカカオマスを取り寄せ、何度も試行錯誤を重ねました。その結果、ドミニカ産を採用し、その風味を生かした SAKE は、カカオらしい香ばしく甘い風味を持ち、かつ日本酒の良さをもった、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. 19 カカオ
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)、カカオマス
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	エレガントな吟醸香とカカオの甘い香り すっきりとしたショコラ風味と爽やかな苦味、米のうま味のふくよかな余韻
色	ピンクゴールド



<破碎したカカオマスを  
タンクに投入する様子>



杜氏コメント 「若い人、特に女性に好んでもらえる、デザートのような酒を造る」。これがサケクラフトの目標の一つです。日本酒の製法で実現するのはほぼ不可能なようですが、日本酒の造りを一步出て「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酒だってできる。No.6ではイチゴの酒、No.17ではバニラの酒に挑み好評をいただきました。今回のNo.19ではカカオマスを使ったすっきりとしたショコラ風味の SAKE にチャレンジしました。カカオマスは、ガーナ産・ベネズエラ産などいくつかの産地のカカオを原料としたのものを取り寄せ、最も目指す酒質のイメージに近かったドミニカ産を選びました。私たちが知らない新しい酒の世界が日本酒のすぐ際に広がっているかもしれません。そう感じてもらえる酒を目指しました。

発売日	2026年6月20日(土)
販売数量	260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 m<sup>2</sup>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 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/>