報道関係者各位

NEWS RELEASE

2026 年 9 月 9 日

白鶴酒造株式会社
神戸市東灘区住吉南町４－５－５

神戸産ぶどう 100%使用の「神戸ワイン」から プレミアムシリーズ「神戸レゼルバ」2 種を 9 月 11 日に新発売
～良質なぶどうに恵まれたヴィンテージにのみ醸造する限定ワイン～

白鶴酒造株式会社は、神戸産ぶどうを 100%使用した「神戸ワイン」からプレミアムシリーズ「神戸レゼルバ」を 2026 年 9 月 11 日（金）に全国で数量限定新発売します。初年度となる 2025 ヴィンテージでは、「神戸レゼルバ カベルネ・ソーヴィニヨン」と「同 リースリング」の 2 アイテムを発売します。

「神戸レゼルバ」は、単一品種・最良産地にこだわり、良質なぶどうが得られたヴィンテージにのみ醸造・商品化するプレミアムブランドとして、このたび誕生しました。良質なぶどうから生まれる品種本来の香りや味わいを大切にし、その年ならではの個性が楽しめるワインに仕上げました。2025 年はぶどうの開花期の天候が安定し、夏季の日照にも恵まれたことから、成熟度の高い健全な果実が収穫できました。そのため、神戸の産地特性である温暖な環境、長い日照時間、水はけの良い土壌などと各品種の個性が十分に表現された優良ヴィンテージとなりました。ぜひ特別な日にお楽しみください。

これらの商品は、全国の酒販店や飲食店の他に、公式オンラインショップ、こうべアグリパーク（※）内のアグリショップ、白鶴直営店でも販売します。

●神戸ワイン商品ページ
https://www.hakutsuru.co.jp/product/wine/kobe_wine/

※こうべアグリパーク　神戸市西区の食と農を楽しむテーマパーク。神戸ワイナリーはこの敷地内にあります。

■商品詳細

神戸レゼルバ カベルネ・ソーヴィニヨン 750ml

ヴィンテージ	2025
産地	神戸市北区大沢地区
品種	神戸産カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
原材料	ぶどう（国産）／酸化防止剤（亜硫酸塩）
アルコール分	12%
参考小売価格	2,800 円
酒類の品目	果実酒
味わい	ミディアムボディ
商品特長	良質なぶどうが収穫された年にのみ仕込む、単一品種ワイン。カシスやブルーベリーのような芳醇な果実香と繊細なタンニンが調和した奥行きのある味わいです。
相性のよい料理	牛ほほ肉の赤ワイン煮込み、鴨のロースト、黒酢を使った肉料理などしっかりとしたコクと旨味を持つ料理。

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

神戸レゼルバ リースリング 750ml

ヴィンテージ	2025
産地	神戸市西区押部谷地区
品種	神戸産リースリング 100%
原材料	ぶどう（国産）／酸化防止剤（亜硫酸塩）
アルコール分	10%
参考小売価格	2,800 円
酒類の品目	果実酒
味わい	やや甘口
商品特長	良質なぶどうが収穫された年にのみ仕込む、単一品種ワイン。白い花や柑橘の香りと上品な甘み、伸びやかな酸が調和した洗練された味わいです。
相性のよい料理	鯛の昆布締め、帆立のソテー、クリームパスタなど、繊細な旨味とコクのある料理

＊価格は全て消費税別。

■2025 ヴィンテージについて

①神戸レゼルバ カベルネ・ソーヴィニヨン

神戸市北区大沢地区で栽培されたカベルネ・ソーヴィニヨンを 100%使用。原料には、30 年以上にわたりワイン用ぶどう栽培を継続してきた生産者が管理する圃場の果実を使用しています。長年培われた樹勢管理や収量調整により、安定した品質のぶどうが生産されています。収穫は全て手摘みで行い、果実への負荷を抑えながら品質を維持しています。2025 年は、カベルネ・ソーヴィニヨンらしい豊かな果実味と深い色調を備えた熟度の高い果実を収穫することができました。大沢地区における長年の栽培技術と生産者の経験が反映された、産地の魅力を感じられるヴィンテージです。

②神戸レゼルバ リースリング

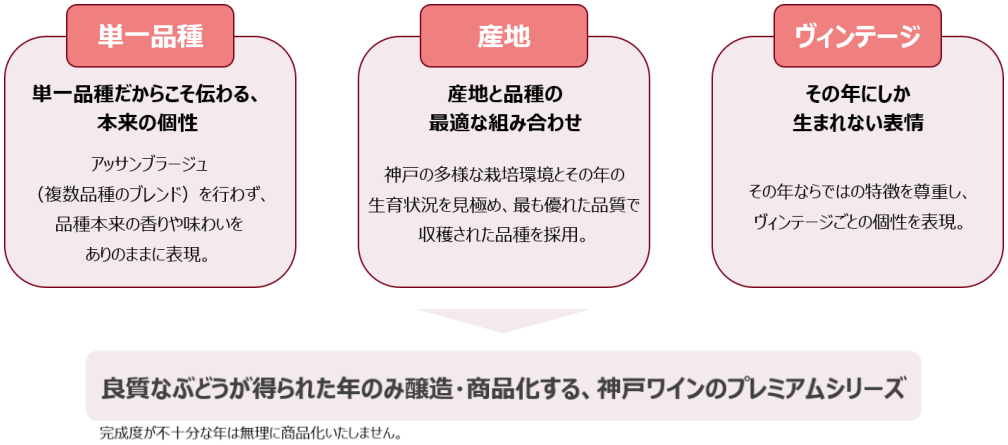
神戸市西区押部谷地区の自社管理圃場で栽培されたリースリングを 100%使用。使用原料は全て樹齢 40 年以上の古樹由来。リースリングは冷涼地に適した品種であり、日本では栽培難易度が高いことで知られていますが、押部谷地区では長年にわたり栽培が継続されています。収穫は全て手摘みで行い、果実への負荷を抑えながら品質を維持しています。古樹ならではの凝縮感と、リースリングらしい豊かな香りや伸びのある酸が特徴です。押部谷地区のテロワールと古樹の個性を表現した、神戸産リースリングを代表するヴィンテージです。

＜大沢地区のぶどう畑＞

＜押部谷地区のぶどう畑＞

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

≪ブランドコンセプト≫



▽神戸ワイン商品ページ
https://www.hakutsuru.co.jp/product/wine/kobe_wine/

▽神戸ワイン・神戸ワイナリー（https://www.hakutsuru.co.jp/kobewine/）
神戸ワインは、1983 年に誕生した神戸を代表する日本ワインブランドです。神戸産ぶどうを100%使用し、神戸市西区の神戸ワイナリーで神戸ならではの風土（テロワール）を活かしたワイン造りを行っています。
白鶴酒造は 2024 年 12 月に神戸ワインの製造・販売事業を承継し、現在は神戸市、神戸農政公社、ぶどう生産農家と連携しながら、ブランド価値の向上と持続的な発展に取り組んでいます。原料ぶどうの生産は、神戸市西区・北区の生産農家と、こうべアグリパーク内の圃場では神戸農政公社が行っています。

KOBE WINE

▽白鶴直営店
・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）
・白鶴御影 MUSE（神戸市東灘区御影中町３丁目２−１御影クラッセ１階、TEL: 078-891-8901）
・白鶴公式オンラインショップ（https://www.e-hakutsuru.com/　TEL：0120-126-892）

▽こうべアグリパークサイト
https://kobeagripark.jp/

【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/

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