

神戸産ぶどう 100%の「神戸ワイン」から この時期だけの 2026 年新酒とぶどうジュースが登場！ ～2026 年 10 月 23 日から数量限定で新発売～

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 2026 年の新酒 2 種とぶどうジュース 2 種を、2026 年 10 月 23 日（金）から全国の酒販店や飲食店で発売します。今年は天候に恵まれ、健全に育ったぶどうを収穫することができました。この季節にしか手に入らない、こだわりの味わいをお楽しみください。



<新酒 みのり>

<ぶどうジュース>

今年はワイン醸造タンクや冷蔵倉庫などの新たな醸造設備を導入したことで、収穫から醸造までのぶどうの鮮度維持や、品種やロットごとの特性に応じた少量ごとの仕込み、タンクごとのきめ細やかな温度管理などが可能となりました。今回の商品はその設備を活用した初めての新酒とぶどうジュースです。新酒は、ぶどう品種本来の個性をより引き出した味わいに仕上がりました。一方、ジュースは無加糖・無濃縮の 100%ストレートジュースで、摘みたてのワイン用ぶどうならではのフレッシュで凝縮した味わいを感じられます。いずれも、昨年を超える手ごたえを感じています。



<神戸ワイナリー>



<手作業での収穫風景>



<ぶどうの選果>

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。

※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。

▽神戸ワイン商品ページ

https://www.hakutsuru.co.jp/product/wine/kobe_wine/

▽公式オンラインショップ

<https://www.e-hakutsuru.com/collections/kobewine>

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

■商品詳細

《神戸産ぶどう 100%の新酒》

神戸ワイン 新酒 神戸みのり 赤 720ml

品目	果実酒
参考小売価格	1,700 円（消費税別）
原材料	ぶどう（国産）／酸化防止剤（亜硫酸塩）
アルコール分	12%
ぶどう品種	メルロ 100%
商品特長	チェリー、カシス、ベリー類の弾けるような果実香、 柔らかなタンニンと心地よい後味が特長。
発売日	2026 年 10 月 23 日（金）
販売数量	約 6,000 本



神戸ワイン 新酒 神戸みのり 白 720ml

品目	果実酒
参考小売価格	1,700 円（消費税別）
原材料	ぶどう（国産）／酸化防止剤（亜硫酸塩）
アルコール分	10%
ぶどう品種	シャルドネ、リースリング、シナノリースリング
商品特長	パイナップル、白い花、蜂蜜様のリッチな香り、爽やかな酸味と 甘みのバランスが織りなすフレッシュな果実味が特長。
発売日	2026 年 10 月 23 日（金）
販売数量	約 6,000 本



《神戸産ぶどう 100%使用、ワイン用ぶどうで造った神戸ワインのぶどうジュースシリーズ》

神戸カベルネ・ソーヴィニヨンジュース 500ml

品目	ぶどうジュース
参考小売価格	1,500 円（消費税別）
原材料	ぶどう（国産）
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン
商品特長	ワイン用に厳選された採れたてぶどうを使用した無加糖、無濃縮の 100% ストレートジュース。 カベルネ・ソーヴィニヨンは、世界中で高い評価をうけている赤ワイン用 ぶどう品種のひとつで、ポリフェノールが豊富。 ワイン用ぶどうの持つハーブの香り、豊かな果実味と凝縮したうま味が特長。
発売日	2026 年 10 月 23 日（金）
販売数量	約 10,000 本



神戸シャルドネジュース 500ml

品目	ぶどうジュース
参考小売価格	1,500 円（消費税別）
原材料	ぶどう（国産）
ぶどう品種	シャルドネ
商品特長	ワイン用に厳選された採れたてぶどうを使用した無加糖、無濃縮の 100% ストレートジュース。 シャルドネは、世界で高く評価されている白ワイン用ぶどう品種のひとつ。 透き通った黄金色と紅茶やハーブを感じさせる上品な香り、 繊細で心地よい自然な甘みが特長。
発売日	2026 年 10 月 23 日（金）
販売数量	約 15,000 本



■神戸ワイン・神戸ワイナリー

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。
(<https://www.hakutsuru.co.jp/kobewine/>)

▽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/>