

神戸産ぶどう 100%使用の「神戸ワイン」プレミアムシリーズ 「神戸レゼルバ」から「シナノリースリング スパークリング」を 11 月 6 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」のプレミアムシリーズ「神戸レゼルバ」から、3 アイテム目となる「神戸レゼルバ シナノリースリング スパークリング」を 2026 年 11 月 6 日（金）に全国で数量限定新発売します。

「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です。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。

今回は、神戸産シナノリースリングの持つ豊かな酸と心地よい苦味に着目し、やや甘口のスパークリングワインに仕立てました。品種由来の伸びやかな酸味が上品な甘みを支え、繊細な泡と調和することで、爽やかでバランスの良い味わいを実現しています。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、白鶴酒造公式オンラインショップ、白鶴直営店、こうべアグリパーク（※）内のアグリショップでも販売します。



●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

商品名	神戸レゼルバ シナノリースリング スパークリング 720ml
ヴィンテージ	2025
産地	神戸市西区平野地区（印路）
品種	神戸産シナノリースリング 100%
原材料	ぶどう（国産）／炭酸ガス、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（消費税別）
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。青りんごや和柑橘の香りとみずみずしく爽やかな口当たり、透明感のある酸が調和した味わいです。
相性のよい料理	カルパッチョや魚介の前菜、軽やかなフリットなど、素材の旨味を活かした料理

■2025 ヴィンテージについて

①神戸レゼルバ シナノリースリング スパークリング

神戸市西区平野地区（印路）で栽培されたシナノリースリングを 100% 使用。シナノリースリングは国内でも栽培事例が少なく、生産量が限られる希少品種です。また、裂果や病害の影響を受けやすく、高品質な原料の安定確保が難しい品種でもあります。

2025 年は健全な果実を十分に確保することができ、シナノリースリング単一での仕込みを実現しました。選果を徹底することで、品種本来の華やかな香りと爽やかな酸味を備えた味わいに仕上がっています。平野地区で育まれた希少品種の個性を楽しめるヴィンテージです。



<シナノリースリング>



<印路のぶどう畑>

■「神戸レゼルバ」シリーズ

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です。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、その年ならではの個性を楽しめるワインシリーズです。2026 年 9 月に、初ヴィンテージとなる「神戸レゼルバ カベルネ・ソーヴィニヨン 2025」と「同 リースリング 2025」を発売しました。

<https://www.hakutsuru.co.jp/corporate/news/detail/20260908111816.html>

単一品種

単一品種だからこそ伝わる、
本来の個性

アッサンブラージュ
(複数品種のブレンド)を行わず、
品種本来の香りや味わいを
ありのままに表現。

産地

産地と品種の
最適な組み合わせ

神戸の多様な栽培環境とその年の
生育状況を見極め、最も優れた品質で
収穫された品種を採用。

ヴィンテージ

その年にしか
生まれない表情

その年ならではの特徴を尊重し、
ヴィンテージごとの個性を表現。



良質なぶどうが得られた年のみ醸造・商品化する、神戸ワインのプレミアムシリーズ

完成度が不十分な年は無理に商品化いたしません。

▽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。



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

▽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 御影クラスセ 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/>