

銀座育ちの酒米で造った“純米大吟醸酒” 白鶴から40本限定発売

白鶴酒造株式会社は、2023年6月7日(水)、銀座の屋上「白鶴銀座天空農園」で育てた酒米「白鶴錦」(2022年度産)100%で仕込んだ「白鶴 翔雲 純米大吟醸 銀座天空農園 白鶴錦」を、40本限定、銀座の販売店限定で発売します。



■白鶴銀座天空農園とは (<https://www.hakutsuru.co.jp/g-nouen/>)

銀座から日本酒文化の情報発信をしたいとの思いから、2007年に白鶴銀座天空農園のプロジェクトを立ち上げ、東京支社(中央区銀座)屋上で自社開発酒米「白鶴錦」の栽培を始めました。当初、大都会のビルの屋上でお米の栽培は難しいという声がありましたが、2008年には田圃を造成し、米の品質向上に取り組み、2013年からは白鶴銀座天空農園で収穫した「白鶴錦」のみで仕込んだ商品を、数量限定、銀座限定で発売しています。

記

[商品詳細]

商品名	白鶴 翔雲 純米大吟醸 銀座天空農園 白鶴錦
酒質	純米大吟醸酒
容量	500ML
原材料名	米(国産) / 米こうじ(国産米)
使用米	「白鶴銀座天空農園」産 白鶴錦100%
精米歩合	50%
成分分析値	アルコール度数15%以上16%未満 日本酒度±0 / 酸度1.2 / アミノ酸度1.1
味わい	パイナップルやピーチを思わせる華やかな果実香。 エレガントでふくよかな甘味を感じた後、穏やかな 酸味となめらかに調和。成熟した果実のような 芳醇な余韻。
販売本数	40本
参考小売価格	10,700円(消費税別)



[発売日] 2023年6月7日(水)

[発売店舗(五十音順)] IMADEYA GINZA SIX店、銀座三越、小泉商事、松屋銀座本店

【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 : <http://www.hakutsuru.co.jp/customer/>

～2022年産「白鶴銀座天空農園」のお米ができるまで～

文：チームリーダー 山田 亜由美

田植えから稲刈りまでの作業は、新型コロナウイルスの感染予防対策をしながら、主として他の社員とともに行いました。6月下旬に記録的な早さで梅雨明けして以降、夏のような厳しい暑さが続いたことで、7月には前年の同時期と比較すると20cm以上も伸びるなど、稲は早いペースで順調に生長していきました。8月を迎えても続く猛暑の影響で水の管理には例年以上に気を使いましたが、8月終わりに無事出穂を確認することが出来ました。9月にはいくつかの台風の影響もあり、すでに背が高くなっている稲が倒伏しないかなど不安もありましたが大きな被害を受けることもなく、大切に育てることができました。



シーズン通して天候に恵まれましたが、暑さの影響により体力的にも楽なものではありませんでした。しかし、無事に籾付きで45kgのお米を収穫することができました（昨年46kg）。11月の米穀検査は毎年のことながら、1年で最も緊張する日です。今年度も11年連続の2等（東京都の登録米ではない白鶴錦としては最高ランク）を獲得！苦労が報われる日でもあり、これからもよりよい米を作ろうという意欲と自信に繋がりました。

2回の米作りを終え、今まで学んだことや経験を生かしながら、3年目となる今年も米作りに励みたいと思います。



～「白鶴 翔雲 純米大吟醸 銀座天空農園 白鶴錦」の酒造り～

天空農園で収穫した玄米を精米歩合50%まで磨いた後、いよいよ酒造りが始まります。神戸にある当社の蔵で、わずか15キロほどしかない貴重な白米を、一粒も無駄にしないように細心の注意を払いながら、すべて手作業で仕込みます。100Lタンクという小さなタンクで約2ヵ月かけ大切に醸しました。

压榨機から出てきたお酒は非常に華やかで爽やかな味わいで、納得いくものができてほっとしています。

米作りから酒造りまで、心を込めて大切に造られた「白鶴 翔雲 純米大吟醸 銀座天空農園 白鶴錦」、是非ご賞味ください！



その他、日々の活動につきましては白鶴銀座天空農園公式 Instagram・Facebook で発信しています。ぜひご覧ください。

Instagram : https://www.instagram.com/hakutsuru_ginza_official/

Facebook : <https://www.facebook.com/hakutsuru.ginza.official/>

以上

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

TEL : 078-822-8901 FAX : 078-822-1456 e-mail : koho@hakutsuru.co.jp