

神戸産イチゴを使用した、まるでスイーツのような SAKE  
「HAKUTSURU SAKE CRAFT No.6」が完成！  
3月15日から白鶴酒造資料館で数量限定発売！

白鶴酒造株式会社は、白鶴酒造資料館内のマイクロブルワリー（※1）「HAKUTSURU SAKE CRAFT（ハクツル サケ クラフト）」で醸造したお酒「HAKUTSURU SAKE CRAFT No.6」を3月15日（土）から、白鶴酒造資料館にて229本限定で発売します。今回は、米以外の原料も使う“その他の醸造酒規格”のSAKE（※2）の第2弾で、今が旬の神戸産のイチゴ「章姫（あきひめ）」を使用しました。純米大吟醸の造り方で米と米麴を低温発酵させたもろみに、イチゴを加えて搾っています。摘みたてのようなフレッシュなイチゴの香り、口に広がってすっと消える甘み、春らしい桜色が特長のまるでスイーツのようなSAKEをお楽しみください。

■杜氏 伴 光博のコメント

何十年も前から「若い人、特に女性に日本酒を飲んでもらうにはどうすればよいのか？」というのが日本酒の大きなテーマでした。「スイーツのような酒を造る」。これがよくあるアイデアの1つでしたが日本酒の製法で実現するのはほぼ不可能なことです。ただ日本酒の造りを一歩出て「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イチゴの酒だってできる。我々が知らない新しい酒の世界が日本酒のすぐ外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。

■商品詳細

商品名	HAKUTSURU SAKE CRAFT No.6
容量	720ml
小売価格	6,600円（消費税込）
原材料名	米（国産）、米こうじ（国産米）、いちご
使用原料	兵庫県産白鶴錦100%、神戸産いちご（章姫）100%
精米歩合	50%
アルコール分	12%
酒類の品目	その他の醸造酒
味わい	口に広がってすっと消える甘味
香り	摘みたてのようなフレッシュなイチゴの香り
発売日	2025年3月15日（土）
限定本数	229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）



■ HAKUTSURU SAKE CRAFT No.6 イチゴの洗浄やへたとり作業のようす



■ 「HAKUTSURU SAKE CRAFT」のようす

①外観



②内観



③麹室



④発酵タンク



⑤仕込み



⑥圧搾



## ■ 「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・製麹・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。完成した酒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 470 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、ホップ、ジンジャーなど米以外の原料も使用したその他の醸造酒も製造していきます。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	37m <sup>2</sup>
醸造設備	洗米機／蒸米機／放冷機／発酵タンク100kg 2基／圧搾機／麹室／瓶詰機
特徴	・洗米、浸漬、蒸米、麹造り、醸造、圧搾、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(醸造事業部主任)

### ※1 マイクロブルワリー

白鶴では、ごく小規模の醸造所という意味で「マイクロブルワリー」という用語を使用。

### ※2 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。

### 【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