

白鶴酒造が米作りから酒造りまで手がけた日本酒 「白鶴 翔雲 白鶴錦」シリーズ2 商品発売

白鶴酒造株式会社（本社：神戸市、社長：嘉納健二、資本金：4億9,500万円）は、自社開発酒米「白鶴錦（※1）」の米作りから酒造りまで手がけた日本酒「白鶴 翔雲 白鶴錦」シリーズ2 商品を2020年3月23日（月）に発売します。

当社は、より美味しい日本酒を造るため原料米に着目し、10年以上かけて酒米「白鶴錦」を開発するだけでなく、2015年に農業法人「白鶴ファーム株式会社（※2）」を設立し、「白鶴錦」をはじめとする酒米を自社生産しています。

「白鶴 翔雲 白鶴錦」は、「白鶴ファーム」をはじめ兵庫県内で育てられた「白鶴錦」と六甲山系の伏流水を使用し、神戸市にある本店二号蔵工場で醸した地元根ざしのお酒です。創業から磨き続けてきた酒づくりの技術と飽くなき探究心で一滴一滴に想いを込めて醸しました。

◆ブランドサイト <http://www.hakutsuru.co.jp/shoun/index.shtml>（2020年3月23日公開予定）



■商品概要

商品名 : 白鶴 翔雲 純米大吟醸 自社栽培米白鶴錦 720ml

味わい : パインアップルやピーチを思わせる華やかな果実香があり、エレガントでふくよかな甘味と穏やかな酸味がなめらかに調和します。余韻では果実香とナッツ様の芳醇な香りが感じられます。

参考小売価格 : 5,000円（消費税別）

原材料名 : 米（国産）、米こうじ（国産米）

原料米 : 兵庫県丹波篠山市産「白鶴錦」（「白鶴ファーム株式会社」生産）100%

精米歩合 : 50%

アルコール分 : 15%以上16%未満

日本酒度 : +1

酸度 : 1.5

アミノ酸度 : 1.0

商品名 : 白鶴 翔雲 純米吟醸 白鶴錦 720ml

味わい : リンゴやメロンを思わせる果実香と上新粉のような香りがあり、まろやかな甘味、爽やかな酸味と旨味による芳醇な味わいです。余韻では果実香とビターチョコのようなやさしい香りが感じられます。

参考小売価格 : [化粧箱入り] 2,300円 / [化粧箱なし] 2,000円（消費税別）

原材料名 : 米（国産）、米こうじ（国産米）

原料米 : 兵庫県産「白鶴錦」100%

精米歩合 : 55%

アルコール分 : 15%以上16%未満

日本酒度 : +1

酸度 : 1.6

アミノ酸度 : 1.2



- ※1 当社は1990年に「酒米の王者『山田錦』に優るとも劣らない酒米を生み出す」を目標に酒米育種の研究に着手。「山田錦をしのぐ酒米を造るには原点に戻るしかない」と考え、幻の米「山田穂」の復活から取り組み、5年後の1995年によく「山田錦」の母にあたる「山田穂」と父にあたる「渡船2号」を交配させることができた。800系統もの兄弟品種から優れた米を選抜する栽培を繰り返し、8年目の2003年に「『山田錦』に優るとも劣らない酒米」を選ぶことができ、2007年に「白鶴錦」として品種登録された。「白鶴錦」は、「山田錦」に比べ粒や心白(※3)が大きく、心白発現率が高く、タンパク質質量が少ない他、背丈が低く、台風などで倒れにくい。

▼白鶴錦について <http://www.hakutsuru.co.jp/community/invent/hakutsurunishiki/index.shtml>



△白鶴錦の稲穂

- ※2 白鶴ファーム株式会社は、より高品質な酒米の生産・安定確保、労働力の季節変動の平準化（冬場は酒造りに従事）、農業者の高齢化により難しくなってきた水田圃場の維持確保などを目的として2015年に設立した農業法人。



△白鶴ファーム株式会社の従業員

- ※3 心白（しんぱく）とは、米粒の中心にある白濁した部分のこと。白濁部分ではでんぷん質の隙間が他より大きいため、麹菌が内部まで入り込みやすく、吸水性や溶解性も良好である。



△白鶴錦 [(左) 玄米 / (右) 精米歩合50%]

【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/>