

「白鶴 銀座 天空農園の酒」 40 本限定発売 ～ 銀座育ちの酒米で造った大吟醸酒 ～

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、7 月 17 日、銀座の屋上で育てた酒米「白鶴錦」で仕込んだ大吟醸酒「白鶴 銀座 天空農園の酒」を販売本数、販売店限定で発売します。

■ 白鶴銀座天空農園とは

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の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限定で発売しています。

記

〔商品詳細〕

商品名	白鶴 銀座 天空農園の酒			
酒質	大吟醸酒			
容量	500ML			
原材料名	米（国産）／米こうじ（国産米） ／醸造アルコール			
使用米	白鶴錦100% （白鶴銀座天空農園2019年度産）			
精米歩合	50%			
成分分析値	アルコール度数15～16／日本酒度+6.0 ／酸度0.9／アミノ酸度1.0			
味わい	華やかな香りと、爽やかな味わいが特長			
	甘		中	辛
	濃醇		中	淡麗
販売本数	40本			
参考小売価格	10,000円（消費税別）			



〔発売日〕 2020 年 7 月 17 日（金）

〔発売店舗（五十音順）〕 IMADEYA GINZA SIX 店、銀座三越、松屋銀座本店



《本件に関するお問い合わせ先》

〒658-0041

兵庫県神戸市東灘区住吉南町 4 丁目 5-5

白鶴酒造株式会社 広報室 担当：植田・大岡

TEL 078-822-8901 FAX 078-822-1456

e-mail koho@hakutsuru.co.jp

【活動報告】

(記：白鶴銀座天空農園 チームリーダー 高尾 翔太)

～2019 年度産 白鶴銀座天空農園のお米ができるまで～

低温、日照不足から猛暑、甚大な被害をもたらした台風の襲来など、昨年は心配の尽きないシーズンとなりました。7 月には天候不良により気温が上がらず生育が遅れていましたが、なんとか例年通りお盆明けには出穂を確認することができました。9 月、10 月には次々と大きな台風が襲来する中、ネットやロープを活用し、大切な白鶴錦を守り抜きました。



台風の影響があったので、収量が十分に確保できるか心配でしたが、無事に籾付きで 55kg ものお米を収穫することに成功しました。11 月の米穀検査は毎年のことですが、1 年で最も緊張する日です。今年度も 8 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、来年度もよりよい米を作ろうという意欲が湧きました。

恒例となった田植え・稲刈り体験を通じ、近隣の小学生や外国人留学生の皆さんと交流を図れたことは貴重な経験であり、引き続き行っていきたい活動です。



～初めて参加した「白鶴 銀座 天空農園の酒」の酒造り～

今回、初めて神戸の本社で行われる「白鶴 銀座 天空農園の酒」の大吟醸造りに参加しました。製麹（麹米を作る）の工程では、蔵に泊まり込みで夜通しの作業を経験しました。仕込みは 100L タンクという小さなタンクで、全て手作業で行います。わずかなお米から仕込むため、1 滴たりとも無駄にできない貴重なお酒であることを改めて実感しました。

米作りから酒造りまで携わることにより、日本酒造りの繊細さ、日本酒文化の面白さをより一層感じることができました。心を込めて一生懸命仕込んだ自信作、是非ご期待ください！



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。
公式 Instagram : https://www.instagram.com/hakutsuru_ginza_official/
公式 Facebook : <https://www.facebook.com/hakutsuru.ginza.official/>