

2020年9月25日

国立大学法人 神戸大学

白鶴酒造株式会社

## 神戸大学と白鶴酒造との共同開発による 純米酒「神のまにまに」が新しくなりました

### <概要>

神戸大学と白鶴酒造株式会社は共同で開発した、純米酒「神のまにまに」を一新して、2020年10月1日（木）より数量限定で発売します。



<神戸大学 六甲台本館>

### <神戸大学と白鶴との関わり>

神戸「灘」は日本一の「酒どころ」です。神戸大学と白鶴は立地が近く、多くの卒業生や修了生が白鶴に勤め、以前から広く交流が行われています。純米酒「神のまにまに」は5年前から開発を始め、神戸大学の学生もネーミングやラベルデザインに協力しました。2017年10月に数量限定発売し、大変ご好評いただきました。以降、毎年数量限定で発売しています。

### <商品名の由来>

「神のまにまに」は、「神の御心のままに」という意味であり、百人一首の一句、菅原道真公による “この度は 幣（ぬさ）も取りあへず 手向山（たむけやま） 紅葉の錦 神のまにまに” からとっています。この歌が「紅葉」に神への思いを込めているように、私たちは神戸だけでなく関西から全国へ、さらには世界へもアピールしようという思いを「神のまにまに」に込めました。若い世代に神戸の伝統産業である日本酒に興味を持ってもらうとともに、神戸からの新しい情報発信を期待しています。

### <味や香り、瓶のデザインを一新>

2017年から毎年数量限定で発売してきましたが、発売以来3年の間に、「神のまにまに」を飲んでいただいた感想や貴重なご意見を参考に、白鶴、大学、学生で検討を重ね、お酒の味や香り、瓶を刷新しました。

新しい「神のまにまに」は、白鶴オリジナルの吟醸酵母を使用し、日本酒が苦手な方や女性も飲みやすい、やや甘口で吟醸香の香るやわらかな酒質に仕上げました。食事と一緒に合わせると、口の中に心地よい香りが残ります。また、3年前にビターチョコレートとの相性が良いことを学生が発見し、新しい酒質でもその相性のよさが確認されましたので、是非お試しください。

酒質のリニューアルにあわせ、従来の白フロスト瓶から、ビターチョコレートをイメージした茶色の瓶に変更し、学生がデザインしたラベルと相まって、落ち着いた装いになりました。

発売以来、商品PRはSNSやイベントなどで、先生、学生が担当しています。



<新しい「神のまにまに」の官能検査  
(2020年2月)>



<白鶴での酒蔵開放で、神戸大ミスコンのみなさんが  
「神のまにまに」をPRしました(2019年10月)>

### <原料米へのこだわりと共同開発>

私たちがこだわる点は、酒造りの原料である「米」です。白鶴が10年以上の歳月をかけて独自開発した酒米品種「白鶴錦」と、農学研究科附属食資源教育研究センターが厳しい安全管理の下で栽培した品種「にこまる」を使い、純米酒に仕上げました。「白鶴錦」は、酒米として有名な「山田錦」の兄弟品種であり、酒造りに大事な麴米に使用しました。「にこまる」は夏場の暑さにも負けない、高い収量性と美味しさが安定した自慢の品種で、もろみ作りのための掛米に使用しました。さらに共同研究を進め、DNA全塩基配列の解読を行い、「白鶴錦」と「山田錦」ならびに「にこまる」との類縁関係を解明しました。今後も酒米研究を共同で進め、科学的な日本酒造りにも貢献してまいります。

### <商品詳細>

|        |                                |
|--------|--------------------------------|
| 商品名    | : 純米酒 神のまにまに 720ml             |
| 商品特長   | : 甘味があり、吟醸香が香る日本酒初心者でも飲みやすい味わい |
| 参考小売価格 | : 1,300円(消費税別)                 |
| 原材料    | : 米(国産)、米こうじ(国産米)              |
| 精米歩合   | : 70%                          |
| アルコール分 | : 14%以上15%未満                   |
| 日本酒度   | : -3                           |
| 酸度     | : 1.4                          |
| アミノ酸度  | : 1.2                          |

発売日 : 2020年10月1日(木)  
数量 : 限定2500本

### < 発売場所等 >

以下の発売場所のほか、阪急六甲駅やJR六甲道駅周辺でも「神のまにまに」を提供できるように働きかけていく予定です。

#### 【発売場所】

- 神戸大学生生活協同組合  
国際文化学部店 (TEL: 078-882-3133)  
社会科学系アカデミア館2階BEL BOXショップ (TEL: 078-882-3831)
- 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 御影クラッセ1階、TEL: 078-891-8901)
- いい白鶴ネットショップ  
(<https://www.e-hakutsuru.com> TEL: 0120-126-892)

#### 報道機関からの問い合わせ先

---

##### 神戸大学

- 農学研究科附属食資源教育研究センター 准教授 山崎 将紀  
TEL : 0790-49-3124 (研究室直通)、0790-49-0341 (事務室)  
E-Mail : [yamasakim@tiger.kobe-u.ac.jp](mailto:yamasakim@tiger.kobe-u.ac.jp)
- 総務部広報課 中塚  
TEL : 078-803-5453  
E-Mail : [ppr-kouhoushitsu@office.kobe-u.ac.jp](mailto:ppr-kouhoushitsu@office.kobe-u.ac.jp)

##### 白鶴酒造株式会社

神戸市東灘区住吉南町4丁目5番5号

- 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](mailto:koho@hakutsuru.co.jp)