

神戸の老舗 白鶴酒造と神戸ワイナリーが初の共同開発 梅ブランデー零 9月28日数量限定発売 兵庫県産 純米酒と神戸市産 ブランデー使用

白鶴酒造株式会社（神戸市東灘区）と、一般財団法人神戸みのりの公社が運営する神戸ワイナリー（神戸市西区）は、地産地消の促進および神戸の魅力発信を目的に、共同で開発したリキュール「梅ブランデー零（しずく）」を9月28日（月）に新発売いたします。

互いの伝統や手法を持ち合い完成した「梅ブランデー零」は、白鶴酒造の純米酒（兵庫県産山田錦 100%使用）と梅酒（国産梅 100%使用）、神戸ワイナリーのホワイトブランデーを原料としています。ホワイトブランデーは、同ワイナリーが造った神戸市産ワイン（神戸市内産ワイン用ブドウ 100%使用）をブランデーの本場、フランス・コニャック地方と同じシャラントアランビック蒸留器を使用して蒸留したこだわりの一品です。国産梅酒をベースに、純米酒、ホワイトブランデーそれぞれの個性が活きるようブレンド比率にこだわり、さわやかな梅の味に、日本酒の芳醇な香りとブランデーの深いコクが感じられる個性豊かな味わいに仕上げました。日本酒とブランデーという異なる酒類のブレンドは珍しく、和と洋の文化が共存する神戸ならではのカクテルのようなお酒です。日本酒ファン、洋酒ファン問わずお楽しみいただけます。



発売に至る経緯

- 神戸市がすすめる「食都神戸」事業は、神戸の農漁業と食ビジネスの活性化や世界に誇る食文化の都の構築を目指すプロジェクトですが、神戸ワイナリーではワイン造りを通じてこの事業に参画してきました。同じく地元の農産物（兵庫県産山田錦）も原料に酒造りを行う白鶴酒造と連携し、香港やマカオに向けた輸出に取り組むようになり、両社の関係が深まりました。
- 新商品開発までの道のり
神戸市の魅力が詰まった商品を検討する中で、白鶴酒造の日本酒と、近年好評を得ている神戸ワイナリーのブランデーの原酒であるホワイトブランデーのブレンド商品に着想し、試作を繰り返した結果、梅酒をベースにした今回の商品が生まれました。
- 純米酒、ホワイトブランデーの個性が活きるよう、ブレンド比率にこだわり、日本酒ファン、洋酒ファン問わず、楽しめる商品を目指しました。

商品概要

- ・ 商品名 : 梅ブランデー零
- ・ 酒類の品目: リキュール
- ・ アルコール度数: 19%
- ・ 容量 : 700ml
- ・ 価格 : 3,300 円 (税別)
- ・ 製造本数: 3,000 本 (数量限定)
- ・ 発売日 : 2020 年 9 月 28 日 (月)
- ・ 原材料 : 梅酒 (国産梅使用)、純米酒 (兵庫県産山田錦使用)、ホワイトブランデー (神戸市産ワイン用ブドウ使用)
- ・ 飲み方 : ロック、ソーダ割り

その他

- ・ 事前受付サイト (2020 年 9 月 15 日 (火) 公開)
URL : <https://onlineshop.kobewinery.or.jp/?pid=152579356>



事前受付サイト

- ・ 販売店
神戸ワイナリー ワインショップ
所在地: 神戸市西区押部谷町高和 1557-1 神戸ワイナリー農業公園内)
神戸ワイナリー オンラインショップ
URL : <https://onlineshop.kobewinery.or.jp/>

他

組織概要

- ・ 白鶴酒造株式会社 (本社所在地: 神戸市東灘区住吉南町)
1743 年 (寛保 3 年) の創業以来、酒造りひとすじに、清酒の醸造・販売を通じて食文化・生活文化を応援し、暮らしに役立つ企業活動を推進しています。
- ・ 一般財団法人神戸みよりの公社 (所在地: 神戸市西区押部谷町高和)
神戸市の農漁業の振興と、市民福祉の向上、市域農漁業の発展に寄与することを目的に、市内産ブドウを使用した果実酒の製造・販売を行う神戸ワイナリー等を運営しています。



【お客様からのお問合せ先】

一般財団法人神戸みよりの公社 ワイン事業部

担当: 大西 TEL : 078-991-3911 MAIL : info@kobewine.co.jp