

神戸大学と白鶴酒造の コラボレーション純米酒「神のまにまに」 今年も9月27日(金)から数量限定発売

神戸大学と白鶴酒造株式会社は共同開発した純米酒「神のまにまに」を数量限定で発売します。「神のまにまに」は、神戸大学と白鶴酒造が、神戸の伝統産業である日本酒に興味を持ってもらいたいとの願いをこめて共同開発をすすめ、2017年に数量限定で発売した商品です。好評をいただき3年目となる今年も発売することになりました。

本商品は、麴米に白鶴酒造が10年以上の歳月をかけて独自開発した酒米品種「白鶴錦」、掛米に神戸大学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元で栽培した品種「にこまる」を使用した純米酒です。学問の神様 菅原道真の和歌にちなんだ商品名「神のまにまに」、神戸大学の六甲台校舎のラベルデザイン、酒質の決定など、自分たちが手に取りやすい商品にしたいと学生たちが主体となって作り上げました。

■商品概要

商品名 : 純米酒 神のまにまに 720ml
商品特長 : 淡麗でありながら純米酒らしい奥行きのあるしっかりした味わい
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 : +4
酸度 : 1.6
アミノ酸度 : 1.1
発売日 : 2019年9月27日(金)
数量 : 限定3,000本



<神戸大学 六甲台本館>



■販売場所

神戸大生協

- ・国際文化学部店 (TEL: 078-882-3133)
 - ・六甲台第1キャンパス社会科学系アカデミア館2階 BEL BOX ショップ (TEL: 078-882-3831)
- ※販売の状況は神戸大生協 HP 神戸大グッズのページをご参照ください。

<https://www.kucoop.jp/sale/origin.html>

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)

※10月5日(土)の蔵開きイベント 白鶴2019年秋「酒蔵開放」で神戸大学生による試飲販売実施

<http://www.hakutsuru.co.jp/corporate/news/2019/105-2019.shtml>

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)

白鶴酒造ネットショップ <https://www.e-hakutsuru.com/>

■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/>

神戸大学 お問い合わせ先

- 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
- 神戸大学広報課
TEL: 078-803-5083
E-mail: ppr-kouhoushitsu@office.kobe-u.ac.jp

白鶴酒造株式会社 お問い合わせ先

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 西田・植田・大岡
TEL: 078-822-8901 FAX: 078-822-1456
e-mail: koho@hakutsuru.co.jp