



## 新「神のまにまに」販売のご案内

神戸大学大学院農学研究科附属食資源教育研究センターより

**売切御免**

「神のまにまに」広報担当

卒業生のみなさん、こんにちは！  
神戸大学と白鶴酒造が共同で開発した純米酒「神のまにまに」を発売しています。  
今期は酒質を一新し、大変ご好評いただいています。

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。

これから日本酒が美味しい季節となってきます。ついたくさん飲んでしまっても「神のまにまに」はスッキリしています！是非ご相伴ください。

また、3年前に学生がビターチョコレートとの相性が良いことを発見しましたが、今回の新しい「神のまにまに」でもその相性はバッチリです。一度お試しになってください。

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、酒造りに大切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。

新型コロナウイルスの影響で外出も思うようにできなかったと思いますが、「神のまにまに」を片手にゆったりとお家時間をお楽しみになってはいかがでしょうか。神戸大学ブランドのお酒を是非、皆様で応援してください。

神戸大学生協のサイト(<https://www.kucoop.jp/sale/origin.html>, <https://www.kucoop.jp/origin-mail/>)やお電話(078-882-3132; 平日10時~16時(土・日・祝日は休業))での注文を受け付けています。商品受け渡しなど、ご不明な点は神戸大学生協国際文化学部店(078-882-3132)にお問い合わせください。



神戸大学×白鶴  
『神のまにまに』  
facebook



「神のまにまに」 720ml 1,422円(消費税込)

※1配送箇所につき---送料850円(税込)



「神のまにまに」広報担当の皆さんにも飲んでいただき、おすすめの飲み方と、相性のいい食べ物を紹介しました。

販売窓口

神戸大学生協生活共同組合