

毎年検討改良を重ね6年目、
神戸大学創立120周年にあたる今年の新酒は、
瓶もラベルも一新された

「大吟醸 神のまにまに」

2022年

10月3日

販売開始

知

研究成果

神戸大学と白鶴酒造が共同開発し、2017年に初めて販売された「神のまにまに」。開発にあたり特にこだわった点は酒造りの原料である「米」でした。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」と、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」が原料です。

共創

大学×地元企業

「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。「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。



ご注文はこちらから▶
<https://onl.bz/4Lud2z1>

もしくは裏面のFAX発注書をご利用ください
※送料について
学内配達 ⇒ 無料
学外配達 ⇒ 4本以上無料（お届先毎）
3本以下800円（お届先毎）

720ml 1,650円（税込）

【店舗販売】神戸大学生協

- 国際文化学部店
- BEL BOX ショップ
- LANS BOX 店
- 医学部店



人

つながり

神戸大学と白鶴酒造は立地が近く、多くの卒業生、修了生が白鶴酒造に勤めており、以前から広く交流が行われていることが、「神のまにまに」の商品開発につながりました。

協働

未来につなげる

「神のまにまに」を通じて、これからの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を発信します。

 白鶴 ×  神戸大学

原料米/掛米:にこまる 麴米:白鶴錦
精米歩合/50% 度数/14~15%
日本酒度/+1.6 酸度/1.2 アミ/酸度/0.6
味わい/中口・淡麗
飲み方/冷やして・常温