



灘

浜福鶴蔵

兵庫

神戸市灘区

なだ はまふくつるくら

風土

全国の酒処のなかでも生産量で全国一を誇るのが、「灘五郷」と称される地域です。江戸時代中期から海運の発達により江戸の都に届けられたそのお酒は、その馥郁たる香りや味わいから「上方の下り酒」として、江戸の町では大名から商家、庶民と広く愛されました。

このような評価の背景には、酒造好適米「山田錦」の主産地・播州に隣接し、また蔵元の所在地は名水魚崎郷とも呼ばれ、清浄な湧き水に恵まれたこと等が挙げられます。大手酒造メーカーが林立する地域で、醸造技術も磨き上げられ、日本酒を嗜好品でありながら我が国の文化風土を映す鏡へと昇華させてきた、歴史深い地域です。

蔵元からのメッセージ

清酒醸造において最高レベルの水・米・技がそろう神戸・灘魚崎郷にて、創業以来、酒造りに努めてまいりました。変わる事のない清冽な六甲山の伏流水を仕込み水として使用し、「浜福鶴」をはじめとした銘柄を生み出してまいりました。一度は大震災で蔵を失いましたが、酒造りの熱い心と確かな技術は今日まで継承され続けております。当蔵はお客様の信用と古き良き伝統を守るため、さらなる品質の向上、そして日本酒の可能性に挑戦してまいります。



酒造りへの想い

1995年、阪神・淡路大震災で、当蔵元も甚大な被害を受け、木造の酒造蔵が全壊しました。灘五郷すべてが被災しましたが、世界に誇る日本酒の伝統や文化の灯を消してはならないと、地域一丸となって事業再開を目指す事となりました。そして当蔵は地域貢献を再生の要とし、酒造りの全工程を公開する見学酒蔵として再生いたしました。そこには多くのお客様に「来場いただき、日本酒の伝統文化を肌で感じてほしい」との熱い想いがありました。その想いは酒造りにも通じ、品質第一主義に徹する事はもちろんの事、お客様に日本酒の無限の可能性を提供する為に、試行錯誤を繰り返しながら日夜酒造りに努めております。



	兵庫	灘 浜福鶴蔵	
	はまふくつる きもと じゅんまい からくち 浜福鶴 生酴純米 辛口		
	使用米/ 掛米:山田錦麴米:一般米		
	精米歩合/ 75%		ALC度/ 15
	酸度/ 1.4		日本酒度/ +5
	Dコード	17459	17460
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 6
	1800ml /JAN	4902263223294	
	720ml /JAN	4902263223324	
灘酒の真髄であり、最も正統的な醸造方法である「生酴造り」によって醸される酒は、近代の醸造方法では決して表現することが出来ない、深みのある豊かなコクと洗練されたキレの良い味わいが特徴です。清々しく奥行きのあるバランスのとれた上質の味わいは、料理を最高に活かし、お燗をすることでさらに心躍る味わいへと変化いたします。			
備考			
	兵庫	灘 浜福鶴蔵	
	はまふくつる じゅんまいだいぎんじょう 浜福鶴 純米大吟醸		
	使用米/ 兵庫県産米100%		
	精米歩合/ 45%		ALC度/ 15
	酸度/ 1.5		日本酒度/ +1
	Dコード	17458	12501
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 6
	1800ml /JAN	4902263131025	
	720ml /JAN	4902263131018	
灘本流伝承の技と経験を生かし、45%まで丁寧に磨き上げた兵庫県産米を100%使用して造りあげました。上品な香り、なめらかで口当たりの良い米の旨みと心地よいキレをお楽しみ頂けます。普段の食卓に並ぶ料理とも相性良く、気軽ににお楽しみ頂ける純米大吟醸です。お祝い事や贈答品などハレの日にもふさわしい高級感あるデザインです。			
備考			