

このリリースは、兵庫県政記者クラブ、神戸市政記者クラブ、神戸経済記者クラブ等に配布されます。

白鶴酒造株式会社  
一財) 神戸みのりの公社

記者資料提供（令和3年5月13日）

## 白鶴酒造株式会社×神戸ワイナリー 神戸市特産品ワイン用ブドウ生産振興にむけ連携開始

白鶴酒造株式会社（本社：神戸市東灘区、以下「白鶴酒造」という）と神戸ワイナリーを運営する一般財団法人神戸みのりの公社（本社：神戸市西区、以下「みのりの公社」という）は、神戸市の特産品であるワイン用ブドウを核に、地産地消の促進や神戸の魅力発信、新たな地域農業の担い手育成などを見据え、連携を深めてまいりました（注釈※）。

今年度、これらの活動の活性化と、さらなる連携強化を目指し、ワイン用ブドウの生産現場に白鶴酒造の役員・社員が参加する取り組みを開始します。

この取り組みの一環として、5月17日に白鶴酒造の社員らがブドウ圃場に出向き、芽かき作業を行いますので、ぜひ取材にお越しください。

### ◆芽かき作業詳細

開催日時：2021年5月17日（月） 13時～16時

開催場所：農業公園（神戸市西区押部谷町高和 1557-1）

参集者：白鶴酒造 マーケティング本部長はじめ6名

ワインコンサルティング会社「内藤プランニング」代表 内藤氏

みのりの公社 ワイン事業部長、製造課長 はじめ 複数



▲白鶴酒造×みのりの公社



▲芽かき作業のイメージ

今後は収穫作業やワインの仕込み、ブレンドなどの作業に参加し、白鶴酒造オリジナルワインの発売も計画しています。実際の生産現場に臨場して知識を深め、神戸市特産品であるワイン用ブドウ、神戸ワインの地産地消につなげていくことを目指します。

同じ神戸市内の企業・組織として、地元特産品・地元農業を護っていくという互いの組織理念を実践する活動です。

◆今後の主な作業予定

6月：誘引・副梢整理

7月：副梢整理・傘かけ作業・工場見学・テイスティング

9月：収穫・除梗・搾汁作業

1月：ブレンド作業

未定：白鶴オリジナルワインの販売

注釈) ※白鶴酒造株式会社とみのりの公社のこれまでの取り組み

- ・2020年6月から神戸ワインを白鶴酒造で瓶詰開始（一部商品は2006年から瓶詰）。
- ・2020年9月28日に、地産地消の促進および神戸の魅力発信を目的に白鶴酒造の純米酒（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たリキュール「梅ブランデー雫（しずく）」を共同開発し、数量限定発売。

取材にお越しいただける記者の皆様には、別途、主旨説明・質疑応答の時間を設けさせていただきます。お手数ですが、事前にご連絡いただきますようお願いいたします。

【取材に関するお問合せ先】

一般財団法人 神戸みのりの公社 経営管理課（河野・中野）

TEL：078-991-3912（9:00～17:00） Email：info@kobewine.co.jp