

白鶴酒造 清酒製造技術を礎にしたジンへの挑戦

【大阪】白鶴酒造は昨年12月、クラフトジン「KOBÉ HERBAL GIN 白風(しらかぜ)」2種(「#01」「#02」)を、直営店と関西エリアで先行発売した。清酒の国内市場が長期的な縮小傾向にあるなか、同社ではジンで初めてスピリッツ製造に取り組むとともに、マイクログルワーリーを立ち上げ清酒製造技術を用いたクラフトサケの製造、神戸ワインの事業継承など、ポートフォリオの幅を広げ、新たな市場への挑戦を進めているところだ。

清酒メーカーならではの感覚や技術が各所に垣間見られる白鶴酒造のジン造りについて、大東功承研究室課長代理(写真右)、梶原大輔マーケティング本部主任(同左)に聞いた。

(聞き手 赤松裕海)

—ジンへの挑戦について

蒸留酒の製造は初で、2021年にスピリッツ免許を取得した。ジンは酒類のなかでも原料や製法の制約が比較的少なく、酒蔵の個性や、地元神戸を表現しやすいと考え、ジンへの挑戦を開始した。

市場には既にいろいろなジンがあり、これから後発で参入していくには差別化が必要となる。当社ならではの個性を出すことが一番のアピールポイントになると思うものの、「白鶴らしさとは何か」を改めて考えると表現することが難しく、当社の個性を掘り起こしていくことから始めた。

創業以来280年以上にわたり、神戸の地で酒造りをしてきた。神戸を体現できる酒質にできな



い。まずは「神戸」をキーワードとし、神戸をいろいろな角度で感じ取っていただけの酒質をコンセプトに商品開発を進めた。

神戸には山や海があり、「自然」を象徴するものとして、六甲山の風景を表現することを目指した。ジュニパーベリー以外のポタニカルはすべて神戸市産で、六甲山周

辺で収穫されている。六甲山の風景が商品全体のテーマになっていて、ラベルも六甲山の山並みをイメージしてデザインした。

清酒を造ってきたことも特徴なので、清酒に通じる味わいも、目指す酒質のひとつとした。ハーブやスパイスをしっかり効かせた強い個性ではなく、飲み口のやさしさや、調和の取れた味わいに重きを置いている。

——初リリースで2アイテムを発売

ジンの開発に当たり、いろいろなジンを飲んでみると、酒質の幅の広さに驚いた。この面白

さを伝えたかったことから、あえて異なるタイプの味わいをもつ2種類のジンを作った。

ポタニカルはジンに必ず使うジュニパーベリーに加え、「#01」は、イチゴ、ミント、カモミール、「#02」は青紫蘇、赤紫蘇、バジルを使用している。

「#01」は、夕暮れ時の落ち着いた六甲山の風景を表現している。甘みが感じられ、ゆっくりと味わうような落ち着いた酒質とした。

対極的に、「#02」は、ジンらしい爽やかな酒質に仕上げた。青々しいグリーンの澁刺とした印象で、朝の日差しが入り込んだ六甲山の風景をイメージした。

——清酒製造で培った技術

ポタニカルは50種類の農産物をはじめ様々なものを試した。イメージする味を組み立てるピースを探して集めるように、酒質を決めていった。いろいろな原酒を作って組み合わせを試作したが、ブレンド比率がコンマ以下単位で違うだけで香りや味わいが変わる。

繊細なブレンド作業は、清酒ブレンドのスキルがあったからできたと思う。清酒では、調和のとれた香味にする目的で複数の原酒をブレンドする技術がある。甘い辛いや、酸味があるなど特徴的味わいの原酒を重ねてイメージする酒質を作り上げる。この清酒ブレンドの感覚がジンのブレンドにも活かされている。

——開発で苦労した点

開発当時、清酒の醸造は経験してきたが、蒸留は初めてなのでノウハウや知見を持っていなかった。ブレンドについて、清酒ブレンドの妙は知っていても、ジンの味の評価基準がなく、酒質の良し悪しの判断に苦労した。

社外でバーテンドーをはじめ、蒸留酒に精通する方々に味の評価をいただいたところ、共通した感想も多く、学びになった。

ジンはドライなものが多く、余韻に甘みを感じるのは珍しく、個性として評価されたことや、ポタニカル数が少ないのでそれぞれのフレーバーが分かりやすく感じられ、まとまりがよく、調和が感じられるなど、まさに目指していた清酒に通じる味わいが評価され、「白鶴らしいジン」の手応えを得ている。

——ターゲットと市場

「#01」は、イチゴの甘い香りを感じるのが特徴で、ジンそのものが楽しめるストレートやソーダ割りで飲まれているようだ。「#02」は、オーソドックスなジンに近く、ソーダ割りやカクテルベースとしての注目が高い。

ターゲットは特に設定していないが、オーセンティックとは異なる、新しいタイプのジンなので、ビギナーにも飲みやすいと思う。いろいろな方に飲んでいただきたい。

——ポートフォリオのなかでの位置づけ

ジンは当社にとって新しいラインアップであるため、新しい商材をどう提案していくのか、どう世の中に知ってもらい、インパクトを与えていくのが、これからのチャレンジとなる。

製造面では、清酒だけではない、いろいろなものに取り組むことで、造り手の感性が広がり、より良いものを生み出している期待感がある。

清酒は製造のレギュレーションが確立しているため、比較的自由度の高いジンを造ることで視野が広がったと感じている。新たな視点で清酒を考えると感覚も芽生えており、これまでにない新しいタイプの商品の開発にもつながるのではないかと、マイクロブルワリーではクラフトサケ造りをしていくので、ジンで培った感覚を、清酒に還元していくのも面白いと思う。ジンのラインアップを増やしていくとともに、清酒を活性化していくことにもつながっていき