

PRESS RELEASE

賀茂鶴酒造 法人設立100周年 広島素材にこだわった純米酒『広島錦』新発売 (2017年10月 発売開始)



日本三大銘醸地「広島・西条」を代表する賀茂鶴酒造株式会社（本社：広島県東広島市西条、代表取締役社長：藤原昭典）は、来年2018年の法人設立100周年を機に、広島素材にこだわった純米酒『広島錦』（純米大吟醸、純米酒の全2種）を今秋に新発売します。2017年10月より「純米大吟醸 広島錦」（720ml）は全国の賀茂鶴取扱店にて発売開始、「純米酒 広島錦」（1.8L）は料飲店のみでの取り扱いを開始いたします。

料理を引き立てる純米酒を目指し、米の旨みの中にすっきりと広がる甘みと、爽やかなキレの良さが特徴の「賀茂鶴らしい」味わいにこだわりました。広島酒の原点に立ち戻り、次の100年を見据えた「Made in 広島」の酒造りにどうぞご期待ください。

■ 広島素材へのこだわり

法人設立100周年を迎えるにあたり、原点に立ち戻り、「味わいを大切にした賀茂鶴らしい酒」を求め、改めて地元広島の素材と向き合いました。原料となる米には、酒米の最高峰を目指して昭和初期に誕生したものの、栽培の難しさから幻の酒米となっていた「広島錦」を復活させ、全量「広島錦」を使用しています。また、昭和初期に協会酵母として使用されていた「賀茂鶴酵母（協会5号酵母）」で醸す純米酒造りに挑戦しています。

酒造りに欠かせない水は、豊かな緑に囲まれた山々から湧き出る、賀茂山系の伏流井水を使用。自然の恵みが育む適度なミネラルを含んだ上質な「軟水」により、賀茂鶴らしい柔らかく口当たりのやさしい酒が生まれます。

* 協会酵母（きょうかい酵母）とは

良質な酒を醸す蔵の酵母を、日本醸造協会が培養し、全国の酒蔵に配布している酵母。大正10年（1921年）に賀茂鶴が全国酒類品評会で1位から3位までを独占し、賀茂鶴の酵母が優秀性を認められたことから、大正14年（1925年）、5番目の「協会酵母」として各地の蔵に配布されていました。

■ 初めて外部ブランディングデザイナーを起用

新商品『広島錦』発売にあたり、ブランディングデザイナー西澤明洋氏（株式会社エイトブランディングデザイン）を迎え、ロゴ、ラベルなど、トータルでブランディングデザインの開発を行いました。ラベルには、賀茂鶴の酒造りの理念「酒中在心～酒の中に心あり～」を表す「心」がデザインされています。

■ 商品概要



純米大吟醸 広島錦

容量 / 720ml
原料米 / 広島錦 100%
酵母 / 賀茂鶴酵母（協会5号酵母）使用
価格 / 5,400円（税込）

※ 10月より全国の賀茂鶴取扱店にて発売開始。数量限定。



純米酒 広島錦

容量 / 1.8L
原料米 / 広島錦 100%
酵母 / 賀茂鶴酵母（協会5号酵母）100%使用

※ 10月より料飲店限定にて取り扱い開始。数量限定。

■ 原料米：広島錦

原料米「広島錦」は、昭和初期に酒米の最高峰を目指し誕生、「広島錦」と名付けられ、広島を代表する酒米として期待されていましたが、約160cmにもなる背の高さや、籾が落ちやすいといった栽培の難しさから、幻の酒米となっていました。しかしながら、酒米「山田錦」にも負けない酒造適性を持つ酒米であったことから、県内の農家にご協力いただき、栽培を復活。

酒米「広島錦」の持ち味を感じる純米の酒『広島錦』を醸しました。



■ 賀茂鶴酵母（協会5号酵母）

酵母の存在が知られるまで、酒の品質は蔵によって大きく異なりました。明治時代に酵母がアルコールを造っていることが分かり、日本醸造協会が良質な酒を醸す銘醸蔵の酵母を培養し、全国の酒蔵に配布するようになりました。大正10年（1921）に賀茂鶴が全国酒類品評会で1位から3位までを独占。賀茂鶴の酵母は優秀性を認められ、史上5番目の「協会酵母（きょうかい酵母）」として各地の蔵に配布されていました。

■ 広島錦 ブランドコンセプト

日本酒の原料は、米と水。

だからこそ、素材の持つ個性と造り手の想いが一杯の酒の中に表れると私たちは信じています。

手間を惜しまず良質な米と水を守る人の心。

伝統を受け継ぎ妥協のない酒造りに情熱を注ぐ蔵人の心。

酒を味わいそのひとときを楽しむ人の心。

「酒中在心 しゅちゅうざいしん」

酒の中に心あり。賀茂鶴で大切に守られてきた言葉を胸に、

この広島から、心で醸す酒造りを伝えてまいります。



■ 広島錦 ブランドロゴ・ラベルデザイン

賀茂鶴で大切に守られてきた「酒中在心」という言葉をコンセプトに冠した『広島錦』。この『広島錦』に携わる人の想いの象徴としてブランドコンセプト「酒中在心」の「心」をモチーフにしたマークをシンボルとしました。ラベルデザインは「心」のマークを用い、伝統の中に新しい風を感じるようなデザインを目指し、法人設立100周年を迎えた賀茂鶴の新たな取り組みを表現しています。

■ ブランディングデザイン

『広島錦』開発にあたり、初めて外部のブランディングデザイナーを起用、株式会社エイトブランディングデザインと共同で開発いたしました。



株式会社エイトブランディングデザイン代表 ブランディングデザイナー 西澤明洋氏

「ブランディングデザインで日本を元気にする」というコンセプトのもと、企業のブランド開発、商品開発、店舗開発など幅広いジャンルでのデザイン活動を行っている。主な仕事にクラフトビール「COEDO」、ヤマサ醤油「まる生ぽん酢」など。グッドデザイン賞をはじめ、国内外の受賞多数。NHKworld『great gear』などに出演。

■ 会社概要

社名 賀茂鶴酒造株式会社

創業 明治6年（1873年）9月9日…酒銘を「賀茂鶴」と命名

法人設立 大正7年（1918年）8月28日…株式会社に組織変更

事業 清酒「賀茂鶴」の醸造および販売

資本金 10,000,000円

代表者 代表取締役社長 藤原昭典

所在地 本社・醸造蔵 ※2017年3月10日 登録有形文化財（建造物）に指定

〒739-0011 広島県東広島市西条本町4番31号

TEL 082-422-2121(代表) FAX 082-422-2300

▼ 写真素材のご要望、掲載・取材に関するお問い合わせ先 ▼

〈東京〉賀茂鶴酒造 PR 代理事務局 担当 出口はる TEL:090-2319-5605 Email:harudeguchi@gmail.com
近藤敬子 TEL:080-5006-1151 Email:keikondo@cecjie.jp

〈広島〉賀茂鶴酒造 広報課 担当 太田裕人 TEL:082-422-2121 FAX:082-422-2300 Email:ota@kamotsuru.co.jp

賀茂鶴酒造 オフィシャルサイト <http://www.kamotsuru.jp/>