

四人の杜氏が四季に合わせた日本酒を醸造 【四杜氏四季酒】 販売のお知らせ



賀茂鶴酒造(株) (本社：広島県東広島市西条、代表取締役社長：藤原昭典) では、4人の杜氏が四季に合わせて、それぞれ醸造した「四杜氏四季酒」をこの秋から販売します。

第一弾は椋田杜氏が醸した「純米 ひやおろし」。夏のあいだゆっくりと寝かせた純米酒は、トンボが飛び始めるころ熟成したお酒へと育ちます。発売は9月4日の予定です。

第二弾は井手杜氏が醸した「純米 しぼりたて」。酒造りの季節にしか味わえないフレッシュな味わいが特徴です。生まれたての繊細さは無垢な雪ウサギを彷彿させます。10月25日発売予定です。

「四杜氏四季酒」は全国の賀茂鶴取扱い店または、弊社オンラインショップにてお求めいただけます。

■ 賀茂鶴酒造「四杜氏四季酒」ブランドのご紹介

日本3大銘醸地のひとつと言われている、広島県 西条。

7つの蔵が軒を連ねるこの酒蔵の街で、2023年に創業150年を迎える賀茂鶴酒造は、原点回帰の酒造りに、4人の杜氏を中心として取り組んでいます。

今回の「四杜氏四季酒」は、賀茂鶴らしい酒とは何かを味わっていただく取り組みのひとつです。4人の杜氏が1年を通じて季節ごとの日本酒の味わいを追求し、皆様にお楽しみいただくブランドです。

■ 季節の日本酒とは

日本酒の味わいは、季節とともに日々変化します。

また、搾りの時期による味わいの違いや季節に合わせた味の造りなど、その季節ならではの日本酒の美味しさをお届けします。

■ ブランディングデザイン

2017年9月に発売した「広島錦」の開発に引き続き、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)を起用し、共同でブランド開発を行いました。四杜氏四季酒のラベルには、杜氏や日本酒からイメージした動物をモチーフに、日本酒の季節による豊かな楽しみをデザインしています。

■ 第一弾 秋の訪れを告げる酒
「純米酒 ひやおろし」

秋酒

「四杜氏四季酒」の第一弾は、秋の訪れを告げる「ひやおろし」。
秋の味覚とともに味わっていただくお酒を目指して醸造しました。
おだやかな香りと深く丸みのある味わいは、繊細な秋の味覚にそっと寄り添い引き立てます。

棕田茂 杜氏

純米 ひやおろし

原料米／広島錦100%
アルコール分／15度～16度
精米歩合／69%
希望小売価格／720ml 1,300円（税抜）
2019年9月4日発売予定



冬酒



井手滝太 杜氏

純米 しぼりたて

原料米／米(国産)・米こうじ(国産)
アルコール分／15度～16度
精米歩合／65%
希望小売価格／720ml 1,100円（税抜）
1800ml 2,300円
2019年10月25日発売予定



春酒

沖永浩一郎 杜氏

大吟醸 あらばしり(仮)

2020年1月27日発売予定



デザイン未定

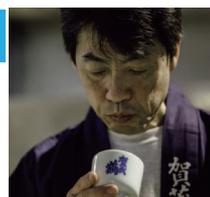


夏酒

友安浩司 杜氏

純米 ひやざけ(仮)

2020年初夏発売予定



デザイン未定



お酒は20歳になってから。お酒は美味しく適量を。

■ 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 ▼

〈広島〉賀茂鶴酒造 広報課

担当 新谷 ゆみ TEL:082-422-2121 FAX:082-422-2300 Email: shintani@kamotsuru.co.jp

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