

賀茂鶴「純米大吟醸 広島錦」 G7広島サミットで提供 初日のワーキングディナー 宮島「岩惣」にて

2023年5月19日(金)、G7広島サミットのワーキングディナーが、みやじまの宿 岩惣で開催され、賀茂鶴酒造(株)(広島県東広島市西条、代表取締役社長：石井裕一郎)の「純米大吟醸 広島錦」が提供されました。

このお酒は、同日開催された各国首脳の配偶者の方々によるパートナーズ プログラムの昼食会でも提供されました。

この機会が、日本酒の魅力、とりわけお料理との食べ合わせによるおいしさについて、国内外のより多くの方に知っていただくきっかけとなれば幸いです。

これからも品質第一をモットーに皆様に愛される日本酒造りにまい進してまいります。

■賀茂鶴 純米大吟醸 広島錦

『広島錦』は「味わいを大切にしたい賀茂鶴らしい酒」を求め、広島素材と向き合ったお酒です。原料は幻の酒米となっていた酒米「広島錦」を農家の皆様のご協力のもと復活させ、酵母は賀茂鶴の蔵から採取され昭和初期に協会酵母として使用されていた「協会5号酵母」で醸しています。

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」（酒の中に心あり）という言葉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。伝統の中に新しい風を感じるようなデザインを目指し、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、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を行いました。

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



賀茂鶴 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 / 5,500 円（税込）

<https://shop.kamotsuru.jp/SHOP/HK-B1.html>

ご好評につき品切れ中です。（2023年5月現在）

次回の出荷は2024年3月ごろの見込みです。

賀茂鶴 プレミアムセット



セット内容：各180ML

- ・「大吟醸特製ゴールド賀茂鶴」
2014年オバマ元米大統領が来日した際の夕食会提供酒
- ・「大吟醸 双鶴賀茂鶴」
2016年G7外相会合（広島）ワーキングディナー乾杯酒
2023年韓国尹大統領が来日した際の夕食会乾杯酒
- ・「純米大吟醸 広島錦」
2023年G7広島サミットワーキングディナー提供酒

<https://shop.kamotsuru.jp/SHOP/premium-set180.html> 販売中です。（2023年5月現在）
父の日やお中元、お歳暮などのギフト、手土産に最適です。

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「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 石井裕一郎

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 082-422-2122 FAX 082-422-2340

▼ 写真素材のご要望、掲載・取材に関するお問い合わせ先 ▼

賀茂鶴酒造 広報課 担当 新谷 ゆみ TEL: 082-422-2122 FAX: 082-422-2340

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

お酒は20歳になってから。お酒は美味しく適量を。