

「伝統的酒造り」ユネスコ無形文化遺産登録記念!

賀茂鶴酒造×くらくら西条「日本酒と文化のフェスタ」

3月29日(土) 12:00~19:00 @エディオン蔦屋家電2Fイベントルームで開催



賀茂鶴酒造（広島県東広島市西条、代表取締役社長：石井裕一郎）は、酒蔵紀行集『くらくら西条』（ザメディアジョン刊）の著者で広島在住の作家・清水浩司氏（第9回広島本大賞受賞）とのコラボ企画を開催します。

昨年12月、日本の「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。それを記念して、酒処・広島における「日本酒と文化」を語るイベントを開催します。

会場は3月24日に開業するJR広島駅の新しい商業施設「ミナモア」にほど近い『エディオン蔦屋家電』2Fイベントルーム。賀茂鶴のお酒を味わいながら、清水浩司氏との掛け合いトークが楽しめます。

私たちが普段飲む日本酒にはどんな背景や魅力があるのか？ 酒処広島はその価値をどう継承・発信するべきか？……「日本酒と文化」という一風変わったペアリングで開催する今回のイベント。春の一日、ユネスコ無形文化遺産への登録を「乾杯！」と一緒に祝うとともに、地元のお酒を愉しみながら日本酒からひろがる芳醇な文化で心を豊かに潤しませんか？

【登壇者プロフィール】

・清水浩司（しみず・こうじ）氏

1971年生まれ。広島在住の作家・ライター・編集者。2018年に発表した長編小説『愛と勇気を、分けてくれないか』で第9回広島本大賞受賞。現在は書籍の編集、講演、ラジオやテレビ出演など多岐にわたって活躍中。最新刊は酒蔵放浪記『くらくら西条』。

・石井裕一郎（いしい・ゆういちろう）

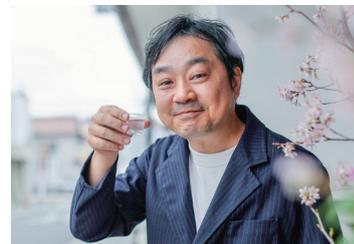
1965年生まれ。1989年にNHK入局。教養番組部ディレクター、大阪放送局編成部チーフ・プロデューサーなどを経た後、2017年に賀茂鶴酒造入社。2022年、代表取締役社長就任。日本酒を通して新たな日本文化の創造を模索する。

・椋田 茂（むくだ・しげる）

1978年、広島市生まれ。1997年に賀茂鶴酒造に入社。2011年、賀茂鶴二号蔵杜氏に就任し、2013年に日本酒造技術研究連盟で1位を獲得。全国新酒鑑評会では通算6回の金賞受賞経験を持つ。

・太田裕人（おおた・ひろと）

1978年、東広島市西条生まれ。2004年、賀茂鶴酒造入社。2016年、中国新聞広告賞企業広告賞を受賞。現在は広報課の課長として製品のデザインや広告、PRなどに奔走する。また、自身はギター弾き語りで“うたうたい”としても活動。自社CMの酒造り歌も歌う。

酒蔵紀行集『くらくら西条』
(ザメディアジョン刊)

広島在住の作家・清水浩司氏

【トークイベントスケジュール】

- ・12:00～ 開場（会場で試飲・歓談）
- ・14:30～15:30 TALK① 棕田茂杜氏×清水浩司氏「受け継いできた酒造り」
- ・16:30～16:45 TALK② 広報 太田裕人による酒造り歌披露「賀茂鶴のお酒紹介」
- ・16:45～18:00 TALK③ 石井裕一郎社長×清水浩司氏「日本酒文化のある暮らし」
- ・18:00～19:00 清水浩司氏サイン会・歓談

【ご試飲いただくお酒のご紹介】 当日、エディオン蔦屋家電 1階の酒商山田様にてご購入になれます。

■酒中在心 | しゅ・ちゅう・ざい・しん | シリーズ 取扱い店限定酒

クラシカルでかつ現代的な味わい

お客様の心に寄り添った新しい酒を目指しました。求めたのは「クラシカルでかつ現代的な味わい」です。「甘からず、辛からず、ピンとしていて、旨口でサエがある酒」が、賀茂鶴の原点です。

「酒中在心」シリーズは、この原点を大切にしつつ、多様なお客様のニーズにお応えするための、新たな挑戦です。

そのため、歴代の杜氏が積み重ねてきた技を大切に引き継ぎながらも、さらなる新しい味わいを求めて、途絶えていた昔ながらの醸造法にも取り組みました。また、農家の方の協力のもと、栽培の難しさから使われなくなっていた酒米を復活させました。

そして、あえて落ち着きのある香りのクラシカルな酵母も用いることで、個性豊かな4つの純米酒が誕生しました。



純米大吟醸 鶯（うぐいす）

商品価格：720ml ¥4,950（税込）

アルコール分 10度以上11度未満

原料米：山田錦

精米歩合：38%

純米吟醸 生酏 橙（だいたい）

商品価格：720ml ¥1,980（税込）

1.8L ¥3,278（税込）

原料米：八反35号

精米歩合：60%

酵母：協会7号酵母

特別純米酒 生酏 藍（あい）

商品価格：720ml ¥1,980（税込）

1.8L ¥3,278（税込）

原料米：雄町

精米歩合：60%

酵母：協会10号酵母

■発泡性 瓶内二次発酵純米酒 賀茂鶴光壽 | かもつる こうじゅ |

目指したのは、米の旨みを感じながらも、雑味のない、澄んだ味わい

原点に立ち返り、原料米、精米歩合、製造方法にこだわりました。

広島県産山田錦を精米歩合28%まで磨き込み、極限レベルまで雑味の元を取り除きました。また、スパークリングワインの製造にも使用されている機器で滓を除去することにより、繊細で柔らかな口当たり仕上げに成功しました。

開発から5年余り。仕込みから瓶内二次発酵まで一貫して低温で行うことで、日本酒らしい米の旨味を閉じ込め、果実のような香りとさわやかな酸味を実現しました。瓶内二次発酵によるきめ細やかな泡立ちが心地よい1本です。

発泡性 瓶内二次発酵純米酒 賀茂鶴光壽

商品価格：750ml ¥14,300（税込）

アルコール分 10度以上11度未満

原料米：山田錦

精米歩合：28%

「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2024」

プレミアムスパークリングSAKE部門

最高金賞受賞



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
〒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 太田 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: ota@kamotsuru.co.jp

お酒は20歳になってから。お酒は美味しく適量を。