

純米酒 神のまにまに



神戸大学

研究室 明石貴裕

農学研究科附属
食資源教育研究センター
山崎将紀、藤田このむ

神戸大学長定例記者会見 9/15/2017

神戸をもっとアピールしたい



神戸牛



野菜

神戸大のばれいしょ
神戸大のたまねぎ
神戸大のきゃべつ

神戸大学ビーフ



純米大吟醸
”神戸の香”
(平成18年)



純米酒“神のまにまに”



米と日本酒
神戸大のおこめ



➤神戸「灘」は日本一の酒どころ

➤神戸大学と白鶴酒造は近く、多くの神戸大OBやOGが白鶴酒造に勤務し、以前より広く交流がある

日本酒を通じて神戸を一緒にアピールしたい

➤これからの若い世代に日本酒を飲んでもらい、神戸の伝統産業である日本酒に興味をもってもらいたい

➤神戸からの新たな情報発信を期待したい

☞米のうま味を引き出した、“純米酒”

若い世代にも飲みやすい日本酒とは???

☞手に取りやすい価格にする

☞若手(学生)の力を結集する

神のまにまに

このたびは

幣も取りあへず 手向山

紅葉の錦 神のまにまに

菅家(菅原道真)



今回の旅は急で、道祖神に捧げる幣(ぬさ)さえも用意できませんでした。手向山の紅葉を捧げるので、神よ 御心のままにお受け取りください。

このたびは 幣も取りあへず 手向山

紅葉の錦

神のまにまに



学生（未成年除く）はもちろん、
家族や知人とも一緒に酌み交わして欲しい

米のうま味を引き出した純米酒にするために「米」にこだわった

白鶴酒造が開発した酒米「**白鶴錦**」
→「山田錦」の兄弟に当たる
→酒造りに大事な麴米に使用した

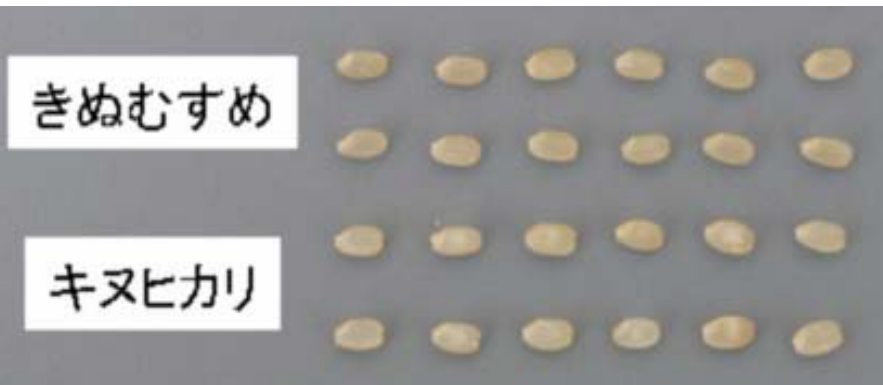


麴造り



夏場の暑さに負けない、高収量品種
「きぬむすめ」

→ 食資源センターで厳しい管理で栽培
→ もろみを仕込むための掛米に使用した



もろみ



神戸大OBも育成に参加し、
平成25年日本育種学会賞

「神のまにまに」はどんな感じ？

アルコール分：14～15度、日本酒度：+4.0、酸度：1.6、アミノ酸度：1.1
→やや淡麗の辛口

飲みやすい(多数)

初めて日本酒を飲むにはピッタリ

スッキリしている

ちょっと辛めのクセのない味

やや辛いが後味スッキリ

純米酒なのに香りがいい

香りは普通



食事との相性がいい

クセがないので、食事の邪魔にならずサクサク飲める

濃いめの料理といい相性

例：酢の物や唐揚げ

チョコレート(試飲会で準備)や落雁などの甘いものと合う

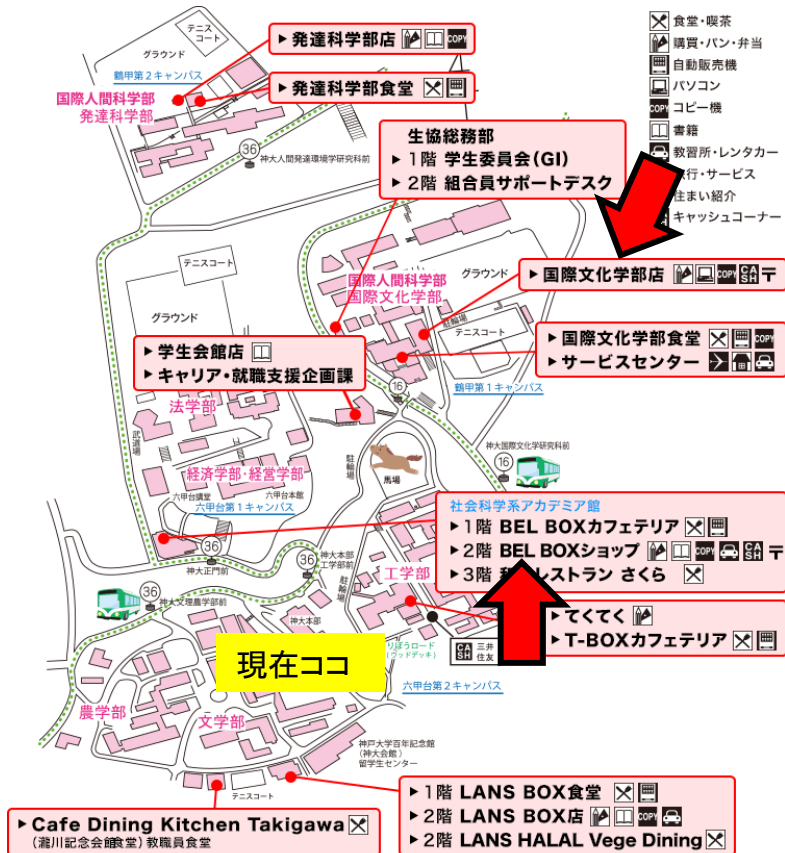
チーズとも合うのかも？

是非飲んでみてください！！！！

「神のまにまに」は10/1(日)より発売

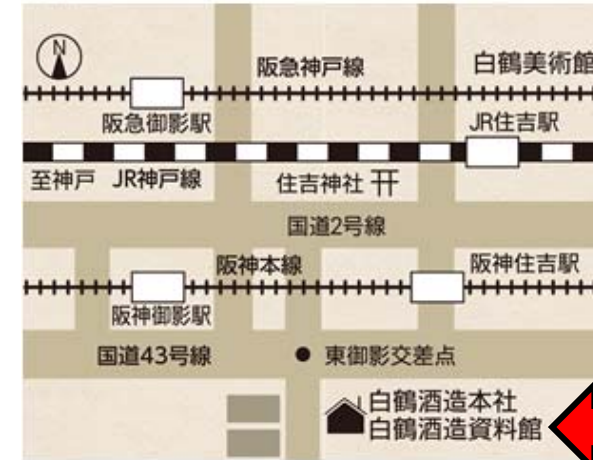
神戸大学生協(10/2～)

- ・国際文化学部店
- ・社会科学系アカデミア館2階 BEL BOXショップ



白鶴酒造(10/1～)

- ・白鶴酒造資料館



白鶴酒造資料館で酒蔵開放イベントの試飲会
(9:30～16:30)

- ・白鶴御影MUSE(御影クラッセ内1階)



720mL
1,300円(税別)

今日の試飲会会場(瀧川記念会館、17:30から)

「神のまにまに」は10/1(日)より発売

「いい白鶴ネットショップ」

<http://www.e-hakutsuru.com/shop/default.aspx>



時をこえ 親しみの心をおくる



ようこそ、いい白鶴ネットショップへ

事前に注文ができます！！

ネット注文は9/15金曜、17時から開始予定

電話注文は9/19火曜から

TEL: 0120-126-892

(9:00-17:00、土・日・祝日除く)

発送日は10/2月曜以降になります



720mL

1,300円(税別)

5,400円以上
(税込)のご購入で
送料無料
(4本以上)