

自然体感展望台 六甲枝垂れ と 白鶴酒造 の初の取り組み コラボレーション日本酒「白鶴 大吟醸 六甲枝垂れ」 3月7日(木)から「氷室」で貯蔵開始!

六甲山観光株式会社(本社:神戸市 社長:宮西幸治 阪神電気鉄道株式会社100%出資)が運営する「自然体感展望台 六甲枝垂れ(しだれ)」と、灘五郷の酒蔵「白鶴酒造株式会社」(本社:神戸市 代表取締役社長:嘉納健二)では、今回初めてコラボレーションした日本酒「白鶴 大吟醸 六甲枝垂れ」を2019年3月7日(木)に自然体感展望台 六甲枝垂れ内の「氷室(ひむろ)」に貯蔵した後、自然体感展望台 六甲枝垂れの10周年日である2019年7月13日(土)から、653本限定で販売します。

自然体感展望台 六甲枝垂れでは、毎年大寒の日に「氷棚(ひょうだな)(※参照)」にできた天然の氷を切り出し、氷室に貯蔵する「氷の切り出し」を行っています。その後、例年7月13日に氷室の扉を開く「氷室開き」を行った後、天然のクーラーを体験できる「冷風体験」を実施しながら、8月末ごろまで氷を貯蔵しておくことができるため、氷室内を一定の温度に保つことができます。今回のコラボレーション日本酒は、天然の氷と一緒に氷室貯蔵することで、フルーティーな香りはそのままに、まろやかな味わいの日本酒に仕上げます。

■商品概要

- 1.商品名 「白鶴 大吟醸 六甲枝垂れ」
- 2.容量/容器 720ml/瓶
- 3.価格 オープン価格
- 4.予定販売数量 653本(六甲山にちなんで653本限定で販売します。)
- 5.アルコール分 15%以上16%未満
- 6.飲み頃期間 約1年間
- 7.特徴 香り高く爽やかな味わいです。氷室貯蔵することで、フルーティーな香りはそのままに、味わいがまろやかになります。
- 8.販売開始日 2019年7月13日(土) ※7月1日(月)から六甲おみやげ館で予約販売開始
- 9.販売場所 六甲ガーデンテラス内 六甲おみやげ館 078-891-0226
その他、ホルティ、グラニットカフェ、六甲ビューパレス
六甲山ジンギスカンパレスでも販売を予定。



コラボレーション日本酒 イメージ

※ 氷棚(ひょうだな)について

展望台東側に位置する「氷棚」では、雨水を溜めて冬の間天然の氷を作ります。この氷をチェーンソーを使って切り出し、展望台内部にある「氷室」に貯蔵します。夏に冷風体験をするためには、「氷棚 8面×3回の切り出し」程度の氷が必要です。この冬は、すでに2回(1月20日、1月28日)切り出し作業を行い、3月7日(木)は、今年度最後の氷の切り出しを10:00から予定しています(結氷不良の場合は、日本酒の貯蔵のみを行います)。



雨水を溜める為の「氷棚」



冬は「氷棚」に溜まった雨水が凍る



厚い氷が張ると、氷の切り出しを行う

【リリース資料に関する問い合わせ先】

六甲山観光株式会社 担当:観光事業部
TEL:078-894-2281/FAX:078-891-1171

白鶴酒造株式会社 担当:総務人事部 広報室
TEL:078-822-8901/FAX 078-822-1456