

今年の新酒で

月見酒



「神のまにまに」

神戸大学と白鶴酒造が共同開発し、2017年から販売を続ける、

神戸大学農学研究科附属食資源教育研究センターが厳しい安全管理の元で栽培した品種「にこまる」を、もろみ作りのための掛米に使用。

地元企業と共創し、神戸の伝統産業である日本酒造りを未来につなげています。

月を見上げながら日本一の酒どころ神戸・灘の未来を、私たちと一緒に守つていきましょう。

2023年
9月1日
販売開始

ご注文はこちらから▶

お申込締切 9/22(金)

※以降につきましては下記の販売
取扱店舗に直接お申込みください



https://www.kueoop.jp/wfm_v2/2023shinnsyu

もしくは裏面のFAX発注書をご利用ください

※送料について

学内配達 ⇒ 無料(教職員様に限ります)

学外配達 ⇒ 1ケース(6本単位)のご注文

に限り宅配便送料無料。それ以外は、

1 配送箇所ごとに送料980円がかかります

※店舗販売:国際文化学部店・BEL BOXショップ・
LANS BOX店・医学部店

白鶴 × 神戸大学

原料米/掛米:にこまる 麴米:白鶴錦

精米歩合/50% 度数/14~15%

日本酒度/+1.6 酸度/1.2 アミノ酸度/0.6

味わい/中口・淡麗

飲み方/冷やして・常温

720ml 1,650円(税込)

これはお酒です。販売時に年齢確認の為、学生証等のご提示をお願いする場合がございます。