

【神戸ポートピアホテル】世界が集う関西で、兵庫の魅力を一献に！

兵庫のホテル・旅館が共に挑んだ酒造り 日本酒『輪 -Rin-』誕生

神戸ポートピアホテルは、兵庫県内の3つのホテル・旅館と共同で、日本酒メーカー「日本盛」の協力のもと、日本酒造りに挑戦しました。この度完成した日本酒「輪-Rin-」を4月13日より数量限定で販売します。兵庫県産の山田錦、灘の名水である宮水を使用し、伝統技法により生まれた兵庫の魅力を伝える純米大吟醸です。

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/170/>



神戸ポートピアホテル（神戸市中央区、総支配人 伊藤 剛）は、兵庫県に所在している有馬グランドホテル、ホテルニューアワジ、ホテル若水と共同で造る特別な日本酒「輪-Rin-」を4月13日（日）よりご提供いたします。

当商品は、日本盛株式会社（西宮市、代表取締役社長 森本太郎氏）が展開するサカリクラフト（オーダーメイドが可能な日本酒の少量生産施設）にて醸造されました。昨秋開催されたキックオフミーティングで4社が集まり「どのような日本酒を作るか」を話し合い、「瀬戸内の白身魚はとても旨味がある。また、兵庫県は食材が豊潤。それに合う日本酒を作りたい」「万博にお越しになる国内外のゲストを食とお酒でもてなしたい」との思いを共有しました。日本盛の杜氏のアドバイスをもとに意見を交わして日本酒の方針を決定し、2月に行われた仕込み作業では各ホテル・旅館の代表が実際に酒造りに参加。3月の「上槽（もろみ絞り作業）」を経てオリジナル日本酒「輪-Rin-」が完成しました。

神戸ポートピアホテルは、日本酒文化の継承と発展に貢献したいと考え、今回のプロジェクトに参画しました。自らが醸した酒をお客さまに提供することで、食を通じて兵庫の魅力を伝え、兵庫の酒どころ「灘五郷」の日本酒に触れていただける機会を創出できるよう努めてまいります。





■日本酒「輪-Rin-」について

商品名「輪-Rin-」は、4社が大切にしている「おもてなし」「一期一会」「豊かな風土」と共に、“ひとつになって繋がる”イメージに基づいて名付けられました。

地元兵庫県三木市吉川町西奥で獲れた特A地区の山田錦を50%精米したものを贅沢に使用し、仕込み水は灘の名水である宮水を使用、また酵母については兵庫県西宮市の日本盛が保有する独自酵母を2種類使用してオリジナリティのある複雑な香味を出す工夫をしています。最初に口に運んだときに満足感を味わえる香味を持たせながらも、瀬戸内の筋肉質で旨味の強い白身魚、兵庫の季節折々の食材と合わせて楽しむことも想定し、穏やかな香りと上品な甘味の日本酒を目標としました。兵庫県にこだわったここでしか味わえない味を丁寧に醸しました。



■商品概要

商品名：「輪-Rin-」

内容量：700ml

原材料：兵庫県産山田錦

アルコール度：15.6% 日本酒度：-4.3 酸度：1.4 アミノ酸度：1.0 精米歩合：50%

味わい：濃醇甘口 ……メロンを思わせる芳香を立たせながらも主張しすぎず、上品な甘味を感じる味わいが特徴

提供レストラン 販売価格 ボトル ¥19,800 グラス ¥2,800 共に税・サービス料込

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/170/>

- ・鉄板焼 但馬（本館2階）
- ・コントロール リュバン（カウンターフレンチ、本館1階）
- ・日本料理 神戸 たむら（南館4階）

ショップ販売 販売価格 1本 ¥13,200 税込

- ・本館1階 デリカテス アラメゾン

お問い合わせ：レストラン総合案内 Tel：078-303-5207（10：00～17：30）

※写真はイメージです

<このリリースに関するお問い合わせ>

・株式会社 神戸ポートピアホテル 総支配人室 営業企画 川中 佑一
Tel.078-303-5223（直通） E-mail：pkikaku@portopia.co.jp