かすみつる
香住鶴㈱

公式サイト

〒669-6559 美方郡香美町香住区小原600番地の2
TEL.0796-36-0029

成長期待企業

伝統的な酒造りを復活させた但馬の地酒

香住鶴は創業1725年（享保10年）、300年近い歴史のある日本酒蔵です。

サステナブルな酒造りを目指し、全量兵庫県産米を使用。

また自然で伝統的な製法「生酛（きもと）・山廃」を復活させ全てのお酒を醸しています。

これら他社に先駆けた取り組み、最先端の設備と手造りの技が調和した酒造りは、業界内でも注目を集めています。

但馬の地酒として、伝統製法で醸された高品質で自然な味わいは地元はもちろん、京阪神においても人気があり、日本国内を主に、海外でも高い評価を受け、世界10カ国以上に販売しています。

平成15年に完成した新社屋と人気の直売店

企業データ

- 設立（創業）／1725年
- 資本金／9,600万円
- 売上高／5億6,720万円（2022年9月期）
- 従業員数／40名
- 平均年齢／47.5歳
- 業態／清酒製造業

地元高校生へのメッセージ

代表取締役
福本 和広

香住鶴のお酒に関わる全ての人に「幸せ」になってもらうことが当社の目標です。
お酒を飲む人はもちろん、お酒の販売店、原料のお米を生産する農家の方、当社の社員にいたるまで皆を幸せにすることを目指しています。