

白鶴は「神戸ビーフ」専用日本酒を開発し 海外でプレミアムな体験を提供！

白鶴酒造株式会社は、神戸ブランドを世界に発信することをテーマに、神戸ブランドとして世界で人気の「神戸ビーフ」に合う専用の日本酒「白鶴 純米大吟醸 弐久（にく）～Sake for KOBE BEEF～ 720ml」を開発しました。今後、海外の「『神戸ビーフ』指定登録店（※）」限定で提供を予定しています。

販売に先立って、11月に米国ロサンゼルスで行われる「和牛マスター輸出拡大コンソーシアム」イベントにて提供されます。「神戸ビーフ」専用かつ海外の「『神戸ビーフ』指定登録店」でしか飲めない希少性のある日本酒で、プレミアムな体験をお届けしたいと考えています。



《「神戸ビーフ」とのペアリング》

当商品は、白鶴の研究者が実際にペアリングテストを重ね、神戸ビーフの特徴に合わせて酒質を検討し、選び抜いた純米大吟醸酒です。神戸ビーフは、おいしさの決め手であるイノシン酸やオレイン酸が豊富に含まれています。「弐久」はその神戸ビーフの豊富な旨味と非常に相性の良い濃醇な味わいを備えています。また神戸ビーフ特有のラクトン類の甘い香りと「弐久」の上品な吟醸香がハーモニーをもたらします。

《今後の展開》

2022年11月17日のロサンゼルス（米国）を皮切りに、2023年1月～2月に開催されるフランスやオランダでの「神戸ビーフ」のプロモーションでも「白鶴 純米大吟醸 弐久（にく）～Sake for KOBE BEEF～ 720ml」が提供される予定です。なお、発売は来春以降を予定しています。

《デザイン》

“にく”はあえて“弐久”と当て字にして、“弐”で「神戸ビーフ」と「白鶴」の2ブランドを表し、“久”でその2ブランドが長く発展するようという想いを込めました。“弐久”の文字を、飛び出した牛のツノのように表現することでインパクトを与えるデザインとしました。また、毛筆の書が見る人に和の印象を与えます。

※「神戸ビーフ」指定登録店

神戸肉流通推進協議会が定める、「神戸ビーフ」正規取扱店

URL：<https://www.kobe-niku.jp/contents/merchant/about.html>

<商品詳細>

商品名 : 白鶴 純米大吟醸 弐久 (にく) ~Sake for KOBE BEEF~ 720ml
原材料 : 米 (国産)、米こうじ (国産米)
精米歩合 : 50%
アルコール分 : 15.5%
日本酒度 : +2.0
酸度 : 1.5
アミノ酸度 : 1.4

◆一般のお客様からのお問い合わせ先

白鶴酒造株式会社 お客様相談室

TEL : 078-856-7190 (休祝日を除く月~金 9:00~17:00)

白鶴ホームページ : <http://www.hakutsuru.co.jp/customer/>



白鶴酒造株式会社 〒658-0041 神戸市東灘区住吉南町4丁目5番5号

担当 総務人事部 広報室 植田・大岡

TEL : 078-822-8901 FAX : 078-822-1456 e-mail : koho@hakutsuru.co.jp