

白ワインのような日本酒
「Hakutsuru Blanc (ハクツル ブラン)」が
お客様の声を受けて飲食店専用から一般発売に！
～ハイブリッド酵母による爽やかでフローラルな香りが特長～

白鶴酒造株式会社は、白ワインのような日本酒「Hakutsuru Blanc (ハクツル ブラン)」を、2023年2月27日(月)に全国で一般発売します。

「Hakutsuru Blanc」は、2019年12月に飲食店専用の日本酒として発売しました。飲食店の方やお客様からご好評いただいたことから、ご家庭でも気軽にお楽しみいただける一般向け商品として発売を決めました。

◆お客様から評価いただいた点

- 爽やかでフローラルな香り
日本酒用酵母とワイン用酵母のハイブリッド酵母を使用し、通常の日本酒には含まれない爽やかでフローラルな香りを実現しました。
- やわらかな甘み
お米由来の自然な甘みを引き出しつつ、料理とのペアリングの幅が狭くならないよう、甘みのバランスにこだわって開発しました。
- すっきりとした酸味
白麹を使用することで、冷やして美味しく感じるクエン酸を多く含ませ爽やかな香りと相性の良いすっきりとした酸味を実現しました。
- 低アルコール(8%)の純米酒
アルコールの生成を抑えて発酵させる独自製法により、純米酒の低アルコール化を実現しました。



■Hakutsuru Blanc 720ml

参考小売価格 1,277円(消費税別)

原材料 米(国産)、米こうじ(国産米)

アルコール分 8%

相性の良い料理 チーズや白身魚のカルパッチョ、鶏肉のトマト煮込み、ジェノベーゼパスタなど

ブランドサイト https://www.hakutsuru.co.jp/product/sake/others_sake/blanc_offpremises_720.html

- 商品特長
- 一般的な日本酒にはない爽やかでフローラルな香りや、やわらかな甘味、すっきりとした酸味が特長。
 - ワイン用酵母と日本酒用酵母を掛け合わせたハイブリッド酵母を開発・使用。
 - 白ワインのような純米酒。
 - おしゃれに楽しめる、ワインのような装い。

【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: <https://www.hakutsuru.co.jp/customer/>