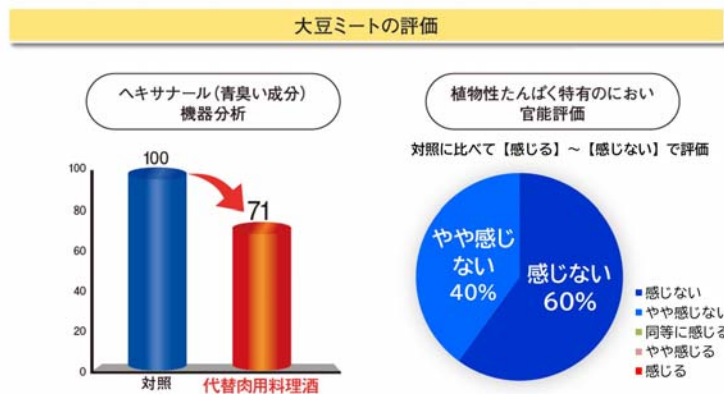
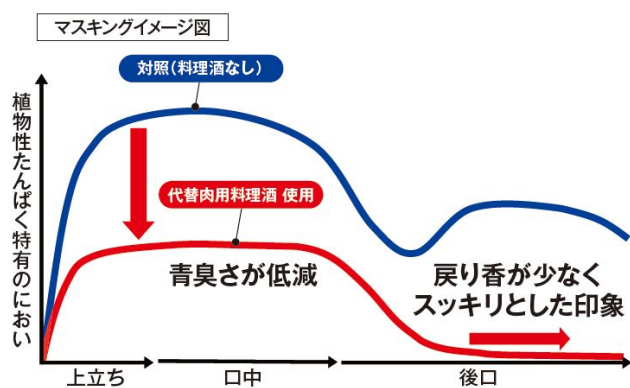


白鶴は、大豆ミート特有のにおいを抑え風味を向上させる 業務用の代替肉用料理酒を新発売

白鶴酒造株式会社は、2023年6月29日（木）から、大豆ミートなどの植物性たんぱく特有のにおいを抑え素材の風味を向上させる新たな業務用料理酒『白鶴 料理酒 CS-4T』を発売します。

昨今、食料不足の問題や、畜産による環境問題、健康志向などさまざまな観点から、大豆ミートなどの植物性たんぱくが代替肉として注目されています。ただ、大豆ミートは特有のにおいがあり、これまではスパイスでの下処理や味付けを濃くするなどの対応が一般的でした。

当社は、白鶴独自の清酒酵母が生成するマスキング成分（特許出願中）が、大豆ミートなどの植物性たんぱく特有のにおいを抑え、素材本来の風味を向上させる効果を持つことを明らかにしました。



■代替肉用料理酒『白鶴 料理酒 CS-4T』の特長

- (1) 大豆ミートなど植物性たんぱく特有のにおいを抑制
- (2) 自然にマスキングするから料理本来の味付けが可能
- (3) 日本酒だから食塩ゼロ
- (4) 代替肉以外の食材にも美味しく活用可能

■商品概要

商品名	白鶴 料理酒 CS-4T (代替肉用料理酒)
酒類の名称	日本酒
アルコール分	12%以上 13%未満
原材料名	米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール
内容量	18L
容器/荷姿	キュービックコンテナ/段ボール詰
サイズ	縦30×横30×高さ29 (cm)
発売日	2023年6月29日(木)



<調理イメージ>



【商品・お取引に関するお問い合わせ先】

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/>