

International Taste Institute で 「白鶴 サケパック 香る純米 香り織り」と 「Hakutsuru Blanc」が2024年優秀味覚賞 「3ツ星」受賞

白鶴酒造株式会社は、「International Taste Institute【本部：ベルギー ブリュッセル】」において、「白鶴 サケパック 香る純米 香り織り」と「Hakutsuru Blanc」が最高位の「3ツ星」を受賞しました。



【International Taste Institute】

International Taste Institute は、世界中の食品や飲料品の味を審査、認証する世界有数の独立機関です。その審査メンバーは実に20カ国以上の多国籍集団で、200人以上の最高峰のシェフとソムリエで構成されています。審査は、徹底した目隠し方式に基づき、パッケージおよび製品を特定するものをすべて取り除いた形で実施されます。審査員による官能分析の評価が70%以上の製品のみが優秀味覚賞を受賞することができ、それぞれランクにより3ツ星、2ツ星、1ツ星の賞が与えられます。

(URL：<https://www.taste-institute.com/ja/home>)

◆商品の概要

～優秀味覚賞「3ツ星」～

【白鶴 サケパック 香る純米 香り織り】

参考小売価格 1.8L 1,670円（消費税別）

原材料名 米（国産）、米こうじ（国産米）

精米歩合 70%

アルコール分 13%以上14%未満

特定名称 純米酒

商品特長 トロピカルフルーツを思わせる香りと、純米酒ならではの豊かでふくらみのある味わいです。だしを効かせたあっさり系料理にも、ピリ辛味のスパイス系料理にも相性抜群です。

商品サイト https://www.hakutsuru.co.jp/product/sake/others_sake/kaoriori_kaorujunmai_1800.html



【Hakutsuru Blanc】

参考小売価格 720ml 1,277 円（消費税別）

原材料名 米（国産）、米こうじ（国産米）

精米歩合 78%

アルコール分 8%

特定名称 純米酒

商品特長 ワイン用酵母と日本酒用酵母を掛け合わせた（交配した）ハイブリッド酵母により、通常の日本酒にはないフローラルな香りがあります。
さらに、やわらかな甘味とすっきりとした酸味を持つため、心地よい春風のような飲み口が楽しめます。

商品サイト https://www.hakutsuru.co.jp/product/sake/others_sake/07266.html



【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/>