報道関係者各位

2024 年 7 月 25 日

白鶴酒造株式会社
神戸市東灘区住吉南町四丁目五番五号

NEWS RELEASE

白ワインと日本酒の良いところ取り！「Hakutsuru Blanc（ハクツル ブラン）」が 8 月 23 日に 300ml で新登場

～ハイブリッド酵母による爽やかでフルーティーな香りが特長～

白鶴酒造株式会社は、白ワインのように軽やかな日本酒「Hakutsuru Blanc（ハクツル ブラン）300ml」を、2024 年 8 月 23 日（金）に全国で一般発売します。

「Hakutsuru Blanc」の 720ml は、2019 年 12 月に飲食店専用の日本酒として発売し、飲食店の方やお客様からご好評いただいたことから、2023 年 2 月に一般のお客様向けにも発売を開始しました。今回は、多様な場面でご利用いただけるように 300ml サイズを発売します。

左）Hakutsuru Blanc 300ml

右）好評発売中の 720ml

◆Hakutsuru Blanc のこだわり

1. 爽やかでフルーティーな香り
   日本酒用酵母とワイン用酵母を掛け合わせた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ルーティーな香りを実現。
2. 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広がるよう、甘みのバランスにこだわって開発。
3. 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。
4. 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。

■Hakutsuru Blanc 300ml

参考小売価格	560 円（消費税別）
原材料	米（国産）、米こうじ（国産米）
精米歩合	78%
アルコール分	8%
日本酒度	-50
酸度	4.2
アミノ酸度	1.5
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
受賞歴	Hakutsuru Blanc 720ml が 、2024 年 International Taste Institute 優秀味覚賞 最高位 「3 ツ星」受賞

▼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/

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