

## 「白鶴 淡雪スパークリング」を より爽やかでジューシーな味わいに リニューアルして2025年2月21日から発売

白鶴酒造株式会社は、「白鶴 淡雪スパークリング」をより爽やかでジューシーな味わいにリニューアルし、2025年2月21日（金）から全国で発売します。

「白鶴 淡雪スパークリング」は、果実のようなみずみずしい香りが特長のスパークリング日本酒です。今回のリニューアルでは、マスカットのような味わいを生み出す新酵母を採用することで、より爽やかでジューシーな味わいに仕上げました。

パーティーメニューや惣菜、スイーツなど、様々な料理と相性が良いので、幅広いシーンでお楽しみいただけます。

### ▼商品情報サイト

<https://www.hakutsuru.co.jp/product/sake/awayuki/06708.html>

### ◆リニューアルポイント

1. マスカットのようなみずみずしい香り
2. 爽やかで軽快な口あたり
3. ブドウやマスカットの果実を口に含んだようなジューシーな味わい

### ◆商品詳細

商品名	白鶴 淡雪スパークリング 300ml
参考小売価格	481円（消費税別）
原材料名	米（国産）、米こうじ（国産米）／炭酸ガス
アルコール分	5%
日本酒度	-58
酸度	3.2
アミノ酸度	1.2
発売日	2025年2月21日（金）

商品特長 果実のような、爽やかで軽快な味わいの発泡性日本酒です。  
自社開発酵母から生み出される、マスカットや梨を思わせる香りが特長です。  
濃い青色を基調としたデザインで上質感を演出し、ラベルの模様は泡の広がり、  
水面に浮かぶ雪、お米が醗酵する様子をイメージしています。



◆相性の良い料理

種類	料理名	相性型	淡雪の特長	特長によるメリット	
パーティーメニュー	マルゲリータ	バランス	甘口	チーズの味わいを引き立てる	
		ウオッシュ	発泡性	脂っこさを洗い流す	
	タコス	バランス	酸味	具材のトマトの酸味と相性が良い	
		ハーモニー	発泡性	具材の香草と相性が良い	
一般的な惣菜	エビチリ	ハーモニー	甘口	ネギやニンニクの香味とよくなじむ	
		バランス	酸味	爽やかな酸味とチリソースの甘酸っぱさがマッチ	
	クリームコロッケ	バランス	甘口	クリーミーさとマッチ	
		ウオッシュ	発泡性	揚げ物の脂っこさを洗い流す	
スイーツ	チーズケーキ	ハーモニー	甘口	チーズケーキの甘味となじむ	
		ウオッシュ	発泡性	脂肪分の脂っこさを洗い流す	
	フルーツタルト	バランス	酸味	爽やかな酸味とフルーツの酸味がマッチ	
		ウオッシュ	発泡性	脂っこさを洗い流す	

【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/>