

料理研究家 浜内千波先生がアンバサダー就任！  
「白鶴 コクと旨みたっぷりの料理の清酒」を活用して  
素材本来のおいしさを引き出すレシピを発信

白鶴酒造株式会社が販売する「白鶴 コクと旨みたっぷりの料理の清酒」のアンバサダーに、料理研究家 浜内千波先生が就任しました。

素材本来のおいしさが引き出される「白鶴 コクと旨みたっぷりの料理の清酒」を使った「試してビックリ！簡単！感嘆！レシピ」を作成し、Webサイトと白鶴公式 SNS（※）で発信します。1.8Lと900mlに貼付したアテンションシール記載のQRコードからもレシピをご覧いただけます。「白鶴 コクと旨みたっぷりの料理の清酒」で、プロのレシピをお楽しみください。

▼Web サイト

<https://www.hakutsuru.co.jp/enjoy/detail/20210702154915.html>

■浜内千波先生 「コクと旨みたっぷりの料理の清酒」アンバサダー就任コメント

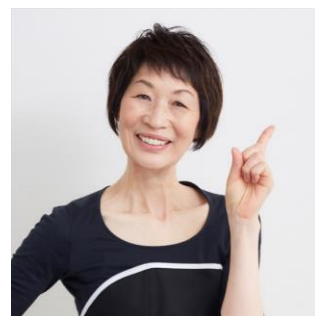
「コクと旨みたっぷりの料理の清酒」だから、料理に使うとおいしさがピタリと決まります。素材本来のおいしさが引き出されることで、自然の豊かな味わいに気づくことができます。手軽で、後片付けも簡単のできるよう、レシピも工夫しました。調味料としてはもちろん、お米を炊くときやパスタを茹でるときに入れることで、驚くほどおいしく仕上がります。

いつもの料理にも、ぜひアレンジ・応用して、驚きと発見を体験してみてください。

〈浜内千波先生 プロフィール〉

料理研究家。栄養士。大学卒業後、証券会社を経て岡松料理研究所へ入所。ファミリークッキングスクールを開校し、料理教室を主宰すると共に、食ビジネス全般において、メーカー、スーパー、コンビニ、デパート等の商品開発、事業所給食のメニュー開発などプロデュースを手掛ける。講演会依頼多数、特に家族の健康をテーマにした講演には定評がある。

NHK「おはよう日本」他 テレビ番組多数出演。雑誌・書籍多数出版。



■「試してビックリ！簡単！感嘆！レシピ」の例  
豚バラ肉と茄子のジューシー酒蒸し



材料（分量目安：2人分）

茄子	3本（240g）
豚バラ肉	100g
しょうが	ひとかけ
コクと旨みたっぷりの料理の清酒	大さじ5
塩	小さじ1/2強
こしょう	適量
サラダ油	大さじ1

▼その他のレシピはこちら

<https://www.hakutsuru.co.jp/enjoy/detail/20210702154915.html>

■白鶴 コクと旨みたっぷりの料理の清酒

参考小売価格 500ml 385円 / 900ml 559円 / 1.8L 1,042円（すべて消費税別）

原材料名 米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール、糖類／酸味料

アルコール分 13度以上14度未満

▼ブランドサイト

<https://www.hakutsuru.co.jp/product/cookingsake/cookingsake/>

※白鶴公式 SNS

Facebook 《Hakutsuru Sake Brewing Co., Ltd. / @HAKUTSURU.SAKE.BREWING》

<https://www.facebook.com/HAKUTSURU.SAKE.BREWING>

Instagram 《白鶴酒造株式会社（公式） / @hakutsuru\_official》

[https://www.instagram.com/hakutsuru\\_official/](https://www.instagram.com/hakutsuru_official/)

Twitter 《白鶴酒造【公式】日本酒メーカー / @hakutsuru\_sake》

[https://twitter.com/hakutsuru\\_sake](https://twitter.com/hakutsuru_sake)



【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

〒658-0041 神戸市東灘区住吉南町4丁目5番5号

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

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