

白鶴酒造の 2 商品が「ミラノ酒チャレンジ 2025」で受賞！ 「Hakutsuru Blanc」がプラチナ賞を 「梅酒原酒」がダブルゴールド賞を受賞

白鶴酒造株式会社の 2 商品がイタリア・ミラノで開催された酒の品評会「ミラノ酒チャレンジ 2025」で受賞しました。日本酒テイスティング審査の純米酒部門で「Hakutsuru Blanc(ハクツル ブラン)」がプラチナ賞を、梅酒部門で「白鶴 梅酒原酒」がダブルゴールド賞を受賞しました。



<Hakutsuru Blanc>



<白鶴 梅酒原酒>

■受賞商品情報

【純米酒部門 プラチナ賞】

◇Hakutsuru Blanc

原材料名 : 米（国産）、米こうじ（国産米）

アルコール分 : 8%

参考小売価格 : 300ml 560 円／720ml 1,277 円

商品特長 : ワイン用酵母と日本酒用酵母を掛け合わせたハイブリッド酵母により、通常の日本酒にはないフルーティーな香り。柑橘類のような爽やかな香り、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。

ブランドサイト : <https://www.hakutsuru.co.jp/blanc/>



<審査員評価コメント>

ライム、パイナップル、バナナのようなフルーティーな香りから、ヨーグルト、サワークリームのような乳製品の香り、さらに穀物の香りに加え、意外なスパイスやうま味のニュアンスが複雑に絡み合っている。口に含むと、主に甘く、バランスの取れた酸味と軽やかなボディが特徴で、クリーム、ヨーグルト、白桃のような表現で強調される、包み込むような心地よい味わい体験へ到達する。

【梅酒部門 ダブルゴールド賞】

◇白鶴 梅酒原酒

原材料名 : 梅、醸造アルコール、糖類（国内製造）
アルコール分 : 19%以上 20%未満
参考小売価格 : 300ml 541 円／720ml 1,291 円／1.8L 2,485 円
商品特長 : 紀州を代表する梅の品種「南高梅」を 100%使用した“本格梅酒”です。
梅を漬け込んだお酒を原酒のまま瓶詰めしているのので、梅本来の芳醇な
香りと濃醇な味わいが楽しめます。香料、着色料、酸味料不使用。

ブランドサイト : <https://www.hakutsuru.co.jp/product/liqueur/umeshugenshu/>



<審査員評価コメント>

梅干しやドライアプリコットからキャラメルや糖蜜のような複雑なノートまで、優れた芳香の強さを指摘し、高く評価される嗅覚の豊かさがある。口に含むと、甘味と酸味のバランスがしばしば強調され、持続性があり、プラム、ドライアプリコット、場合によってはより苦いまたは土のようなノートを想起させる。

* 全ての商品の価格は、消費税別表示です。

* 商品の価格を 2025 年 10 月 1 日（水）出荷分から改定します。

■ミラノ酒チャレンジ 2025

イタリア・ミラノで 2019 年から開催している日本酒品評会。イタリア人の酒ソムリエによる「酒テイasting審査」、シェフやスペシャル食材パートナーによるイタリアの食材や料理との「フードペアリング審査」、著名デザイナーによる「デザイン審査」の 3 つの部門で審査が行われます。「ミラノ酒チャレンジ 2025」は、今年から焼酎・泡盛部門を新設し、2025 年 6 月 23 日、24 日に開催されました。日本酒テイasting審査 100 名、焼酎テイasting審査 20 名、デザイン審査 50 名、フードペアリング審査 50 名、のべ 200 名以上の審査員が、審査にあたりました。

<https://milanosakechallenge.com/ja-jp/pages/winning-sake-2025>

■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/>