

飲食店専用商品の「白鶴 Blanc」が
「ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2022」の
メイン部門で最高金賞を受賞

白鶴酒造株式会社の飲食店専用商品「白鶴 Blanc (ブラン)」が、「ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2022 (※)」のメイン部門で最高金賞を受賞しました。同じくスパークリング SAKE 部門で、期間限定商品「白鶴 日本酒スパークリング 米のおもい」が金賞を受賞しました。受賞を機に、「白鶴 Blanc 720ml」は、直営店 ([いい白鶴 ネットショップ](#)、[白鶴酒造資料館](#)、[白鶴御影 MUSE](#)) でも販売します。

■受賞商品情報

【メイン部門】《最高金賞》白鶴 Blanc 720ml
参考小売価格 1,193 円 (消費税別)
原材料 米 (国産)、米こうじ (国産米)
アルコール分 8%
精米歩合 78%
味わい 自社のオリジナル酵母と白麹による、柑橘系のフルーティな香りと甘酸っぱさが特長。
相性の良い料理 柑橘系を加えた魚介料理・鶏肉料理、バーニャカウダ、チーズなどと好相性です。
通販サイト <https://www.e-hakutsuru.com/products/detail/6630>



【スパークリング SAKE 部門】《金賞》白鶴 日本酒スパークリング 米のおもい 720ml
参考小売価格 1,500 円 (消費税別)
原材料 米 (国産)、米こうじ (国産米) / 炭酸ガス
アルコール分 8%以上 9%未満
味わい フルーティな香りとほんのり甘口な味わいが特長です。
アルコール分 8%の軽やかな日本酒スパークリングです。
相性の良い料理 ブルスケット、ラザニア、フライドチキンなどと好相性です。
通販サイト <https://www.e-hakutsuru.com/products/detail/7044>



※ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2022

日本酒の需要を掘り起こし、日本酒の文化継承・発展を祈念して行う取り組みとして、ワイングラスの力を認識し、新たに見出された日本酒の魅力を広く伝えていこうという趣旨に賛同した専門家達により、ブラインドで評価したコンテストです。詳しくは、ワイングラスでおいしい日本酒アワードのホームページをご参照ください。
(<http://www.finesakeawards.jp/>)

【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 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