

手作り調味料研究家 オザワエイコ先生が考案  
「白鶴 手作り果実酒のための日本酒」を使った果実酒のレシピを  
白鶴酒造公式 YouTube で公開  
～フルーティで香り高くまろやか！とにかくおいしい！贅沢な味わいに！！～

白鶴酒造株式会社は、手作り調味料研究家 オザワエイコ先生（※1）が考案した「白鶴 手作り果実酒のための日本酒（※2）」を使った果実酒のレシピを、白鶴酒造公式 YouTube で公開しました。

アミノ酸などの旨味成分をたっぷり含んだ「手作り果実酒のための日本酒」で仕込むことで、まろやかでコクのある果実酒に仕上がります。おうち時間の楽しみに、ぜひ手作り果実酒に挑戦してみてください。できあがったお酒は、ストレートはもちろん、ロックやソーダ割り、ホットなど、さまざまなアレンジも楽しめます。



▼白鶴酒造公式 YouTube 「日本酒で！手作り果実酒に挑戦！」

<https://www.youtube.com/playlist?list=PLYLYeeJGibDwoRwz8eNfQ2bMTx1K805eF>

※1 オザワエイコ先生

手作り調味料研究家。自家製調味料の仕込み教室「かもしラボ」主宰。味噌や醤油など日本の伝統的な発酵調味料から、トマトケチャップ、中濃ソース、ラー油など定番調味料の自家製レシピを伝えている。梅やラッキョウ、山椒、ユズなど旬の食材を使った保存食も得意とする。テレビ、雑誌、新聞、Web などでも活躍中。



《コメント》

「手作り果実酒のための日本酒」で作った果実酒は、フルーティで豊かな香味になるのが特長。程よいアルコール分で仕上がるから、そのままストレートやロックで楽しめるのも嬉しいですね。もちろんソーダ割りなどのアレンジもおすすめ。旬の素材で格別な果実酒作りにチャレンジしてください！

※2 白鶴 手作り果実酒のための日本酒

当社で独自に研究を重ね、果実酒作りに最適な酒質に仕上げた日本酒です。本商品で漬けた梅酒は、ホワイトリカーやブランデーで漬けた梅酒よりも酸味が穏やかで、旨味やコクのある味わいとなります。パッケージには梅酒だけでなく、レモン酒やキウイ酒、リンゴ酒、イチゴ酒のレシピも記載しており、初めての方でも様々な種類の果実酒作りをお楽しみいただけます。

◇商品概要

商品名 : 白鶴 手作り果実酒のための日本酒 1.8L/900ml

参考小売価格 : 1,562円/801円

原材料名 : 米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール

アルコール分 : 20%以上 21%未満



## ■公開レシピ

【基本の梅酒とアレンジアイデア】 動画 URL [https://youtu.be/RCFEZ\\_E6L94](https://youtu.be/RCFEZ_E6L94)

アレンジ自在の基本の梅酒レシピ。基本の氷砂糖のほか、糖類にアレンジを加えた（黒糖・はちみつ）計3つのレシピを紹介します。どの糖類でも梅の味と香りが引き立ち、とてもフルーティ！まずはロックで楽しんで！飲み頃は、約1か月後でさわやかに、約3か月後にまろやかな味わいに。



【完熟梅のとろとろ梅酒】 動画 URL <https://youtu.be/lckkarFyCa0>

香り高い完熟梅を使った贅沢な梅酒。とろとろで、まるでにがり梅酒のような仕上がり。果肉をくずしながらどうぞ。約2週間後から飲み頃に。



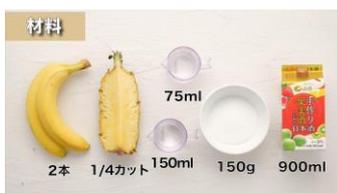
【スパイシーしょうがプラム酒】 動画 URL <https://youtu.be/6MRGu7Y6FQU>

びりっとスパイシーな大人の味わいを楽しむプラム酒。旬が長くて種類が豊富なプラムを使った、新しいおいしさの果実酒です。約1か月後から飲み頃に。



【キャラメル味のバナナパイナップル酒】 動画 URL <https://youtu.be/zG8d89Qxm5A>

トロピカルで夏の暑い季節にぴったりの果実酒です。本格的なキャラメルソースの作り方もご紹介。キャラメルソースの代わりに黒糖を使ってもOKです。約3日後から飲み頃に。



## ▼「白鶴 手作り果実酒のための日本酒」商品ページ

1.8L [https://www.hakutsuru.co.jp/product/sake/others\\_sake/kajitsushunotamenonihonshu\\_1800.html](https://www.hakutsuru.co.jp/product/sake/others_sake/kajitsushunotamenonihonshu_1800.html)

900ml [https://www.hakutsuru.co.jp/product/sake/others\\_sake/kajitsushunotamenonihonshu\\_900.html](https://www.hakutsuru.co.jp/product/sake/others_sake/kajitsushunotamenonihonshu_900.html)

## ▼いい白鶴ネットショップ（オンラインショップ）

900ml <https://www.e-hakutsuru.com/products/detail/7020>

## 【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