

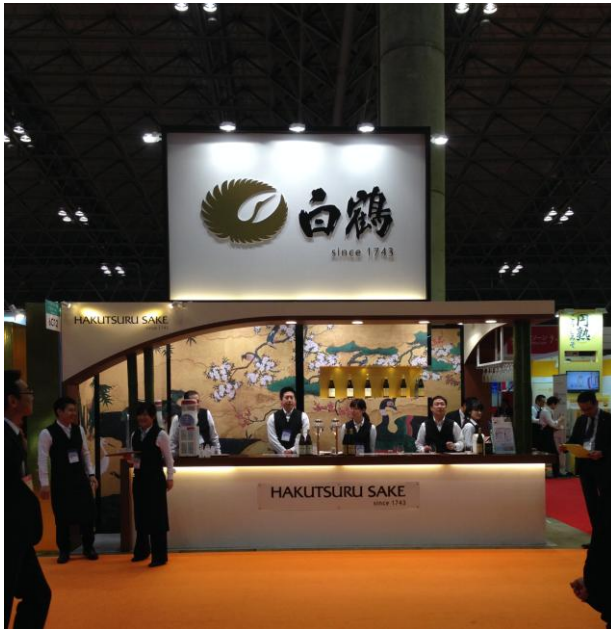
アジア最大級の国際食品・飲料展「FOODEX JAPAN 2017」

出展のお知らせ

～幕張メッセにて3月7日(火)～10日(金)まで開催～

白鶴酒造株式会社(本社:神戸市、社長:嘉納健二、資本金:4億9,500万円)は、2017年3月7日(火)～10日(金)に幕張メッセにて開催されるアジア最大級の国際食品・飲料展「FOODEX JAPAN 2017」に出展いたします。

出展ブースでは、「SAKE:Tradition And Culture」をテーマに、「純米大吟醸・大吟醸」(伝統と醸造技術)、「白鶴 山田錦」(原材料と生産地へのこだわり)など、日本酒の歴史、文化や幅広い魅力をご紹介します。



※2016年出展時のブース画像

【FOODEX JAPAN 2017 開催概要】

日時 : 2017年3月7日(火)～10日(金) 10:00～17:00 (最終日のみ16:30閉場)

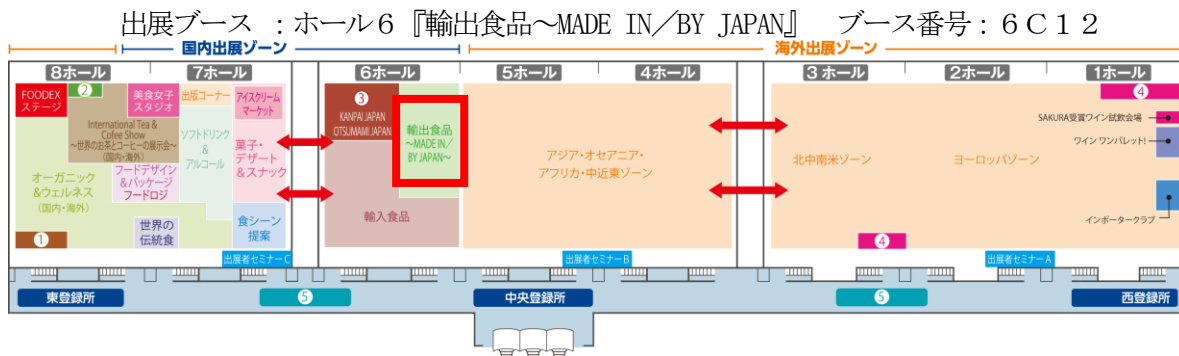
場所 : 幕張メッセ

住所 : 千葉県千葉市美浜区中瀬2-1

URL : <http://www.jma.or.jp/foodex/index.html>

出展内容 :

- (1) 「伝統と醸造技術」
最新の醸造技術と伝統の製法で醸した「純米大吟醸」、 「大吟醸」の試飲及びワイングラスでの飲み方提案
- (2) 「原材料と生産地へのこだわり」
兵庫県産山田錦100%使用、六甲山系の水と白鶴独自の醸造技術で醸した「特別純米酒 山田錦」、 「純米吟醸 山田錦」の試飲
- (3) 「海外への提案」
輸出専用商品コーナーを作り専用商品の説明と試飲
- (4) 「和リキュール提案」
「梅酒原酒」、 「にごりゆず酒」のソーダ割提案と試飲



■FOODEX JAPAN とは

「FOODEX JAPAN/国際食品・飲料展」は、アジア最大級の食品・飲料専門展示会。食品業界のビジネス拡大支援と最新トレンドを発信、世界各国からバイヤーが集まる食の祭典。1976年から毎年開催、2017年で42回目を迎える。

【白鶴酒造株式会社】

創業以来、270年以上にわたり「伝統」と「最新技術」を巧みに融合させた技術や生産設備をバランス良く活かして理想の酒を生み出す日本酒メーカー。「おいしさ」の追求とより安全でさらに安心できる「ものづくり」を基本に、日々進歩する醸造技術を積極的に取り入れ、品質のさらなる向上をめざし、信頼あるブランド育成に努める。清酒の製造・販売だけでなく、お酒にあうおつまみやデザートレシピの提案等、常に消費者の食文化・生活文化によりその提案を続けている。

【会社概要】

商号：白鶴酒造株式会社
 代表者：代表取締役社長 嘉納 健二
 所在地：〒658-0041 兵庫県神戸市東灘区住吉南町4丁目5番5号
 設立：1927年(昭和2年)8月
 資本金：4億9,500万円
 事業内容：清酒の製造・販売および媒介、
 焼酎・リキュール・味醂・その他酒類の製造・販売および媒介、
 ビール・醤油・清涼飲料水・その他食料品の販売、
 輸入ワインの販売、不動産の賃貸、化粧品の販売
 URL：http://www.hakutsuru.co.jp/

■本件に関するお問い合わせ先

〒658-0041 神戸市東灘区住吉南町4丁目5番5号
 白鶴酒造株式会社 総務人事部 広報室 西田・植田・大岡
 TEL 078-822-8901 FAX 078-822-1456 e-mail:koho@hakutsuru.co.jp
 白鶴ホームページ：http://www.hakutsuru.co.jp/