

白鶴酒造 山田錦・大吟醸シリーズから 季節を感じられる日本酒を続々発売

秋「特撰 白鶴 本醸造 山田錦 ひやおろし」9月6日発売
秋冬「白鶴 大吟醸にぎり酒」9月15日発売

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、山田錦・大吟醸を軸とした季節を感じられる「季節限定の日本酒」を順次発売いたします。

白鶴酒造では、季節に合わせた日本酒の楽しみ方を提案しています。夏の季節限定商品として発売中の「白鶴 大吟醸 生酒」に続き、この度、秋の季節限定商品として「特撰 白鶴 本醸造 山田錦 ひやおろし」を9月6日（水）に新発売いたします。また、昨年に引き続き「白鶴 大吟醸にぎり酒」を9月15日（金）に発売いたします。その季節にしか味わえない日本酒を、それぞれの季節でしか味わえない旬の食材とともにぜひお楽しみください。



■商品概要

<秋限定>特撰 白鶴 本醸造 山田錦 ひやおろし

■容量	720ml
■参考小売価格	1,020円（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
■アルコール分	15度以上16度未満
■日本酒度	+3
■酸度	1.5
■アミノ酸度	1.2
■精米歩合	70%

【味わい】 やや辛口 まろやかな口当たり 山田錦特有の豊かなコク 軽快な後口

【飲み方】 ぬる燗(40℃前後)でお召し上がりください。

【商品特性】

1. 「特撰 白鶴 山田錦」シリーズの秋季限定商品。兵庫県産山田錦100%の本醸造酒を、ひと夏熟成させ、旨味が乗った頃合いで生詰めしました。
2. “ひやおろし”の円熟したまろやかな口当たりと、兵庫県産山田錦100%で醸した本醸造酒ならではの軽やかなコクをお楽しみください。
3. ぬる燗(40℃前後)でお飲みいただくと、山田錦のコクがさらに引き出されます。
4. 秋らしく、紅葉をあしらったデザインにしました。



<秋冬限定> 白鶴 大吟醸にごり酒

- 容量 720ml
- 参考小売価格 1,100円 (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
- アルコール分 12度以上13度未満
- 日本酒度 -10
- 酸度 1.1
- アミノ酸度 1.1
- 精米歩合 50%

【味わい】甘口 華やかな香り やさしい味わい

【飲み方】冷やしてよく振ってからお召し上がりください。

【商品特性】

1. 大吟醸の華やかな香りとお米のやさしい味わいです。
2. 雪のように舞う、きめ細やかなにごり酒です。
3. 乳白色のにごり酒は見た目にも特長的で、視覚でも美味しさを訴求します。



■季節ごとの楽しみ方

4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月

夏酒

ひやおろし

しぼりたて・にごり酒

夏酒

冷やして

すっきり爽やか

冷やして飲むと旨い、香り高い吟醸酒や生酒が多い「夏酒」。各社が夏に飲むのにふさわしい季節限定の日本酒を提供。



しぼりたて

新酒特有の

甘く華やかな香り

出来上がったばかりの新酒。冬場から春先にかけて出荷するのが「しぼりたて」。



ひやおろし

穏やかな香りと

まろやかな口当たり

冬場に造られた新酒を一度火入れし、ひと夏を越して熟成させた後、初秋に火入れをしないで出荷するのが「ひやおろし」。熟成されたまろやかな味わいが特長。



にごり酒

濃醇なお米の味わい

粗くこして、もろみがお酒に残っている「にごり酒」もこのシーズンのお酒。甘く濃醇なお酒が多い。



【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

白鶴ホームページ : <http://www.hakutsuru.co.jp/>