

**熟成させた梅酒を使用して漬け込んだ
特別な梅酒「白鶴 梅かさね」を
2021年6月10日から直営店で150本限定発売
～日本酒の貴醸酒に着想を得た造り方～**

白鶴酒造株式会社は、熟成させた梅酒を使用して漬け込んだ特別な梅酒「白鶴 梅かさね」を、2021年6月10日（木）から直営店（※1）にて150本限定で発売します。また、梅酒人気が高まっている中国を中心とするアジア圏でも、数量限定で発売します。

「白鶴 梅かさね」は、熟成させた梅酒を使用して、厳選した紀州産「南高梅」を漬け込んだ梅酒です。この製法は、日本酒の貴醸酒（※2）をヒントにしています。この特別な製法で漬け込まれた梅酒は、甘く芳醇な香りと、酸味とコクのハーモニーが特長です。是非ストレートやオンザロックでお召し上がりください。

原材料の梅酒の漬け込みから完成まで3年を要した「白鶴 梅かさね」をじっくり味わいながら、3年の月日に思いをはせてみてはいかがでしょうか。

白鶴 梅かさね 720ml

| | |
|--------|---|
| 原材料名 | 梅、梅酒（国内醸造）、醸造アルコール、糖類 |
| 使用梅 | 紀州産 南高梅 100% |
| アルコール分 | 14% |
| エキス分 | 30 |
| 酸度 | 24.2 |
| 参考小売価格 | 2,728円（消費税別） |
| 商品特長 | 熟成させた梅酒を使用して漬け込むことで、梅実の風味をさらに味わえる贅沢な梅酒です。芳醇な梅の酸味と甘みが調和した豊かな味わいです。紀州産「南高梅」を100%使用し、酸味料・着色料・香料無添加の“本格梅酒”です。 |



※1 直営店

- ・白鶴酒造資料館（神戸市東灘区住吉南町4丁目5-5、TEL：078-822-8907）
- ・白鶴御影 MUSE（神戸市東灘区御影中町3丁目2-1 御影クラスセ1階、TEL：078-891-8901）
- ・いい白鶴ネットショップ（<https://www.e-hakutsuru.com/products/detail/7068>、TEL：0120-126-892）

※2 貴醸酒

貴醸酒は仕込み水の代わりに清酒を使用して発酵させることを特徴とした清酒のことで、味もきわめて濃く、独特のとろみのある甘口酒です。

【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：<http://www.hakutsuru.co.jp/customer/>