

報道関係者各位

NEWS RELEASE

2022年1月14日

白鶴酒造株式会社

神戸市東灘区住吉南町四丁目五番五号

老舗酒蔵 白鶴の大吟醸酒粕を使った
濃厚なカルボナーラソースを1月14日（金）に
直営店限定で新発売
～温めてパスタとあえるだけで本格的な一品が完成～

白鶴酒造株式会社は、大吟醸酒粕を使った濃厚なレトルトタイプのカルボナーラソース「白鶴 酒粕カルボナーラ 140g」を、2022年1月14日（金）に直営店限定で新発売します。

調理の手間が省けて時短になるうえ、買い置きできるレトルト食品は、普段の食事メニューとして利用できるだけでなく、非常時のためにローリングストックできる点も注目されています。

当ソースは、湯せんや電子レンジで温めていただくだけで、ゆでたパスタとあえてお召し上がりいただけます。

ご自宅やアウトドアなど様々なシーンでお召し上がりください。

◆購入サイト（いい白鶴ネットショップ）

<https://www.e-hakutsuru.com/>

■白鶴 酒粕カルボナーラ 140g

参考小売価格：362円（消費税別）

原 材 料：酒粕（国内製造）、ベーコン、小麦粉、牛脂豚脂混合油、でんぷん、粉末油脂、みそ、食塩、砂糖、チーズ加工品、バターミルクパウダー、加糖卵黄、オニオンパウダー、香辛料／調味料（アミノ酸等）、安定剤（ポリリン酸Na）、増粘剤（キサンタンガム）、香料、発色剤（亜硝酸Na）、カロテン色素、（一部に卵・乳成分・小麦・大豆・豚肉を含む）

商 品 特 長：大吟醸酒粕の芳醇な旨味とチーズの風味が調和した、蔵元こだわりのカルボナーラです。

『日本酒造りから生まれた酒粕』と『パスタ』のマリアージュをご堪能ください。

発 売 日：2022年1月14日（金）

販 売 場 所：白鶴酒造直営店（白鶴酒造資料館、白鶴御影 MUSE、いい白鶴ネットショップ）



【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：<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