

「白鶴 コクと旨みたっぷりの料理の日本酒」
2022年8月26日（金）に新発売
～料理研究家 浜内千波先生の絶品レシピも順次公開～

白鶴酒造株式会社は、「白鶴 コクと旨みたっぷりの料理の日本酒」を2022年8月26日（金）に全国で新発売します。

当商品は、料理をおいしくするために、コクと旨みたっぷりに仕上げました。魚や肉の生臭みを消す有機酸が豊富に含まれており（※1）、素材本来のおいしさを引き出します（※2）。魚や肉は、ふっくらジューシーに仕上がりと、野菜が煮崩れしにくくなります。ご飯を炊くときや麺類をゆでるときに少量入れるのもおすすめです。食塩ゼロのため、料理に余分な塩味がつきません。毎日の料理に使うものだからこそ、国産米100%でお届けします。

また、白鶴料理酒アンバサダーの料理研究家 浜内千波先生（※3）監修、毎日の食卓がワンランクもツーランクもグレードアップする、「コクと旨みたっぷりの料理の日本酒」を使用した「試してビックリ！簡単！感嘆！レシピ」をご提案します。

毎日の食卓にぜひ取り入れてみてくださいね。



ころころ
おつまみチーズ団子

レンジで！
冷凍揚げナスの煮浸し

辛子明太子の
さっぱり白和え

料理研究家
浜内千波先生

▼商品情報サイト

https://www.hakutsuru.co.jp/product/cookingsake/cookingsake/ryorishu_500.html

https://www.hakutsuru.co.jp/product/cookingsake/cookingsake/ryorishu_1800.html

▼レシピサイト

<https://www.hakutsuru.co.jp/enjoy/detail/20210702154915.html>

▼商品詳細

商品名 : 白鶴 コクと旨みたっぷりの料理の日本酒
参考小売価格 : 500ml 385円 / 1.8L 1,042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、
糖類／酸味料
アルコール分 : 13%以上 14%未満

*日本酒の価格を2022年10月1日（土）出荷分から改定します。



◆レシピ公開スケジュール（予定）

以下の予定でレシピサイトに新レシピを公開し、公式 SNS でも発表します。

- 7月25日（月） ①ころころ おつまみチーズ団子
②レンジで！冷凍揚げナスの煮浸し
③辛子明太子のさっぱり白和え
- 7月28日（木） ①日本酒が隠し味 トマトの薄切りカルパッチョ
②やわらかジューシー 揚げない鶏ささみカツ
- 8月4日（木） ①臭みなし 絶品！ しっとり鶏レバーの甘辛煮
②スイーツおつまみ オレンジのコンフィチュール
- 8月18日（木） ①しっとりやわらか 簡単チャーシュー
②スイーツ珍味 こんがりバナナの酒マヨ焼き
- 8月25日（木） ①アボカドの爽やか梅マスタード和え
②クリームチーズで作る新感覚のポテトサラダ

▼レシピサイト

<https://www.hakutsuru.co.jp/enjoy/detail/20210702154915.html>

※1 有機酸が豊富

当社日本酒と比べ、コハク酸が2倍以上、クエン酸が3倍以上含まれています。

*白鶴調べ

※2 料理への効果

<魚や肉>

- ・生臭みを消して、素材本来のおいしさを引き出します。
- ・旨みを閉じ込め、ふっくら仕上げます。

<野菜>

- ・煮崩れを防いで、きれいに仕上がります。

<米や麺>

- ・デンプンを閉じ込め、粒立ち良く旨みが引き立つごはん、
つるっと食感の良い麺に仕上がります。

※3 浜内千波先生 プロフィール

料理研究家。栄養士。大学卒業後、証券会社を経て岡松料理研究所へ入所。ファミリークッキングスクールを開校し、料理教室を主宰すると共に、食ビジネス全般において、メーカー、スーパー、コンビニ、デパート等の商品開発、事業所給食のメニュー開発などプロデュースを手掛ける。講演会依頼多数、特に家族の健康をテーマにした講演には定評がある。

NHK「おはよう日本」他 テレビ番組多数出演。雑誌・書籍多数出版。



【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/>