報道関係者各位

NEWS RELEASE

2025年5月27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

「超特撰 白鶴 天空 中取り 純米大吟醸 山田錦」と「同 白鶴錦」が「IWC2025」のSAKE部門でゴールドメダルを受賞

白鶴酒造株式会社の「超特撰 白鶴 天空 中取り 純米大吟醸 山田錦」と「同 白鶴錦」は、国際的な酒類の品評会「IWC（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）2025」のSAKE部門 純米大吟醸カテゴリーでゴールドメダルを受賞しました。

当社はこの賞を受け、これまで以上に品質向上に努め、日本酒の美味しさを皆様にお届けします。

■審査員コメント

○超特撰 白鶴 天空 中取り 純米大吟醸 山田錦

苺や洋梨に、フレッシュクリームと柑橘の皮の香り。爽やかな口当たりに、穏やかな果樹の果実味が広がり、いきいきとした余韻が楽しめます。

おすすめのペアリング：アンコウ料理やチャツネを添えた豚肉とともに。

○超特撰 白鶴 天空 中取り 純米大吟醸 白鶴錦

ドライパイナップル、マンゴー、リンゴに繊細なスパイスの香り。穏やかで柔らかく、口中を清めるような酸味が特長です。

おすすめのペアリング：アサリの酒蒸しとともに。

■商品概要

商品名	超特撰 白鶴 天空 中取り 純米大吟醸 山田錦 720ml 	超特撰 白鶴 天空 中取り 純米大吟醸 白鶴錦 720ml
参考小売価格（消費税別）	15,000円	
原材料	米（国産）、米こうじ（国産米）	
精米歩合	38%	
アルコール分	15%以上16%未満	
使用米	兵庫県三木市吉川町産山田錦100%	兵庫県産白鶴錦100%
酒質特長	酒米の最高峰である兵庫県三木市吉川町産山田錦を精米歩合38%まで磨き、低温発酵により、甘く濃醇な香味と透明感のある余韻を引き出しました。	白鶴が独自に開発した山田錦の兄弟品種である「白鶴錦」を精米歩合38%まで磨き、低温発酵により、華やかな果実様の香りと奥行きのある味わいを引き出しました。

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・杉本
TEL：078-822-8901　FAX：078-822-1456　e-mail：koho@hakutsuru.co.jp

▽販売店
全国の取扱酒販店
直営店（白鶴酒造資料館、白鶴御影 MUSE、公式オンラインショップ）

▽商品ページ
〇超特撰 白鶴 天空 中取り 純米大吟醸 山田錦
https://www.hakutsuru.co.jp/product/sake/tenku/19258.html

〇超特撰 白鶴 天空 中取り 純米大吟醸 白鶴錦
https://www.hakutsuru.co.jp/product/sake/tenku/19260.html

＜「白鶴 天空」とは＞
原料米の選定、酒造り、パッケージデザインに至るすべてに、白鶴ができる “最高の技”を詰め込んだ、白鶴のシンボリック商品です。杜氏や蔵人といった造り手のみではなく、原料米の調達を行う者、高度なデータ分析により品質を支える者など、各工程を担うプロフェッショナルの技術が結集することで完成します。国内のみならず海外からも注目を集めるブランドで、現在「超特撰 白鶴 天空 袋吊り 純米大吟醸 山田錦 みとせ」、「超特撰 白鶴 天空 瓶内発酵 純米大吟醸 あわね」を展開しています。

＜IWC（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）＞
IWC は 1984 年に設立された世界的に最も権威あるワインの審査会のひとつです。2007 年に導入された SAKE 部門は、経験豊富で国際色豊かな審査員により品質を基準に審査が行われ、メダル、チャンピオン、グレートバリュー・サケが選出されます。

【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：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・杉本
TEL：078-822-8901　FAX：078-822-1456　e-mail：koho@hakutsuru.co.jp