

「全国燗酒コンテスト 2026」で「上撰 白鶴」が最高金賞を受賞

白鶴酒造株式会社は、「全国燗酒コンテスト 2026 (※1)」において、“お値打ち熱燗 (※2) 部門”で「上撰 白鶴」が最高金賞を受賞しました。“お値打ち熱燗部門”の出品酒 200 点のうち、最高金賞に選ばれたのはわずか 11 点でした (最高金賞受賞率 5.5%)。



◆上撰 白鶴 1.8L／サケカップ 200ml／ハンディー 300ml／サケパック 900ml／サケパック 2.0L

商品特長

飲むほどに親しみのわく飲みあきしない、さらりと深い味わいの白鶴伝統の「うまし酒」です。甘辛濃淡に偏りのない中庸タイプで、皆様の嗜好や料理に幅広く合わせやすい酒質です。冷やでも燗でもお楽しみいただけますが、秋から冬にかけての季節には燗して飲んでいただくことをお勧めします。

商品サイト：<https://www.hakutsuru.co.jp/product/sake/josen/00050.html>

※1 全国燗酒コンテスト (<https://www.kansake.jp/>)

株式会社酒文化研究所が運営する、温めておいしい日本酒を選ぶコンテストです。日本酒は温めるとうまみが増し、味わいが柔らかく膨らみます。「温めておいしい酒」を周知することによって、「燗」という日本酒ならではの魅力をアピールすることを目的とし、専門家による厳正な審査が行われています。

※2 燗

日本酒を温めて飲むことを「燗 (かん)」と言いますが、その味わいは温度によって大きく変わります。温度によって、ぬる燗 (40～45℃)、上燗 (45～50℃)、熱燗 (50～55℃) などと呼び方が変わり、熱すぎると日本酒の味と香りのバランスが崩れますので注意が必要です。今回のコンテストでは、熱燗部門は 50～55℃を規定の温度として審査しています。

【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/>