

## 飯米「白鶴錦」を新発売 酒造好適米を食べて楽しむ

白鶴酒造株式会社（本社：神戸市、社長：嘉納健二、資本金：4億9,500万円）は、飯米「白鶴錦」を1月に白鶴酒造資料館と白鶴御影 MUSE の直営店限定で発売いたしました。

「白鶴錦」は白鶴が独自開発した酒造好適米（※）で、大粒で心白が大きいという特徴があります。酒米を食べてみたいという要望が多いことから、飯米として商品化しました。

本商品は兵庫県産で、玄米の風味を楽しめるように一分搗きにしています。また、粒が大きくハリがあるため噛みごたえの良いお米です。炊飯の場合は、通常の白米と同量の水で少し浸漬してから炊き、30分ほど蒸らすとおいしく召し上がれます。試食した栄養士の方々からは、「大粒で噛みごたえがあるので、カレーやライスサラダに合うだろう」という声をいただきました。今後、大粒で心白が大きい酒造好適米の特長を生かしたレシピを開発していく予定です。

※「白鶴錦」は、「山田錦」の父にあたる品種「渡船（わたりぶね）」と母にあたる「山田穂」を交配し選抜した「山田錦」の兄弟品種です。「白鶴錦」で醸造した酒は、平成21～25酒造年度全国新酒鑑評会で5年連続で金賞を受賞し、2009～2014年 モンドセレクションでは6年連続で最高金賞を受賞しています。

|        |           |
|--------|-----------|
| 名称     | 白鶴錦（1%精米） |
| 原料玄米   | 兵庫県産 白鶴錦  |
| 内容量    | 450g（約3合） |
| 参考小売価格 | 780円（税込）  |

