

「特撰 白鶴 荒駒（あらごま） 白鶴錦 720ml 瓶詰」発売！！ ～完全予約制 蔵元直送のしぼりたて生原酒～

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、4 月 13 日（水）に「特撰 白鶴 荒駒（あらごま） 白鶴錦 720ml 瓶詰」を発売いたします。このお酒は完全予約制で、小売店様・業務店様の注文を 3 月 18 日（金）に締め切ってから、受注した数量に合わせて特別に醸造、瓶詰めするお酒です。取扱店は当社お客様相談室（※1）までお問い合わせください。

※1 お客様相談室

TEL:078-856-7190（9:00～17:00：平日のみ）

■「特撰 白鶴 荒駒（あらごま） 白鶴錦 720ml 瓶詰」商品詳細

商品名	特撰 白鶴 荒駒 白鶴錦 720ml 瓶詰
容量	720ml
賞味期限	3ヶ月
アルコール分	17度
日本酒度 （目標値）	+3
原材料名	米（国産）、米こうじ（国産）
精米歩合	70%
使用米	兵庫県産白鶴錦100%



■開発背景

「荒駒」シリーズは11年以上前の2004年11月に発売されました。普段は提供できない特別な商品を造りたいという想いから、店舗受注後に醸造し活性炭濾過（※2）をしない生原酒を開発しました。

※2 活性炭濾過 多くの日本酒は活性炭を使って酒中の余分な色や雑味、臭いなどを吸着させ、取り除いてから出荷しています。

■配送について

炭濾過をしていない生酒は、温度や日光などの影響を受けやすいためクール便による配送を行っており、当社から直接一般酒販店様や業務店様へ商品を届けております。醸造・瓶詰め後にすぐ店頭に並ぶため、「しぼりたての味わい」を楽しむことができます。

■純米生原酒とは

原料が「米、米こうじ」だけで造られ、加熱と加水をしていないお酒のことです。昔は蔵人しか飲めなかったものですが、現在は冷蔵技術の進歩などもあり提供している酒造メーカーも増えてきています。

■米へのこだわり

原料米に兵庫県産で自社開発米の「白鶴錦」を使用しております。「白鶴錦」は酒米の王様と呼ばれる「山田錦」の兄弟米にあたり、開発に18年ほどかかった酒米です。山田錦より粒が大きく心白が現れやすく、お酒にしたとき、よりきれいなお酒ができると言われています。

■味の変化

しぼりたての生酒であるため、初めはかすかに炭酸が感じられアルコール度数も高いため舌にピリピリするような刺激が感じられます。1か月ほど経つと炭酸が消え、濃厚でまろやかな原酒の味わいになります。2本以上買っていただく必要がありますが、同じお酒で味わいの変化も楽しんでいただけます。