

**「特撰 白鶴 荒駒 五百万石 純米生原酒 新米新酒 720ml」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、2016年11月16日（水）に「特撰 白鶴 荒駒（あらごま）五百万石 純米生原酒 新米新酒 720ml」（以下、荒駒）を注文者様に発送いたします。荒駒は、出来たての風味を味わっていただくため完全予約制です。小売店様・業務店様の注文を10月21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） 五百万石 純米生原酒 新米新酒 720ml」商品詳細

商品名	特撰 白鶴 荒駒 五百万石 純米生原酒 新米新酒 720ml
容量	720ml
賞味期限	3ヶ月
アルコール分	17～18度
日本酒度(※2)	+4
酸度(※2)	2.1
アミノ酸度(※2)	1.4
原材料名	米(国産)、米こうじ(国産)
精米歩合	70%
使用米	五百万石100%
注文締切日	2016年10月21日
発送日	2016年11月16日

※2数値は目標値です。

**■開発背景**

「荒駒」シリーズは12年前の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作りたいという思いから、店舗受注後に醸造し活性炭濾過（※3）をしない生原酒を開発しました。

※3 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・瓶詰め後にすぐお手元に届くため、「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

近秋収穫の新米「五百万石（酒造好適米）」だけで醸す、この季節以外では味わうことのできない新米で作る新酒です。

■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。同じお酒で味わいの変化も楽しんでいただけます。