

「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、この秋「特撰 白鶴 荒駒（あごま）五百万石 純米生原酒 新米新酒 720ml」を発売します。このお酒は、しぼり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20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、瓶詰めし、11月14日（火）に発送します。

▼一般のお客さま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 (9:00～17:00：平日のみ)

■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
注文締切日	2017年10月20日（金）（※1）
発送日	2017年11月14日（火）
賞味期限	3か月
価格	1,362円（消費税別）
原材料名	米（国産）、米こうじ（国産米）
使用米	五百万石 100%（新米）
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
精米歩合	70%

※1 10月20日（金）の小売店様・業務店様のご注文締め切り後、受注した数量のみを醸造、発送します。

※2 数値は目標値です。



■開発背景

「荒駒」シリーズは2004年11月に発売を開始しました。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”として発売しました。近年は、春には自社開発酒米「白鶴錦」を使用した“純米生原酒”、秋には新米「五百万石」を使用した“純米生原酒 新米新酒”を発売しています。

※3 活性炭濾過 出荷後の品質変化を防ぐため、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、取り除いています。

■配送について

活性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、当社から直接、小売店様や業務店様へクール便で商品を配送します。醸造・瓶詰め後にすぐに店頭へ並ぶため、「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

「米、米こうじ」のみを原料とし、加熱（火入れ）と加水をしていないお酒のことです。昔は蔵人しか飲めませんでした。現在は冷蔵技術の進歩などもあり提供している酒造会社も増えてきています。

■米へのこだわり

今秋収穫の新米「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造る新酒です。

■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。

■ネット通販（いい白鶴ネットショップ）

<http://www.e-hakutsuru.com/shop/g/gA0127/>

こちらのサイトからも購入できます。

（注）ネット通販の注文締切日は10月31日（火）です。

【白鶴酒造株式会社】

創業以来、270年以上にわたり「伝統」と「最新技術」を巧みに融合させた技術や生産設備をバランス良く活かして理想の酒を生み出す日本酒メーカー。「おいしさ」の追求とより安全でさらに安心できる「ものづくり」を基本に、日々進歩する醸造技術を積極的に取り入れ、品質のさらなる向上をめざし、信頼あるブランド育成に努める。清酒の製造・販売だけでなく、お酒にあうおつまみやデザートレシピの提案等、常に消費者の食文化・生活文化によりそう提案を続けている。

【会社概要】

商号 : 白鶴酒造株式会社

代表者 : 代表取締役社長 嘉納 健二

所在地 : 〒658-0041 兵庫県神戸市東灘区住吉南町4丁目5-5

設立 : 1927年(昭和2年)8月

資本金 : 4億9,500万円

事業内容 : 清酒の製造・販売および媒介、焼酎・リキュール・味醂・その他酒類の製造・販売および媒介、ビール・醤油・清涼飲料水・その他食料品の販売、輸入ワインの販売、不動産の賃貸、化粧品の販売

URL : <http://www.hakutsuru.co.jp/>