

**フランスの和酒品評会「Kura Master 2025」で
「超特撰 白鶴 天空 袋吊り 純米大吟醸 みとせ」が金賞受賞**

白鶴酒造株式会社の「超特撰 白鶴 天空 袋吊り 純米大吟醸 みとせ 720ml」が、フランスの和酒品評会「Kura Master 2025」の純米大吟醸酒（36-50%）部門（※）で金賞を受賞しました。

当社はこの賞を受け、これまで以上に品質向上に努め、日本酒の美味しさを皆様にお届けします。

※（）内の数字は精米歩合です。



「Kura Master」とは、2017 年から開催されている、フランスの地で行うフランス人によるフランス人のための、和酒コンクールです。日本酒コンクールでは、サケ スパークリング部門、純米大吟醸酒（1-35%）部門、純米大吟醸酒（36-50%）部門、純米酒（51-65%）部門、純米酒（66-100%）部門、大吟醸酒部門、クラシック酎部門、古酒部門の 8 つのカテゴリーで、1,083 点がソムリエやワイン専門家など 135 名によって審査されました。各カテゴリーから、プラチナ賞と金賞が決まりました。

（結果発表ページ：<https://kuramaster.com/ja/concours/comite-2025/laureats/>）

【純米大吟醸酒（36-50%）部門 金賞 受賞】

超特撰 白鶴 天空 袋吊り 純米大吟醸 みとせ 720ml

原材料名 : 米（国産）、米こうじ（国産米）
精米歩合 : 38%
アルコール分 : 16%

▼商品特長

連綿と受け継ぐ技と志から醸した、香り豊かで繊細かつ深い味わいの白鶴が誇るシンボリック商品です。至高の酒米「兵庫県産山田錦」を高度に削り、“手洗い（洗米）”、“限定吸水（浸漬）”、昔ながらの手作業による蓋麹法、圧力をかけずに自然に滴り落ちる雫酒のみを集めた渾身の純米大吟醸です。氷温貯蔵で3年間熟成させることにより、まろやかさと香りが渾然一体となり、幅のある味わいに仕上がりました。林檎や洋梨様のフルーティーな香りが特長です。

数量限定（シリアルナンバー入り）。

**▼商品ページ**

<https://www.hakutsuru.co.jp/product/sake/tenku/06476.html>

▼販売店

全国の取扱酒販店

直営店（白鶴酒造資料館、白鶴御影 MUSE、公式オンラインショップ）

「白鶴 天空」とは

原料米の選定、酒造り、パッケージデザインに至るすべてに、白鶴ができる “最高の技” を詰め込んだ、白鶴のシンボリック商品です。杜氏や蔵人といった造り手のみではなく、原料米の調達を行う者、高度なデータ分析により品質を支える者など、各工程を担うプロフェッショナルの技術が結集することで完成します。国内のみならず海外からも注目を集めるブランドで、現在「超特撰 白鶴 天空 袋吊り 純米大吟醸 みとせ」、「超特撰 白鶴 天空 瓶内発酵 純米大吟醸 あわね」、「超特撰 白鶴 天空 中取り 純米大吟醸 山田錦」、「超特撰 白鶴 天空 中取り 純米大吟醸 白鶴錦」を展開しています。



【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/>