

白鶴酒造は大阪・関西万博会場内の ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出展 ～日本酒フローズンや飲み比べが楽しめる～

白鶴酒造株式会社は、2025 年日本国際博覧会（大阪・関西万博）の ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」にて、2025 年 9 月 28 日（日）～10 月 13 日（月）の期間で「HAKUTSURU SAKE LAB.（ハクツル サケ ラボ）」を出展します。

「HAKUTSURU SAKE LAB.」では、「お酒の新しい楽しみ方に出会おう！」のコンセプトのもと、人気商品の飲み比べや、万博限定の日本酒フローズンなど、ここだけの特別体験をご用意しています。



ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」外観

【出展詳細】

店名：「HAKUTSURU SAKE LAB.（ハクツル サケ ラボ）」

<https://www.expo2025utage.jp/food/hakutsuru/>

期間：2025 年 9 月 28 日（日）～10 月 13 日（月）

時間：9:30～21:00

場所：ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」1 階 1 丁目ブース

（大阪・関西万博 西ゲートゾーン W05）

内容：有料試飲（日本酒・和リキュール・フローズンなど）

【有料試飲の詳細】

○日本酒・和リキュール飲み比べセット 1,000 円（税込）

Hakutsuru Blanc（ハクツル ブラン）、白鶴大吟醸、梅酒原酒の 3 種飲み比べセットです。

日本酒も和リキュールも楽しめる飲み比べセットです。



○超特撰 白鶴 天空 中取り 純米大吟醸 白鶴錦・山田錦 各 1,500 円(税込)

酒づくりを原点から見つめ直し、できるすべてを注ぐことで紡ぎ出した、白鶴の最高の酒「天空」。

最も上質な「中取り」のみを使用した、晴々しく澄んだ、よいところ取りのお酒です。



白鶴錦

白鶴が独自に開発した山田錦の兄弟品種「白鶴錦」を精米歩合 38%まで磨き、低温発酵により、林檎・洋梨を思わせる華やかな香りとまろやかな甘味、爽やかな酸味を中心とした複雑な味わいが楽しめます。

山田錦

最高峰の酒米、兵庫県三木市吉川町産の「山田錦」を精米歩合 38%まで磨き、低温発酵により、白桃を思わせる甘く濃醇な香りと豊かな甘味とコクを楽しめます。



白鶴錦

山田錦

○日本酒フローズン 500 円(税込)

ワイン用酵母と日本酒用酵母を掛け合わせた純米酒「Hakutsuru Blanc (ハクツル ブラン)」がフローズンに！シャリッとした冷たい口当たりと、爽やかな酸味が楽しめます。



○酒ハイ (日本酒ハイボール) 500 円(税込)

日本酒を炭酸で割って楽しむ酒ハイ。炭酸の爽快感とともに日本酒の香りや味わいを楽しめます。



▼ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」

<https://www.expo2025utage.jp/>

▼大阪・関西万博 公式マップ

https://www.expo2025.or.jp/wp/wp-content/uploads/JP_MAP_R.pdf

【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/>