

トロピカルフルーツの香りが春夏の陽気に寄り添う 「白鶴 香りの純米」を 2026年3月13日から期間限定発売

白鶴酒造株式会社は、「白鶴 香りの純米 720ml」を2026年3月13日（金）から8月末までの期間限定で、全国で発売します。

当商品は、トロピカルフルーツの瑞々しい香りが広がる、春夏の陽気にぴったりな純米酒です。お米の旨味を引き出し、独自酵母で香り豊かに仕上げた軽やかで心地よい味わいが特長です。

パッケージは、海や空、雲を連想させる青と白のコントラストを背景に、商品名を水色箔で表記。筆記体のロゴを採用することで、爽やかさと軽さを感じられるデザインとしました。

おすすめの飲み方としては、5～10℃くらいにしっかり冷やしてワイングラスで楽しむと、豊かな香りが一層引き立ちます。また、炭酸水で割って“酒ハイボール（酒ハイ）”にすると、純米酒ならではの香りや旨みを残しつつ、すっきりとした飲み心地をお楽しみいただけます。



<酒ハイ>



<おすすめのペアリング料理>



■商品情報

商品名	白鶴 香りの純米 720ml
品目	日本酒
参考小売価格	980円（消費税別）
原材料名	米（国産）、米こうじ（国産米）
アルコール分	13%以上 14%未満
精米歩合	70%
日本酒度	-5
酸度	2.0
アミノ酸度	1.4
商品特長	フレッシュで瑞々しいトロピカルフルーツを思わせる香りと豊かなコクとふくらみのある味わいです。しっかりとした味わいの酒質で、濃い味付けの料理とも好相性です。
飲み方	冷やして（5～10℃）、酒ハイ（1:1で炭酸割り）
ペアリング	冷製パスタ（トマト&バジル）、ドライカレー、クリームチーズ&ドライフルーツ
販売期間	2026年3月13日（金）～8月末
商品ページ	https://www.hakutsuru.co.jp/product/sake/season/07442.html

【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/>