

「特撰 白鶴 荒駒（あらごま） 白鶴錦 720ml」発売！！
～完全予約制 蔵元直送のしぼりたて純米生原酒～

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、4月12日（水）に「特撰 白鶴 荒駒（あらごま） 白鶴錦 720ml」を発売いたします。このお酒は完全予約制で、3月17日（金）までご予約を承ります。ご注文いただいた数量のみを特別に醸造、瓶詰めするこだわりの純米生原酒をぜひお楽しみください。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）

■商品概要

商品名	特撰 白鶴 荒駒 白鶴錦 720ml
注文締切日	2017年3月17日（金）（※2）
発送日	2017年4月12日（水）
賞味期限	3か月
参考小売価格	1,362円（消費税別）
原材料	米（国産）、米こうじ（国産米）
使用米	兵庫県産白鶴錦 100%
アルコール分	17%
日本酒度※	+3
酸度※	1.9
アミノ酸度※	1.4
精米歩合	70%

（※は目標数値です。）

※2 3月17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。

■「荒駒」シリーズとは

「白鶴 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想いから、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。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お届けします。醸造・瓶詰め後すぐに店頭に並ぶため、「しぼりたての味わい」をお楽しみいただけます。



■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が、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

原料米には自社開発米の兵庫県産「白鶴錦」を使用しています。「白鶴錦」は白鶴が10年以上の歳月をかけて開発した酒米で、酒米の王様「山田錦」の兄弟米にあたります。山田錦より粒が大きく心白が現れやすく、よりきれいなお酒に仕上がると言われています。

■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。複数本ご購入いただくと、熟成による味わいの変化もお楽しみいただけます。

■ネット通販（いい白鶴ネットショップ）

<http://www.e-hakutsuru.com/shop/r/r5010/>

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3月15日（水）です。