

白鶴酒造 山田錦シリーズから みずみずしさ溢れる新米新酒を発売

「特撰 白鶴 特別純米生酒 山田錦 新米新酒」2018年1月25日発売

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、冬季限定商品「特撰 白鶴 特別純米生酒 山田錦 新米新酒 720ml」を2018年1月25日（木）に発売いたします。このお酒は、2017年に収穫されたばかりの兵庫県産山田錦の新米を100%使用したしぼりたての新酒です。

白鶴酒造では季節に合わせた日本酒の楽しみ方を提案しており、その時季ならではの期間限定商品のラインアップを強化しています。「特撰 白鶴 特別純米生酒 山田錦 新米新酒」は、日ごろからご愛顧頂いている「特撰 白鶴 山田錦」シリーズの冬季限定版として展開します。

この季節にしか味わえないこだわりの日本酒を、旬の食材とともにぜひお楽しみください。

■商品のこだわり

【原料米】

兵庫県産山田錦の新米(2017年産)を100%使用しています。優れた醸造特性から「酒米の王者」とも称される山田錦。中でも酒米栽培に適した自然条件が揃う兵庫県の山間部で収穫された山田錦は、非常に品質が高いことで知られています。

【仕込水】

ミネラル豊富な六甲山系の水で丁寧に仕込んでいます。

【生酒】

搾ったばかりのお酒を加熱殺菌せずに瓶詰めしており、新米新酒ならではのみずみずしさ溢れる香りと爽やかな後口をお楽しみいただけます。

【時期】

山田錦の収穫時期は10月中下旬ごろ、精米を終えるのは11月中旬ごろで、「特撰 特別純米生酒 山田錦 新米新酒」はその後すぐに仕込みを開始します。山田錦の新米新酒としては最も早い時季に発売される商品ですので、ワインの“ボージョレ・ヌーヴォー”のように、今年度の山田錦の品質を評価する気持ちで召し上がる、といった楽しみ方もできます。

■お酒造りの様子も随時お届け

本日(11/24)、「特撰 白鶴 特別純米生酒 山田錦 新米新酒」の“酒母立て”を行いました。その様子を、SNS、ブログ「山田錦レポート」などで配信しています。この後、12月初旬の“仕込み”、下旬の“搾り”など、お酒造りの様子を随時配信していく予定です。そのお酒がどのように造られていくのかを見届けた後に商品を味わうと、また一味違ったものに感じられるのではないのでしょうか。

<Facebook> <https://www.facebook.com/HAKUTSURU.SAKE.BREWING>

<Instagram> https://www.instagram.com/hakutsuru_official/

<ブログ記事> <http://www.hakutsuru.co.jp/yamada/report/>



酒母立て

■商品概要

<冬季限定>特撰 白鶴 特別純米生酒 山田錦 新米新酒

- 容量 720ml
- 参考小売価格 1,020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 14度以上15度未満
- 日本酒度 +3
- 酸度 1.5
- アミノ酸度 1.2
- 精米歩合 70%

【味わい】 やや辛口 みずみずしい香り 山田錦特有の豊かなコク 爽やかな後口

【飲み方】 冷やして、しぼりたてのフレッシュな味わいをお楽しみください。