

**フランスの日本酒コンクール“KURA MASTER 2020”で金賞を受賞した  
「超特撰 白鶴 時空 瓶内発酵」を当社直営店で限定販売**

白鶴酒造株式会社（本社：神戸市、代表取締役社長：嘉納健二、資本金：4億9,500万円）は、フランスの日本酒コンクール“KURA MASTER 2020”（※1）で金賞を受賞した海外向け発泡性日本酒「超特撰 白鶴 時空 瓶内発酵」を2020年12月1日（火）から当社直営店（※2）で限定発売します。

本商品は、海外展開および免税店向けに開発した数量限定の発泡性純米大吟醸酒で、シャンパンの製法を基に、瓶内発酵や手作業によるオリ抜きなどの製法にこだわって製造しました（※3）。きめ細やかな泡とフルーティーな味わいが特長で、食前酒はもちろん、幅広い料理と一緒に楽しみいただけます。

**■商品概要**

商品名	超特撰 白鶴 時空 瓶内発酵
容量	730ml
参考小売価格	30,000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	12度
日本酒度	+13
酸度	1.2
アミノ酸度	1.1
精米歩合	38%
原料米	兵庫県産山田錦 100%
数量	150本限定
発売日	2020年12月1日（火）
商品特長	瓶内発酵や手作業による滓除去など製法にこだわった発泡性の純米大吟醸酒です。 きめ細やかな泡とフルーティーな味わいが特長です。

**※1 KURA MASTER**

KURA MASTERは、2017年からフランスで開催されている、フランスの一流ホテルのトップソムリエらが選ぶ日本酒のコンクールです。

**※2 直営店**

- ・白鶴酒造資料館  
（神戸市東灘区住吉南町4丁目5-5、TEL：078-822-8907）
- ・白鶴御影 MUSE  
（神戸市東灘区御影中町3丁目2-1 御影クラッセ1階、TEL：078-891-8901）
- ・いい白鶴ネットショップ  
（<https://www.e-hakutsuru.com/products/detail/6964/>、TEL：0120-126-892）

**※3 こだわりの製法**

瓶内発酵後、瓶底に沈殿したオリを瓶口に集める動瓶（ルミアージュ）、たまったオリを凍らせて瓶内の圧力によりオリを抜く工程（デゴルジュマン）など手間暇かけて生産しました。

**■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：<http://www.hakutsuru.co.jp/customer/>