

完全予約制のしぼりたて純米生原酒を
11月13日にクール便で白鶴から直送！！
～令和元年産五百万石で醸した新米新酒～

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、11月13日（水）に「特撰 白鶴 荒駒 五百万石 純米生原酒 新米新酒 720ml」をクール配送しました。白鶴ファーム（※1）で収穫した新米「五百万石（酒造好適米）」だけで醸した、原料米の生産から製造・販売まですべて白鶴酒造が管理するこだわりの新米新酒です。当商品は、完全予約制で、10月18日（金）までに予約注文いただいた数量のみを特別に醸造し、しぼりたての荒々しいお酒を生のまま瓶詰めして、当社から直接小売店様や飲食店様にクール配送します。醸造を監督した橋口杜氏は、「フレッシュで荒々しい旨味のある酒になった。」と評しています。

荒駒は、予約された小売店様で購入するか、飲食店様でお楽しみいただけます。取扱店は、当社お客様相談室（※2）までお問い合わせください。

■商品概要

商品名	特撰 白鶴 荒駒 五百万石 純米生原酒 新米新酒 720ml
注文締切日	2019年10月18日（金）（※3）
発送日	2019年11月13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 五百万石 100% （白鶴ファーム生産米 100%）
精米歩合	70%
アルコール分	17%以上 18%未満
日本酒度*	+4
酸度*	2.1
アミノ酸度*	1.4
（*は目標数値です。）	



味わいを確かめる橋口杜氏

■「荒駒」シリーズとは

「白鶴 荒駒」シリーズは、普段は提供できない特別な商品を作りたいという想いで2004年11月に発売を開始した、店舗受注後に醸造する純米生原酒です。生原酒は、加熱（火入れ）と加水をしていないお酒のことで、昔は蔵人しか飲めませんでした。現在は冷蔵技術の進歩などもありご提供できるようになりました。当社では近年、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。活性炭濾過（※4）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、小売店様や飲食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へ並ぶため、「しぼりたての味わい」をお楽しみいただけます。

■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、アルコール分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)

<https://www.e-hakutsuru.com/products/detail/A3590>

こちらのサイトからも購入できます。

(注) 数量限定。無くなり次第、販売終了します。

※1 白鶴ファーム

2015 年、白鶴酒造が設立した農業法人「白鶴ファーム株式会社」のこと。良質の酒造好適米の安定確保と酒造業独特の労働力の季節変動対策（酒造りをしない夏場の余剰人員対策）、農業者の高齢化により難しくなってきた水田圃場の維持確保を目的に事業を展開しています。

※2 お客様相談室 (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

神戸市東灘区住吉南町 4 丁目 5 番 5 号

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/>

※3 小売店様・飲食店様のご注文は締め切っております。

※4 活性炭濾過

多くの日本酒は、出荷後の品質変化を抑えるため、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。