

## 調理器具や食品に使える！

白鶴酒造は、100%食品成分で安心・安全な  
アルコール除菌スプレー「白鶴 Alcoup アルコープ」を新発売  
～梅ポリフェノール等によりアルコール蒸発後も抗菌～

白鶴酒造株式会社は、100%食品成分を使用した安心・安全なアルコール除菌スプレー「白鶴 Alcoup（アルコープ）」を2021年2月8日（月）新発売します。当商品は日本一の梅の産地である和歌山県で研究開発された梅ポリフェノール（※）を含む梅抽出物等を配合することで、アルコールが蒸発した後も細菌の繁殖を抑制することができます。

また、“食品添加物”規格の商品で、直接食品に噴霧することができます。まな板・ふきん・包丁などの【調理器具・台所用品の除菌】や、生鮮食品やカビの生えやすい【食品の除菌・防カビ・保存】、生ごみ・三角コーナーなど【キッチンまわりの防臭・消臭】に幅広く効果を発揮します。

## ※梅ポリフェノール

和歌山県田辺市とJA紀南で作る「紀州田辺うめ振興協議会」の支援のもと、大学の研究で抗ウイルス作用が確認された安全性の高い食品由来の素材で、「抗ウイルス剤及びこれを含む医薬品等」の特許を取得しています（特許第6049533号）。

## ■商品詳細

商品名	白鶴 Alcoup（アルコープ）
容量	500mL
小売価格	1,000円（消費税別）
販売予定数量	5,000本
発売日	2021年2月8日（月）
配合成分	発酵アルコール、梅抽出物、乳酸、乳酸ナトリウム、グリセリン脂肪酸エステル、水
アルコール濃度	65%（体積%）
用途	・調理器具・冷蔵庫などの台所用品の除菌・抗菌・防カビ ・食品の除菌・防カビ・保存 ・キッチンまわりの防臭・消臭
商品特長	・除菌・抗ウイルス・防カビ・防臭・食品保存に優れた効果を発揮 ・梅ポリフェノールを含む梅抽出物等による抗菌効果で、アルコール蒸発後も細菌の繁殖を抑制 ・食品添加物（100%食品成分）で、直接食品に使用でき、口に入っても安心 ・日本製
販売店	白鶴公式オンラインストア【いい白鶴ネットショップ】 <a href="https://www.e-hakutsuru.com/products/detail/H15912">https://www.e-hakutsuru.com/products/detail/H15912</a> 白鶴酒造資料館（神戸市東灘区住吉南町4丁目5-5） 白鶴御影 MUSE（神戸市東灘区御影中町3丁目2-1 御影クラスセ1階）



## ■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/>