

「上撰 白鶴 生貯蔵酒」は新酵母と醸造方法の見直しで
“しぼりたての風味”を追求し、
より爽やかな香りと味わいになってリニューアル発売
～環境に配慮した資材を採用～

白鶴酒造株式会社は、「上撰 白鶴 生貯蔵酒」の酒質・資材・デザインをリニューアルし、2021年2月26日（金）から全国で発売します。

《酒質変更点》

独自開発した新酵母を採用するとともに醸造方法を見直すことによって、さらにフルーティーで爽やかな香りと味わいを実現し、しぼりたての風味をより長くお楽しみいただける酒質となりました。

▼ブランドサイト

<http://www.hakutsuru.co.jp/namachozo/>



上撰 白鶴 ねじ栓 生貯蔵酒 300ml / 上撰 白鶴 生貯蔵酒 300ml / 上撰 白鶴 生貯蔵酒 180ml

《資材変更点》

1. 瓶の軽量化を図りました。
 - ① 省資源・廃棄物の減量
 - ② 製造時エネルギー消費量の減少
 - ③ 製造時や輸送時の二酸化炭素 (CO₂) 排出量の削減
などにつながります。また、消費者の方にとっても、使いやすくなるメリットがあります。
2. シュリンクフィルムにバイオマスインキ (※1) を採用しました。
 - ① 製造時の CO₂ 排出量の削減
 - ② 有機溶剤の使用量削減
などにつながります。

※1 バイオマスインキとは、一般的な印刷インキ成分中に含まれる石油系有機化合物の一部を、植物原料由来の有機化合物に置き換えた環境にやさしいインキです。

上撰 白鶴 生貯蔵酒 バイオマスマーク表示

※バイオマスマークはシュリンクに表示されます。



※バイオマス度：10以上15未満

バイオマス
使用部位：一部のインキ
No.180007

- ※バイオマスマーク認定商品
- ・ 上撰 白鶴 ねじ栓 生貯蔵酒 300ml
 - ・ 上撰 白鶴 生貯蔵酒 300ml、180ml

《おすすめのペアリング》

爽やかに軽快な飲み口は、和洋中幅広い料理と好相性です。

- ① 魚の脂にウォッシュ効果 (※2)
(マグロのトロ・うなぎ)



- ② 揚げ物や油の強い料理にウォッシュ効果
(天ぷら、餃子)



- ③ 塩味のあるおつまみ (枝豆・そば)



※2 ウォッシュ効果とは

当社が提唱する日本酒と料理の相性パターンの1つです。「バランス」、「ハーモニー」、「ウォッシュ」と3つの基本パターンがあり、「ウォッシュ」は、料理の後味や嫌味を日本酒で洗い流す効果のことです。「ウォッシュ」効果によって口の中がリフレッシュされ、料理をさらにおいしく食べることができます。

▼日本酒と料理の相性はこちら

<http://www.hakutsuru.co.jp/community/choice/theory/theory01.shtml>

《デザイン変更点》

- ① ロゴをシャープな味わいをイメージしたデザインに変更
- ② 味わいを訴求するため、「しぼりたての風味」を大きく表示
- ③ 水へのこだわり「六甲山系の伏流水仕込み」を見やすく配置
- ④ 外国人にもブランドが伝わるよう「HAKUTSURU SAKE」を中心に配置
- ⑤ 白鶴のロゴのスタンダードである縦書きロゴに変更
- ⑥ 白鶴のロゴ、アテンションをゴールドからシルバーに変更

*「上撰 白鶴 生貯蔵酒」も「上撰 白鶴 ねじ栓 生貯蔵酒」に準じて変更します。



▲上撰 白鶴 ねじ栓 生貯蔵酒
デザイン変更点

《商品スペック》

■上撰 白鶴 ねじ栓 生貯蔵酒 300ml / 上撰 白鶴 生貯蔵酒 300ml / 上撰 白鶴 生貯蔵酒 180ml

商品特長：しぼりたての風味をそのまま瓶詰した、蔵出しの新鮮な味が冴える、淡麗でやや辛口の生貯蔵酒です。六甲山系の伏流水で仕込んだ原酒を限外ろ過。生の風味をそのまま低温貯蔵しました。

参考小売価格：343 円 / 343 円 / 210 円 (消費税別)

原材料：米 (国産)、米こうじ (国産米)、醸造アルコール

アルコール分：13%以上 14%未満

日本酒度：+2

酸度：1.2

アミノ酸度：0.9

■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/>

白鶴酒造株式会社 〒658-0041 神戸市東灘区住吉南町4丁目5番5号

担当 総務人事部 広報室 植田・大岡

TEL：078-822-8901 FAX：078-822-1456 e-mail：koho@hakutsuru.co.jp