

白鶴は、大豆ミート特有のにおいを抑え風味を向上させる  
新たな料理酒を開発  
～食品素材の展示会「ifia JAPAN 2023」に出展～

白鶴酒造株式会社は、東京ビッグサイト（東京都江東区）で開催される「ifia JAPAN 2023」（期間：2023年5月17日～19日）に出展します。「ifia JAPAN 2023」は、食品のおいしさと安全を科学する食品素材・添加物をテーマとした展示会です。

当社のブースでは、『白鶴 料理酒 CS-4 T』をご紹介します。昨今、食料不足の問題や、畜産による環境問題、健康志向などさまざまな観点から、大豆ミートなどの植物性タンパク質が代替肉として注目されています。当社は、白鶴独自の酵母が生成するマスキング成分により、大豆ミートなどの代替肉特有のにおいを抑え、風味を向上させる効果を持つ料理酒を新たに開発しました。2023年6月下旬に業務用商品として発売予定です。ぜひ、白鶴ブースにお立ち寄りください。

## ◆展示会概要

- 【展示会名】 ifia JAPAN 2023 [アイフィア・ジャパン] 第28回 国際食品素材／添加物展・会議  
<https://www.ifiajapan.com/>
- 【日時】 2023年5月17日（水）～19日（金）10:00～17:00
- 【会場】 東京ビッグサイト 南1・2ホール／会議棟 東京都江東区有明3-11-1
- 【白鶴ブース】 1515
- 【申込】 入場には事前登録が必要です。以下、展示会サイトから登録のうえお越しくください。  
<https://f-vr.jp/fcn/ifia/>

## ◆出展商品

## 【白鶴 料理酒 CS-4 T】

大豆ミートなどの植物性たんぱく特有のにおいを抑え風味を向上させる料理酒。  
2023年6月下旬発売予定。特許出願中。

## 商品スペック

- ・名称：日本酒
- ・アルコール分：12%以上13%未満
- ・原材料名：米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール
- ・内容量：18L

## 【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：<https://www.hakutsuru.co.jp/customer/>