

「全国燗酒コンテスト 2023」
お値打ちぬる燗部門で2商品が金賞を受賞

白鶴酒造株式会社は、「全国燗酒コンテスト 2023 (※1)」の“お値打ちぬる燗 (※2) 部門”で「白鶴 サケパック 香る純米 香り織り」と「白鶴 杜氏鑑」が金賞を受賞しました。



◆白鶴 サケパック 香る純米 香り織り 1.8L

商品 特長 : トロピカルフルーツを思わせる香りと、純米酒ならではの豊かでふくらみのある味わいです。鮮やかなパッケージデザインが、食卓に彩を添えます。だしを効かせたあっさり系料理にも、ピリ辛味のスパイス系料理にも相性抜群です。

商品サイト : https://www.hakutsuru.co.jp/product/sake/others_sake/07233.html

◆白鶴 杜氏鑑 1.8L

商品 特長 : 誉れ高き酒米である兵庫県産山田錦を贅沢に 100%使用。仕込水に六甲山系の伏流水を使用し、丹波流の酒造技法で醸された灘の正統酒です。日本酒本来のうまさを追求したお酒で、きめ細かく芳醇で豊かな味わいが特長です。杜氏鑑とは杜氏のなかでも特に卓越した醸造技術を持ち、酒造りの模範となる人物です。料飲店専用商品。

商品サイト : https://www.hakutsuru.co.jp/product/sake/ryutsu/toji-kan_1800.html

※1 全国燗酒コンテスト (<http://www.kansake.jp/>)

株式会社酒文化研究所が運営する、温めておいしい日本酒を選ぶコンテストです。

「温めておいしい酒」を周知することによって、「燗」という日本酒ならではの魅力をアピールすることを目的とし、専門家による厳正な審査が行われています。

※2 燗 (ぬる燗・熱燗)

日本酒を温めて飲むことを「燗 (かん)」と言いますが、その味わいは温度によって大きく変わります。温度によって、ぬる燗 (40~45℃)、上燗 (45~50℃)、熱燗 (50~55℃) と呼び方が変わり、熱すぎると日本酒の味と香りのバランスが崩れますので注意が必要です。今回のコンテストでは、ぬる燗部門は 45℃、熱燗部門は 55℃を規定の温度として審査しています。

【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

〒658-0041 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 : <https://www.hakutsuru.co.jp/customer/>