

「全国燗酒コンテスト 2024」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 2024 (※1)」において、“お値打ちぬる燗 (※2) 部門”で「白鶴 輝 赤ラベル 辛口純米」、 “お値打ち熱燗 (※2) 部門”で「上撰 白鶴 山田錦」が金賞を受賞しました。



◆白鶴 輝 赤ラベル 辛口純米 1.8L

商品特長 : お米の豊かな香りやまろやかな味わいが口中に広がる辛口系の純米酒。
甘味、酸味、心地良い苦味とふくらみのある旨味のバランスがよく、ふくよかな味わいです。
料飲店専用商品。

商品サイト : <https://www.hakutsuru.co.jp/product/sake/ryutsu/07212.html>

◆上撰 白鶴 山田錦 サケカップ 200ml/サケパック 900ml/サケパック 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%使用し、灘本流の技で醸したプレミアム上撰酒です。風味豊かで円熟した味わいをお楽しみください。

商品サイト : https://www.hakutsuru.co.jp/product/sake/josen_yamadanishiki/07046.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。

日本酒は温めるとうまみが増し、味わいが柔らかく膨らみます。「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/>