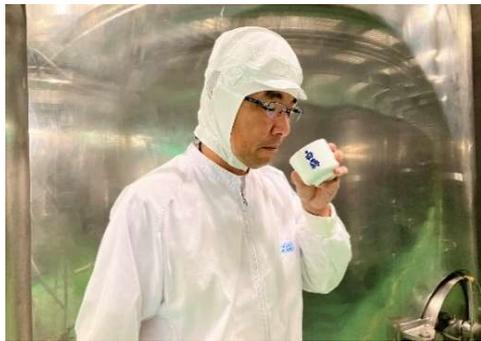


令和5酒造年度 全国新酒鑑評会の金賞受賞酒2商品を 期間限定で2024年11月8日（金）から順次販売！

白鶴酒造株式会社は、令和5酒造年度 全国新酒鑑評会（独立行政法人酒類総合研究所・日本酒造組合中央会共催）において金賞を受賞した日本酒「白鶴 金賞受賞酒 白鶴錦 720ml」を2024年11月8日（金）から全国発売します。また、同じく金賞を受賞した「白鶴 金賞受賞酒 山田錦 720ml」は、2024年12月3日（火）から直営店にて500本限定で発売します（オンラインショップにて11月8日（金）から先行予約受付開始）。

なお、当社は全国新酒鑑評会において、4年連続で全蔵（3蔵）金賞受賞の栄誉に輝きました。「白鶴 金賞受賞酒 白鶴錦 720ml」は「本店二号蔵工場（杜氏：岡本 隆志）」で、「白鶴 金賞受賞酒 山田錦 720ml」は「本店三号工場（工場長：鳥井 浩司）」で仕込んだお酒です。



本店三号工場 工場長



本店二号蔵工場 杜氏

■商品概要

商品名	白鶴 金賞受賞酒 白鶴錦 720ml
発売日	2024年11月8日（金）
販売場所	全国の取扱い酒販店
参考小売価格	5,500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
使用米	兵庫県産白鶴錦 100%
アルコール分	17%
日本酒度	+3.0
酸度	1.1
アミノ酸度	0.9
精米歩合	38%
酒質特長	令和5酒造年度 全国新酒鑑評会で金賞を受賞。白鶴酒造の独自開発米「白鶴錦」を100%使用。精米歩合を38%にまで丁寧に磨き上げ、六甲山系の伏流水、厳寒の冷気、杜氏の技で丹念に醸した「芸術的な一品」です。豊かな芳香を放つ深い味わいをご堪能ください。



本店二号蔵工場 杜氏 岡本 隆志のコメント

今年（2023年度産）の白鶴錦は例年より硬くて溶けにくく、味わいのバランスを整えることが難しかったですが、キレのあるスッキリとした味わいのお酒に仕上がりました。

お祝い事などの特別な日にぜひお楽しみください。

■商品概要

商品名 白鶴 金賞受賞酒 山田錦 720ml

発売日 2024年12月3日（火）

販売場所 白鶴直営店

- ・白鶴酒造資料館（神戸市東灘区住吉南町4丁目5-5、TEL：078-822-8907）
- ・白鶴御影 MUSE（神戸市東灘区御影中町3丁目2-1 御影クラッセ1階、TEL：078-891-8901）
- ・白鶴公式オンラインショップ

(URL: <https://www.e-hakutsuru.com/products/19028>)

11月8日から先行予約受付を開始、12月3日（火）から順次発送)

参考小売価格 5,500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

使用米 兵庫県産山田錦 100%

アルコール分 17%

日本酒度 +1.0

酸度 1.2

アミノ酸度 0.8

精米歩合 38%

酒質特長 令和5酒造年度 全国新酒鑑評会で金賞を受賞。酒米の最高峰「兵庫県産山田錦」を38%まで丁寧に磨き上げ、六甲山系の伏流水、厳寒の冷気、杜氏の技で丹念に醸した、白鶴の技術が集結した最高品質の大吟醸酒です。華やかな香りと山田錦らしいコクのある豊かな味わいをご堪能ください。



本店三号工場 工場長 鳥井 浩司のコメント

最近は米が硬い傾向にあり、品温調整や追水調整に苦労しましたが、華やかで香味の調和がとれた味わいのある大吟醸に仕上がりました。

今年で4年連続の金賞受賞ということで、工場のメンバー全員が団結して頑張ってくれた結果です。お正月やお祝い事などの特別な日にぜひご堪能ください。

<令和5酒造年度 全国新酒鑑評会について>

令和5酒造年度に製造された清酒を全国的に調査研究することにより、製造技術と酒質の現状及び動向を明らかにし、もって清酒の品質及び製造技術の向上に資するとともに、国民の清酒に対する認識を高めることを目的として独立行政法人酒類総合研究所と日本酒造組合中央会が共催している鑑評会。出品点数828点、入賞酒392点、金賞酒195点。審査日（決審）：令和6年5月9日（木）～10日（金）

URL: <https://www.nrib.go.jp/data/kan/shinshu/award/R05.html>

◆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/>