

原材料に兵庫県産米を100%使用した
「白鶴 こしひかりの料理酒 純米酒」
販売先・数量限定で新発売！！
2021年12月22日から

白鶴酒造株式会社は、食用米としてなじみが深いコシヒカリ（兵庫県産）を100%使用した「白鶴 こしひかりの料理酒 純米酒」を2021年12月22日（水）に販売先・数量限定で新発売します。料理に旨みを与える有機酸とアミノ酸が豊富に含まれており、料理の味がびたりと決まります。調味料にこだわりのある方におすすめの料理酒です。

◆販売サイト <https://www.e-hakutsuru.com/products/detail/19046>

■白鶴 こしひかりの料理酒 純米酒 720ml

参考小売価格 : 900円（消費税別）

原材料 : 米（国産）、米こうじ（国産米）

精米歩合 : 麴米75%、掛米90%

アルコール分 : 15%以上16%未満

日本酒度 : -3

酸度 : 2.6

アミノ酸度 : 1.8

発売日 : 2021年12月22日（水）

商品特長 : 米の旨み豊かでまろやかな純米料理酒です。

魚や煮物などの定番料理だけでなく、お米を炊くときに加えると粒立ち良く、甘味が増えて美味しく仕上がります。

販売場所 : 白鶴酒造直営店

（白鶴酒造資料館、白鶴御影 MUSE、いい白鶴ネットショップ 他）



【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/>