

## 2019年 ITI で3商品が優秀味覚賞「3ツ星」受賞 ～「特撰 白鶴 特別純米酒 山田錦」がダイヤモンド味覚賞を同時受賞～

白鶴酒造株式会社（本社：兵庫県神戸市、代表取締役社長：嘉納健二、資本金：4億9,500万円）は、「International Taste Institute (ITI) 【本部：ベルギー ブリュッセル】」において、「特撰 白鶴 特別純米酒 山田錦」（7年連続）、「上撰 白鶴」（4年連続）、「白鶴 杜氏鑑」（5年連続）の3商品で最高位の「3ツ星」を受賞しました（「特撰 白鶴 特別純米酒 山田錦」は、ダイヤモンド味覚賞\*を同時受賞。）。また、「白鶴 超辛口」は3年連続「2ツ星」を受賞しました。

※ダイヤモンド味覚賞

10年間で「3ツ星」を7回受賞した商品に「ダイヤモンド味覚賞」が授与されます。

【International Taste Institute (ITI)】

ITIは、世界中の食品や飲料品の味を審査、認証する世界有数の独立機関です。その審査メンバーはヨーロッパでも格式ある16のシェフ・ソムリエ協会から選出されるオピニオンリーダー・味に関する専門家たちで構成されています。審査は、徹底した目隠し方式に基づき、パッケージおよび製品を特定するものをすべて取り除いた形で実施されます。審査員による官能分析の評価が70%以上の製品のみが優秀味覚賞を受賞することができ、それぞれランクにより1ツ星、2ツ星、3ツ星の賞が与えられます。

昨年までは、iTQi (International Taste&Quality Institute) という名称でしたが、2019年から味覚にフォーカスした機構として名称が変更となりました。

(URL: <https://www.taste-institute.com/ja/home>)

商品の概要は以下の通りです。

～優秀味覚賞「3ツ星」～

【特撰 白鶴 特別純米酒 山田錦】

- ・原材料名：米（国産）、米こうじ（国産米）
- ・精米歩合：70%
- ・アルコール分：14%以上15%未満
- ・商品特長：酒造好適米の最高峰である兵庫県産「山田錦」を100%使用して醸した特別純米酒です。山田錦らしいコクがふくらみ、キレのある後口が特長です。



「3ツ星」 (ダイヤモンド味覚賞)



180ml

292円 (消費税別)



300ml

459円 (消費税別)



720ml

1,020円 (消費税別)



1.8L

2,150円 (消費税別)

【上撰 白鶴】

- ・原 材 料 名 : 米 (国産)、米こうじ (国産米)、醸造アルコール
- ・アルコール分 : 15%以上 16%未満
- ・商 品 特 長 : 飲むほどに親しみがわく、飲み飽きしないさらりと深い味わい。



「3 ツ星」



ペーパーカップ 180ml 209 円 (消費税別)    サケカップ 200ml 218 円 (消費税別)    ハンディー 300ml 360 円 (消費税別)    サケパック 900ml 939 円 (消費税別)    1.8L 1,868 円 (消費税別)    サケパックレギュラー 2.0L 1,857 円 (消費税別)

【白鶴 杜氏鑑】 ※業務用・直販専用商品

- ・原 材 料 名 : 米 (国産)、米こうじ (国産米)、醸造アルコール
- ・アルコール分 : 15%以上 16%未満
- ・商 品 特 長 : 卓越した技能者「杜氏鑑」の技による、誉れ高き酒米「山田錦」を 100%使用した、清酒本来のうまさを追求したお酒で、きめ細かく芳醇でまろやかな味わいが特長です。



「3 ツ星」



1.8L  
2,033 円 (消費税別)

～優秀味覚賞「2 ツ星」～

【白鶴 超辛口】 ※業務用・直販専用商品

- ・原 材 料 名 : 米 (国産)、米こうじ (国産米)、醸造アルコール
- ・アルコール分 : 15%以上 16%未満
- ・商 品 特 長 : 「超辛口」のすっきりとしたキレのよい味わいは酒肴の旨味を引き立て、冷燗間わずお楽しみいただけます。



「2 ツ星」



1.8L  
1,430 円 (消費税別)

■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 : <http://www.hakutsuru.co.jp/customer/>

白鶴酒造株式会社 〒658-0041 神戸市東灘区住吉南町 4 丁目 5 番 5 号

担当 総務人事部 広報室 西田・植田・大岡

TEL : 078-822-8901 FAX : 078-822-1456 e-mail : koho@hakutsuru.co.jp