

「白鶴 手作り果実酒のための日本酒 1.8L」を期間限定発売  
～果実酒専用の日本酒で、よりまろやかでコクのある味わいに～

白鶴酒造株式会社（本社：神戸市、代表取締役社長：嘉納健二、資本金：4億9,500万円）は「白鶴 手作り果実酒のための日本酒 1.8L」を2020年4月17日（金）に期間限定で新発売します。

本商品は、当社で独自に研究を重ね、果実酒作りに最適な酒質に仕上げました。本商品で漬けた梅酒は、ホワイトリカーやブランデーで漬けた梅酒よりも酸味が穏やかで、旨味やコクのある味わいとなります。（※）

パッケージには梅酒だけでなく、レモン酒やキウイ酒、リンゴ酒、イチゴ酒のレシピも記載しており、初めての方でも様々な種類の果実酒作りをお楽しみいただけます。

▼商品情報サイト

<http://hakutsuru.co.jp/product/nihonshu/handmade.shtml>

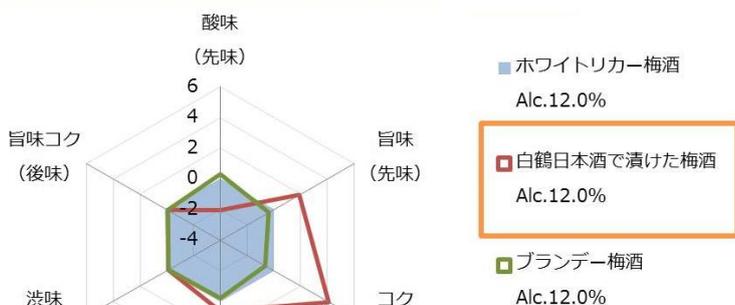
■商品概要

商品名 : 白鶴 手作り果実酒のための日本酒 1.8L  
 参考小売価格 : 1,580円  
 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 : 20%以上 21%未満  
 日本酒度 : +6  
 酸度 : 1.7  
 アミノ酸度 : 1.3



▲梅酒作りのイメージ

※味覚センサーによる味わい評価



白鶴酒造 味覚センサーにて分析  
 ※同条件にて分析するため、アルコール度数は12%に調整したものを使用  
 ※ホワイトリカーで漬けた梅酒を0とする  
**先味**：口あたりから口中で感じる味わい  
**後味**：飲んだ後に口中に残る味わい  
 ±1.0：だれでも差が分かるレベル  
 ±0.5：官能慣れた人が分かるレベル

【果実酒を漬ける際の注意点】

- ・ご自身で楽しみ、販売しないでください。
- ・アルコール分20%以上のお酒を使用してください。
- ・漬け込む食品は、糖類、梅、その他法令で定められているもので漬けてください。

（ぶどう、米、麦などでの漬け込みは法律で禁止されています）

■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  
 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/