

NEWS RELEASE

白鶴は、おうちで手軽に作れる 日本酒を使った果実酒やサングリアのレシピ動画を公開 ～オザワエイコさんのレシピで手作り果実酒を楽しもう～

白鶴酒造株式会社は、自社公式YouTubeチャンネルで、「白鶴 手作り果実酒のための日本酒」を使った果実酒やサングリアのレシピ動画を4月30日（金）に公開スタートします。

アミノ酸などの旨み成分をたっぷり含んだ「手作り果実酒のための日本酒」で仕込むことで、まろやかでコクのある味わいに仕上がります。料理研究家 オザワエイコさん（※）によるレシピは簡単で、彩り鮮やかなおいしい果実酒やサングリアが手軽に楽しめます。できあがったお酒は、ストレートはもちろん、ロックやソーダ割り、ホットなど、さまざまなアレンジも楽しめます。

おうち時間の楽しみに、ぜひ手作り果実酒やサングリアに挑戦してみてください。



■公開レシピ

【ベリー×ベリー×ベリー酒】 サイトURL <https://youtu.be/iTVbLfpndWA>

複数のベリーを組み合わせる、カラフルで華やかなベリー酒です。

ベリーは2～3種類をお好みで。生ベリーなら3日後から、冷凍ベリーなら翌日から飲み頃に。



【ゴロゴロ果肉のレモン酒】 サイトURL <https://youtu.be/X7F7qDwcPwE>

レモン果実のおいしさを丸ごと味わうレシピ。外側の皮を薄くむいて使うことで、香りよく。

1週間後から飲み頃に。



【冷凍梅でつくる梅酒】 サイト URL <https://youtu.be/a27948C77yk>
冷凍梅だから1年中作れるレシピです。エキスが早く出るので約1カ月後から飲み頃に。
生梅を使ってもおいしく仕上がります。生梅の場合、約3カ月後からが飲み頃です。



【ドライフルーツのサングリア】 サイト URL <https://youtu.be/RuD8vvf8YTM>
手軽なドライフルーツで作るオトナ感覚のサングリアです。翌日から飲み頃に。



▼手作り果実酒のための日本酒

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

▼いい白鶴ネットショップ

<https://www.e-hakutsuru.com/products/detail/A0180>



1.8L: 4~8月限定発売 900ml: 通年発売

※ オザワエイコさん

手作り調味料研究家。自家製調味料の仕込み教室「かもしラボ」主宰。味噌や醤油など日本の伝統的な発酵調味料から、トマトケチャップ、中濃ソース、ラー油など定番調味料の自家製レシピを伝えている。梅やラッキョウ、山椒、ユズなど旬の食材を使った保存食も得意とする。テレビ、雑誌、新聞、web などでも活躍中。



■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/>