

白鶴酒造は、健康志向・辛口嗜好の方に
さらにおいしくリニューアルした「糖質ゼロ」と
辛口のうまさを追求した糖質 75%オフの新品
「すっきり辛口」を2月26日から発売

白鶴酒造株式会社は、さらにおいしくリニューアルした「白鶴 サケパック 糖質ゼロ（※1）」と辛口のうまさを追求した新品「白鶴 サケパック すっきり辛口 [糖質 75%オフ（※2）]」を2021年2月26日（金）から、全国で発売します。

健康志向の定着化により、糖質ゼロ・カット商品の需要が増える中、今まで以上においしさと両立が求められています。「白鶴 サケパック 糖質ゼロ」と「白鶴 サケパック すっきり辛口」は、糖質をカットしながらも、日本酒本来のおいしさを追求しています。糖質が気になる方だけでなく、本格的な辛口がお好きな方にもおすすめです。

▼「白鶴 サケパック 糖質ゼロ」商品情報サイト
<http://www.hakutsuru.co.jp/product/nihonshu/toshitsuzero.shtml>

▼「白鶴 サケパック すっきり辛口」商品情報サイト
<http://www.hakutsuru.co.jp/product/nihonshu/sukkiri.shtml>



■商品特長

「白鶴 サケパック 糖質ゼロ」

- 日本酒ならではのおいしさが引き立つ3つのこだわりで、うまさときれの良い辛口の味わいを実現しました。
 - 白樺炭ろ過
ウォッカ製造に採用されている“白樺（しらかば）炭ろ過”を日本酒に応用しました。うまみや香りを残しながら雑味を取り除くことで、日本酒ならではのおいしさを引き立たせました。
 - 麴四段製法
伝統的な三段仕込みの後に「米麴」を加えることで、麴の旨みを引き出しました。
 - 六甲の自然水仕込み
ミネラル豊富で、酒造りに適している「六甲の自然水」で仕込みました。

「白鶴 サケパック すっきり辛口」

- 当社独自の醸造技術により、日本酒本来のおいしさはそのままに糖質 75%オフを実現しました。うまみのある“すっきりとした辛口の味わい”は、本格辛口嗜好の方にはもちろん、お酒に含まれる糖質が気になる方にもおすすめのお酒です。

■ペアリング

「白鶴 サケパック 糖質ゼロ」

さっぱりヘルシー料理（サラダ、焼きナスなど）



淡白な料理（お刺身、サラダチキンなど）



「白鶴 サケパック すっきり辛口」

さっぱり料理（かまぼこ、酢の物など）



魚料理（お刺身、焼き魚など）



肉料理（焼鳥、唐揚げなど）



■商品スペック

「白鶴 サケパック 糖質ゼロ」

参考小売価格：900ml 737 円／2.0L 1,460 円／3.0L 2,120 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

アルコール分：13%以上 14%未満

日 本 酒 度：+23

酸 度：1.1

アミノ酸度：0.8



「白鶴 サケパック すっきり辛口」

参考小売価格：2.0L 1,460 円／3.0L 2,120 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

アルコール分：13%以上 14%未満

日 本 酒 度：+20

酸 度：1.0

アミノ酸度：0.9



※1 糖質ゼロ

栄養表示基準に基づき、100ml あたり糖質 0.5g 未満を糖質 0(ゼロ)と表示しています。

※2 糖質 75%オフ

当社「上撰」比

■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/>