

白鶴が「糖質ゼロ」と「麴 1.5 倍使用」  
2タイプの『料理の清酒』を発売

～2017年9月29日（金）販売開始～

白鶴酒造株式会社（本社：神戸市、社長：嘉納健二、資本金：4億9,500万円）は、2017年9月29日（金）から「白鶴 料理の清酒 糖質ゼロ<sup>※1</sup>」と「白鶴 麴たっぷりの料理の清酒」を全国で発売します。

最近では糖質制限や炭水化物制限をするなど、健康を気遣いながらも美味しい料理を食べたいという方が増えています。「白鶴 料理の清酒 糖質ゼロ」は、そんなお客様の要望に応える糖質ゼロの料理酒です。また、当社清酒と比べクエン酸・コハク酸の含有量が多いため、風味を改善し、コクと旨みを付与します。

一方、調理効果や健康効果などから、塩麴や甘酒など麴を使用した調味料や食品も注目されています。そこで、麴使用率を高めた（当社清酒比 1.5 倍）「白鶴 麴たっぷりの料理の清酒」を開発しました。麴由来のアミノ酸や有機酸が豊富で、料理をおいしく仕上げます。

※1 糖質ゼロ

栄養表示基準に基づき、100ml あたり糖質 0.5g 未満を糖質ゼロと表記。

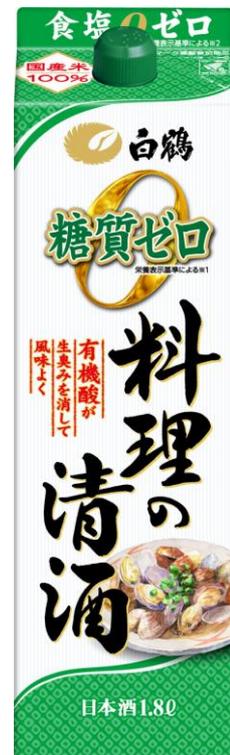
■白鶴 料理の清酒 糖質ゼロ

▽商品概要

容 量：1.8L  
価 格：オープン価格  
原 材 料：米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール、酸味料  
アルコール分：13度以上14度未満  
日 本 酒 度：+23  
酸 度：1.9  
アミノ酸度：0.8

▽商品特性

- ・糖質ゼロ  
糖質が気になる方に最適な料理用清酒です。
- ・食塩ゼロ<sup>※2</sup>  
食塩ゼロなので料理に余分な塩味が付きません。  
塩分を気にせずにお使いいただけます。
- ・国産米 100%使用
- ・有機酸の力で風味改善・コク UP  
清酒中に含まれる豊富な有機酸が魚や肉の臭みを抑え、  
風味よく仕上げ、コクと旨みを付与します。



※2 食塩ゼロ

栄養表示基準に基づき、100ml あたりナトリウム 5mg 未満を食塩ゼロと表記。

## ■白鶴 麴たっぷり料理の清酒

### ▽商品概要

容 量：500ml

価 格：オープン価格

原 材 料：米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール、糖類、酸味料

アルコール分：13 度以上 14 度未満

日 本 酒 度：-2

酸 度：2.5

アミノ酸度：1.2



### ▽商品特性

#### ・麴たっぷり

麴使用量が当社清酒比 1.5 倍の料理用清酒です。

麴由来のアミノ酸や有機酸が料理に旨みやコクを与えます。

#### ・食塩ゼロ

食塩ゼロなので料理に余分な塩味が付きません。

塩分を気にせずにお使いいただけます。

#### ・国産米 100%使用

#### ・有機酸が豊富

豊富な有機酸が食材の生臭みを抑え、料理にコクを与えます。

---

## 白鶴料理用清酒に共通する調理効果

▽清酒の醸造中に作られた成分が料理を美味しくします。

### 1. コクと旨みが増します。

有機酸やアミノ酸により、料理のコクが増します。

### 2. 素材の臭みを抑えます。

有機酸が魚や肉の生臭みを抑えます。

加熱すると、アルコールが揮発する際に、気になる臭いを取り除きます。

### 3. 素材を柔らかくします。

アルコールや有機酸が魚や肉などに作用して柔らかく仕上がります。

### 4. 美味しさを閉じ込め煮崩れを防ぎます。

煮崩れを防ぎ、素材のうまみ成分が溶け出すのを防ぎます。

### 5. 味付けをまろやかにします。

清酒のコクやうまみ成分は、漬物や和え物などの酸味や塩味をまろやかにします。

## 【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

〒658-0041 神戸市東灘区住吉南町4丁目5番5号

TEL：078-856-7190

白鶴ホームページ：<http://www.hakutsuru.co.jp/customer/>