白瀧酒造 初の「料理酒」発売決定！
「雪解け水で醸した優しい料理酒」 9月28日発売

清酒製造販売を手掛ける白瀧酒造株式会社(所在地：新潟県南魚沼郡、代表者：高橋晋太郎)は1855年の創業以来、初となる「料理酒」を9月28日
に発売開始します。越後湯沢の雪解けの軟水で仕込み、「クエン酸」を豊富に含む食塩不使用の優しい純米料理酒です。いつもの料理に使うことで、魚の臭みは消えお肉は柔らかジューシーになります。

＜ 開発ストーリー ＞
誕生のきっかけは、コロナ禍で自宅での食事が増えた人たちの暮らしに寄り添う商品が造れないかと考えたことでした。そこで一部の商品に使っていた「白麹で造る日本酒」に着目し、自宅で料理を楽しんでもらえる「料理酒」を開発することに。通常は焼酎造りに使われることが多い「白麹」で日本酒を造ると、クエン酸を多く含む酸味のある日本酒ができます。この日本酒を料理に最適な状態に調整したところ、クエン酸値が当社清酒比（※）12倍となりました。
※当社清酒に含まれるクエン酸の平均値と比較して12倍
＜ 「おうちごはん」がプロの味に ＞
普段の料理に使うことで「クエン酸」の効果で素材の風味が引き立ち旨みがアップします。魚の下ごしらえに使うと臭みが無くなり、肉料理に使うとクエン酸がお肉の筋肉繊維を緩め柔らかくジューシーな仕上がりに。食塩不使用のためスイーツ作りにも重宝します。

＜商品概要＞
商品名：雪解け水で醸した優しい料理酒
希望小売価格：720ml／1,280円（税込）、300ml／720円（税込）
日本酒度：マイナス15（甘口）
アルコール分： 12度以上13度未満
精米歩合 ： 70%
販売先：
・白瀧酒造株式会社 直営オンラインショップ
https://www.jozen.co.jp/top/items/
・電話注文（0120-858-520／受付時間 平日9:00～17:00）
・地元販売店
発売日：2022年9月28日（水）
――――――――――――――――――――――――――――――――

■会社概要
商号：白瀧酒造株式会社
代表者：高橋 晋太郎

所在地：〒949-6101 新潟県南魚沼郡湯沢町大字湯沢2640番地
創業：安政2年(1855年)
設立：昭和26年(1951年)
事業内容：清酒製造販売（主な銘柄「上善如水」、 「湊屋藤助」、 「魚沼」）、化粧品販売
URL：www.jozen.co.jp
■本件に関するお客様からのお問い合わせ先
白瀧酒造株式会社 お客様窓口
フリーダイヤル： 0120-85-8520 （平日9:00～17:00）
E-MAIL： tosuke@jozen.co.jp
■本件に関する報道お問い合わせ先
白瀧酒造株式会社 広報
TEL： 025-784-3443
FAX： 025-785-5485
E-MAIL： tosuke@jozen.co.jp

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com