

「志太泉 ふねでしぼった しいずみ 普通生原酒」2015年(H26BY)新酒発売

いちばん普通の酒にいちばん手を掛ける「ふねでしぼったしいずみ」

平成26年4月、H25BY普通生原酒「ふねでしぼったしいずみ」の新酒の発売を開始しました。

「ふねでしぼったしいずみ」は普通酒です。志太泉酒造では、普通酒も、麴も全量箱麴で造り、もろみも長期低温発酵で、米が溶けすぎないように醸します。もろみでは、吟醸香が漂います。高品質のもろみを最高の状態でしぼるため、このお酒は、文字どおり「槽(ふね)」でしぼります。「ふねしぼり」とは酒袋一枚一枚にもろみを入れ、ふねの中に並べ重ねる方法です。手間暇がかかるため通常吟醸クラスの酒のみで用いられます。

飲食店では酒好きにも大好評。

現在の地酒を専門とする居酒屋においては、吟醸酒や純米酒への特化が進んでおり、なかなか普通酒の出番はないです。しかしこの「ふねでしぼった しいずみ」は、地酒に力を入れている飲食店でも好評です。特に飲みごたえを重視する常連客の評価は高いです。

アルコール度は高いですが、ス

手間暇をかけた分だけ、同じもろみでも連続式搾り機で上槽するものよりも、酒にやわらかさがあり、香り高いお酒がしぼれます。

蔵元として志太泉では吟醸酒ばかりでなく日常のお酒である普通酒でもこんなに美味しい酒が或る事をぜひ知って頂きたいと考えているからです。今年は例年以上に日本酒度は高くなりましたが、辛さはあまり感じません。春限定で生原酒として出荷いたします。

**1.8L約700本の限定
販売となります。**

一般米(精米歩合65%)使用

日本酒度+8.0 酸度1.3

1.8L2000円(税抜希望小売価格)

杜氏 西原光志(能登)



◎「ふねでしぼったしいずみ」普通生原酒は、4月より発売開始しました。

◎あえて、普通酒を低温長期もろみで仕込み、手がかかる槽掛け(ふながけ)で吟醸酒同様の手間暇をかけてしぼりました。

◎香りが、通常に普通酒より高く吟醸香もあります。味わいもまろやかですっきりとキレも良いです。

◎飲食店の現場でも好評。味わいのある料理との相性も良好です。



静岡県藤枝市宮原423番地22の1
株式会社 志太泉酒造
電話054(639)0010
FAX054(639)0777
info@shidaizumi.com