

志太泉「ひやおろし純米原酒」 「ひやおろし普通原酒ふねしぼり」

「志太泉 純米原酒 ひやおろし」は秋の本命。

「ひやおろし純米原酒」は、夏を越えて、味がのってきました。香りは落ち着いた吟醸香があります。焼き鳥などの肉料理、また旨みのある秋の味覚との相性も抜群です。27年産の山田錦の特徴で例年以上に味わい深くなっております。志太泉が最もこだわるのは、食中酒として

の趣き。美味しい酒と美味しい食の組み合わせによって、自然に杯が重なる酒を目指しております。

少しお水を足してお燗するのも美味しいです。

▼おでんとの鉄板の組み合わせ



▼秋といえば秋刀魚



兵庫県山田錦100%使用
精米歩合55%
静岡県酵母NEW-5
日本酒度+3.0 酸度1.3
製造本数
1.8L 800本 720ML 800本
税抜希望小売価格
1.8L 2700円 720ML 1350円
アルコール分17度



▼オレンジ色はひやおろし純米

おすすめ
秋刀魚の塩焼き
鮭ときのこのグリル
烏賊のわた焼き
鴨つけ蕎麦
焼き鳥(塩)
静岡おでん



対抗は「志太泉 普通原酒 ひやおろし」。

「ひやおろし 普通原酒 ふねしぼり」は、通常、藪田式と呼ばれる連続式の上槽法ではなく、吟醸酒で用いられる佐瀬式(ふね)で丁寧に一枚一枚酒袋で絞っております。上品で軽やかな酒質で、軽い吟醸

香も感じられます。ひと夏を越しさらにまろやかになりました。この酒は常にアルコール添加酒、そして日常酒でも、これだけの酒ができるという矜持をもって醸造しております。



▲庶民的な日常のお料理とともに

一般米使用
精米歩合65%
静岡県酵母NO-2
日本酒度+4.0 酸度1.2
製造本数
1.8L 500本 720ML 500本
税抜希望小売価格
1.8L 2000円 720ML 1000円
アルコール分18度



▼黄色はひやおろし普通酒

おすすめ
お好み焼き
なすの甘辛煮
馬刺し
鯛の甘露煮
焼き鳥(たれ)
焼き茄子と鯉節



発売は、9月上旬。注文は今。電話054 (639) 0010 FAX054(639)0777。