株式会社　志太泉酒造

優美な香り上品な味わい「志太泉 純米大吟醸」伝統を越えて

最高の酒米、特Ａ地区兵庫県産「山田錦」から生まれる至高の酒。

山田錦は1923年（大正12年）に兵庫県明石市の兵庫県立農事試験場（当時）で山田穂と短稈渡船を交配させて誕生しました。以来、全国新酒鑑評会においては、常に好成績を収め、酒米の王様として君臨してきました。現代の酒米育種においては様々な新品種が開発されてはおります。しかし、いまだに山田錦を超える酒米はないと、多くの蔵元・杜氏は考えています。純米大吟醸となる山田錦は、兵庫県の特Ａ地区の米です。兵庫県は、米の成長に必要な成分が豊かな粘土質の土壌、瀬戸内式気候と六甲山系に囲まれた地形が生み出す昼夜の寒暖差、日照等。マグネシウム、ケイ酸の豊かな粘土質の土壌、日照、夏季の夜間の寒暖の差等、山田錦の栽培地としての理想的な条件を兼ね備えております。純米大吟醸造りのため、この優れた山田錦を雑味の原因となるたんぱく質や脂肪が含まれる表面部分を取り除くため精米歩合40％まで磨き上げます。

兵庫県の山田錦のたんぼ

４０％精米の白米

日本酒造りの技の粋を極めた酒は、繊細な和食に。

純米大吟醸は、製造技術の頂点に立つ酒です。米洗いより、正確な吸水歩合を実現するため秒単位の時間管理を行います。早朝からお米を蒸し、外硬内軟に仕上げます。麹づくりにおいては昼夜に関わりなく関わりなく普段の努力で理想的な麹を作り上げます。仕込みにおいては静岡県酵母の中で最も技術的に難しいHD-1酵母を用います。もろみは長期低温発酵にてじっくりと仕上げます。上槽においては、伝統的なふながけの手法で絞ります。搾った酒はな香味を損なわないように瓶詰され、1本1本瓶燗急冷にて仕上げ、その後は、蔵内の低温冷蔵庫で出荷まで大切に管理されます。

出来上がった酒は、神秘的な吟醸香とともに米の深い味わいがひろがり水のやわらかさも十分に感じられます。

和洋を問わず、淡い味付けの料理とはよく合います。特に寿司や懐石料理との相性は最高です。酒が料理を引き立て、料理に酒の魅力を引き出して頂きます。

志太泉　純米大吟醸

日本酒度+3.5　酸度1.2
（データはH26BY）
1.8L　5000円（税抜希望小売価格）
720ML　2500円（税抜希望小売価格）

◎「純米大吟醸」は、志太泉酒造の純米系の酒の頂点に立つ酒です。
◎原料となる山田錦には、理想的な栽培地である兵庫県産の最高の山田錦を用います。
◎志太泉酒造の酒造り技術の粋を集めて醸造します。
◎香りは、上品で華やかな吟醸香があり、すっきりしていながら米の深い味わいがひろがる酒です。
◎様々な料理と合いますが、特に和食の寿司や懐石料理との相性は最高です。お料理とともに食中酒としてお楽しみいただけます。

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