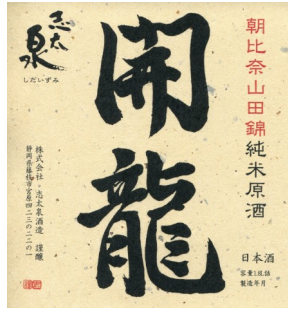


平成28年は二年に一度の大龍星。 「志太泉 純米原酒開龍」で一献。

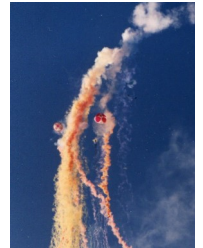
究極の日常酒「開龍」は、米の旨みあふれ、お燗でも美味しい。

「開龍」は、本格的な酒質の純米原酒です。冷酒から常温やお燗まで、幅広くお楽しみ頂けます。もつ煮込みや、牛すじ肉の煮込み等、味のある料理にもよく合います。地元朝比奈の掘りたての筍(たけのこ)料理には、抜群の相性です。



1.8L 2400円 720ML 1200円
(税抜希望小売価格)
静岡県藤枝市朝比奈産山田錦
100%使用
精米歩合70% 静岡県酵母NO-2
日本酒度+2.0 酸度1.4

【朝比奈 大龍勢 (りゅうせい) とは】
筒に黒色火薬を詰め、竹竿を結んだ花火のことです。朝比奈大龍勢とは、この龍勢を打ち上げる祭典のことで静岡県岡部町朝比奈地区に伝わる伝統行事のひとつです。現在は、二年に一度開催されております。発祥は戦国時代に岡部町に居を構えた今川氏家臣の朝比奈氏と岡部氏が用いた緊急連絡用の狼煙が起源とされています。岡部町では、「龍勢連」と呼ばれるグループが地域住民により形成され、各龍勢連ごとに伝承される技法によりそれぞれの龍勢を製作しています。



「開龍」は、朝比奈の米の力、土地の力を示した酒。

開龍の原料米となる「山田錦」は藤枝市朝比奈地区で栽培されます。朝比奈地区は、山間部にあるため、暑い夏においても、夜は冷え込みます。この気温差が、米により影響を与えます。現在栽培が非常に難しい山田錦造りに現在4名の篤農家が取り組んでおります。



【生産履歴が明確な米です。】

このお酒に使用した山田錦が生育した平成27度の夏は、やや涼しい夏となりました。そのため酒造りにおいては米が柔らかめに仕上がりました。静岡型のきれいな酒質の追及のため、微妙に吸水歩合を調整し洗米工程にも一工夫加えました。精米歩合は70%ですが、吟醸酒造りで培った、低温長期もろみの手法を応用し丁寧に仕上げてあります。

米だけでなく、水は藤枝市の瀬戸川伏流水、酵母は静岡酵母NO-2を使用して純粋な静岡県産にこだわっております。

初しぼりより膨らみがありやわらか

い酒ができました。香りも穏やかな吟醸香があります。秋からは熟成により米の旨みとまろやかさも加わりました。お燗酒(お好みで加水してもよい)としてもじっくりと楽しめます。

- 地元、静岡県藤枝市の朝比奈地区産の山田錦を使用し、静岡流にこだわりました。やわらかな酒に仕上がりましたが、熟成でさらに旨くなっております。
- どんな料理もありますが、煮込み料理もおすすめ。地元のたけのこ料理とは絶品。

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