

志太泉の純米梅酒「梅丸 / にゃんかつぷラスタ」は梅の香りと酸味が特徴。

地元の米、梅で造るすべて静岡産の梅酒。

「梅丸」は、現在の市場をの大半を占める甘い梅酒とは、全く異なる酒質に設計されています。梅の果実のフレッシュな香りと酸味を最大限に引き出し、ロゼ色の鮮やかな色彩を事を目標にしています。これを実現するのは、なんとといっても鮮度です。梅は地元島田市の伊太地区を中心とするもぎ立ての青梅を使います。品種は南高梅ではなく白加賀が主体です。梅が収穫されたらすぐに蔵に運び、ひとつずつへたをとりまします。そして大量の仕込水できれいに洗い志太泉の純米酒に漬け込みます。その後は、じっくり低温で梅の香りと酸味を抽出します。ベースとなる純米酒は、藤枝市朝比奈

地区で作られる山田錦を使用した「開龍」。米から梅まで地元産にこだわっています。また「梅丸」は食中酒として使える梅酒です。チーズ系とは特に合います。例えば、アスパラガスのチーズパスタとか野菜とチーズの盛り合わせです。



「梅丸」は日本酒好きのための梅酒という要素もあります。少し日本酒を飲みつかれた時に、酸味のある梅丸を飲むと、より日本酒が美味しく飲めます。

価格はすべて税抜



500ML
ボルドースリム
1200円



1.8L
2800円



にゃんかつぷラスタは、にゃんかつぷシリーズの梅酒。

志太泉では、純米吟醸酒を「にゃんかつぷ」に詰めてお手軽にお求めやすいにゃんかつぷシリーズとして商品化しています。「にゃんかつぷラスタ」はカラフルのラスタカラーの陽気なデザインのカップ酒です。入ってい



140ML 362円

る梅の実には食べられます。梅酒好きにも、ねこ好きにも人気です。にゃんかつぷシリーズをコンプリートしようとする方も多いです。



ふじえだ ラスタ にゃんかつぷ

- ◎「梅丸」は梅の香り、酸味が特徴です。
- ◎地元静岡県産の梅と純米酒にこだわりました。
- ◎食べ物との相性の良い梅酒です。チーズとの相性よし。
- ◎「にゃんかつぷ ラスタ」は梅の実入りのかわいいカップ酒。

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