

究極の日常酒へ！「志太泉 純米吟醸 焼津酒米研究会 山田錦」2016年(H27BY)

手軽な価格で飲めるベーシックな純米吟醸を目指して

「純米吟醸焼津山田錦」は、高品質の純米吟醸を手軽な価格でお楽しみ頂きたいという明確な目標があります。原料においては、「静岡県焼津酒米研究会の山田錦」、「瀬戸川伏流水」、「静岡県酵母NEW-5」と静岡県産にこだわり、低温もろみでスタンダードな静岡県型の純米吟醸に仕上げました。香りは、爽やかな柑橘系の吟醸香があり、味わいは透明感のあるフレッシュさ、低酸でありながらヴィヴィットな酸の存在感があります。例年に比較するとやや甘みを感じ味が乗っております。秋以降は、さらに深みを増してくると予想されます。(お爛も楽しめます)

精米歩合は55%ですが、徹底した米洗いにより雑味を抑え、フレッシュさを

活かすため一回火入れ急冷で仕上げてあります。

典型的な静岡タイプの酒質です。で、鮮度の良い「^{かつお}鰹」「^{あじ}鮫」「しらす(生・釜揚げ)」「さくらえび(生・釜揚げ)」「たけのこ、椎茸」など素材の良さを生かした食材との相性が良い酒です。



平成25年2月号の小学館「サライ」誌に可睡齋典座和尚・観音寺住職「小金山 泰玄」氏の座右の一本として紹介されました。「野菜中心の精進料理には、華やかすぎる大吟醸ではなく適度

な旨みがあり味がきれいなこの酒が合います。」とコメント頂きました。

また、香港市場でも高い評価を受け海外での人気も高まっております。

精米歩合55% 静岡県酵母NEW-5
日本酒度+4.5 酸度1.2(数字は予定)
1.8L 2700円 720ML 1350円
(税抜希望小売価格)
杜氏 西原光志(能登)



山田錦はエコファーマ認定「焼津酒米研究会」

焼津酒米研究会は「菅富士」や「山田錦」を栽培し、静岡県よりエコファーマの認定を受けております。エコファーマとは、地球環境問題を意識し、環境にやさしい農業に取り組んでいる事を静岡県より認定を受けた農業者(グループ)です。具体的には、有機質肥料の使用による、化学肥料の使用量の削減、減農薬栽培に取り組んでおります。このような取組みが評価され静岡県より『ふじのくに未来をひらく農林漁業奨励賞』を受賞しております。田植えや稲刈

りには、蔵元、酒屋、飲食店、消費者も集まり、地産地消の意識を高めています。焼津酒米研究会の米は、生産履歴のはっきりした安全なお米ですから、お酒も、美味しいだけでなく、安心してお召し上がりいただけます。

今年はお穂期の低温傾向と、刈り取り時期の遅れのため栽培の難しい年でした。米は柔らかく、もろみで溶けやすい傾向があります。酒造りでは、そこを意識し糖化と発酵のバランスをとりながら今年の米の特徴を活かします。

★スタンダードナンバー不在の時代に★
日本酒の世界は酒造りの伝統を守る世界とはいわれますが、昨今はむしろ逆で次から次へと新製品が現れ消えていきます。いわば定番酒受難の時代です。味のトレンドも淡麗辛口から芳醇甘口にシフトしてきました。しかし、この酒は平成13年から酒の味の方向性や静岡の風土や食文化に徹底してコミットするというコンセプトは変えていません。米の特徴を個性として仕上げ、甘辛という尺度をだけでなくキレの良さや五味のバランスを備えたスタンダードナンバーとしての完成度を高めていきます。



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
FAX 054(639)0777
Info@shidaizumi.com