



志太泉「純米吟醸 無濾過 おりがらみ生酒」12月初旬発売

平成29酒造年度志太泉の初しぼりは、「純米吟醸無濾過 おりがらみ」

志太泉では、10月中旬より酒造りを開始しました。能登杜氏「西原光志」が初しぼりのお酒を造ります。酒造好適米「富山 五百万石」にて、香りの良い吟醸麹が出来上がり酒母も順調に育っております。

目標は、上品なバナナやメロンの様な吟醸香があり、透明感の中におりがらみ特有の旨みのある酒です。**無濾過生酒**ですので、しぼりたてのフレッシュさが魅力です。

「おりがらみ」のやさしい味わいには、なにげなく癒されます。



志太泉は、徹底的に食中酒としての酒質を追求しています。

寒い冬に旬の食材の美味しい鍋物とも美味しい酒です。寄せ鍋、湯豆腐、水炊き、ちゃんこ鍋、ぼたん鍋(猪肉)、ちり鍋(タラや鯛)、しゃぶしゃぶ、かき鍋、静岡おでんなど。魚や肉、野菜の入った栄養豊富な鍋物と飲む「志太泉 おりがらみ 純米吟醸」は、冬の欠かせない楽しみです。



すっきりとやさしい味わいは、さっぱりとした和食にもよく合います。

またグリーンの瓶に赤いラベルでクリスマスの雰囲気もあり、ローストビーフや七面鳥(ローストチキン)などの洋食とも美味しく楽しめます。日本酒をふだん飲まない方にもおすすめです。

1.8L1000本 720ML1000本限定

1.8L 2,600円

720ML 1,300円

(税抜希望小売価格)

静岡県酵母 NEW-5使用

精米歩合55%

目標日本酒度+3 目標酸度1.3

《純米吟醸おりがらみのラベル》



- 志太泉「純米吟醸おりがらみ」は12月初旬の発売です。真っ赤なラベルのお酒を買ってください。
- おりは軽いアクセントです。酒質のねらいは極めてオーソドックスな、いわば静岡吟醸のスタンダードナンバーです。お酒とお料理の組み合わせでゆったり

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