

「梅丸」 「にゃんかつぷラスタ」 梅の香りと酸味が特徴の純米梅酒。

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、ロゼ色の鮮やかな彩りも目標にしています。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す。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。

「梅丸」は、さまざまな料理の味わいを包む懐の深さがあります。梅の酸味が後味をさっぱりさせてくれるので、食べ物がもっと美味しくなります。例えば「海老とアボカドのクリームパスタ」と合わせるとほんのりとした甘さと梅の酸味がクリームのコクとよくマッチします。

また日本酒好きのための梅酒もあります。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。



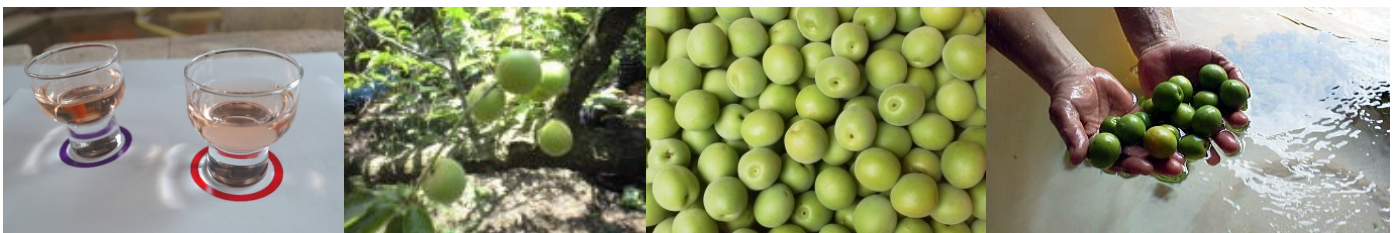
価格はすべて税抜



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。

「にゃんかつぷラスタ」は「梅丸」と同じ梅酒が入ったカップ酒です。ラスタ・カ

ラーのカラフルなデザインは陽気なラテンのテイストがあります。入っている梅の実も食べられます。梅酒好きにも、ねこ好きにも人気です。純米吟醸酒の「にゃんかつぷ」、



140ML 370円

藤枝の酒米「誉富士」の「にゃんかつぷふじえだ」も販売中です。



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

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