

志太泉的な生酏とは？ 「純米吟醸 生酏 ラチオ正宗」

レトロでありモダンである「志太泉的」生酏造り。

戦後の日本酒の歴史で最も大きな出来事は、吟醸酒の誕生でしょう。果実のような香りとしゅきとして爽やかな味わいは、日本酒の新しい魅力を表現しました。しかし、吟醸酒の魅力そのものである、高い香りやすっきりとし

た味わいに飽き足らず、常温やお燗で美味しい旨みあふれる酒として生酏造りや山廃造りを見直す酒蔵も近年増えつつあります。

蔵であるから造りだせる酒だと考えております。世の中に似た酒はありません。素直に美味しいといえる生酏を目指しています。

この二つの酒は、相反する要素があるためまるで相容れない別物のように語られることが多いですが、志太泉の生酏は、吟醸造りの上品な軽快さに生酏造りの深みのある味わいを取り込んだ酒です。つう向けの味わいの濃い生酏の酒ではありません。あえていえば、静岡吟醸型の生酏です。徹底した吟醸造りができる



かつて実在した酒名「ラチオ正宗」が復活。

志太泉の蔵のある宮原は、現在は藤枝市にありますが、戦前は静岡縣志太郡稲葉村に属しておりました。当時の蔵元二代目「望月快一」は新奇な物を好み、まだ発売されたばかりの「ラチオ」を稲葉村ではじめて購入しました。それを記念して「ラチオ正宗」という酒を発売しました。さらに登録商標を取得するという力の入れようでした。当時の酒造りの主流は、生酏造りでした。ゆえに「ラチオ正宗」が生酏

造りだったと推測されます。そのため生酏造り復活に際してこの酒名も復活させました。その時代のラベルは残っていませんが、前掛けや販売店の看板に名残りが残っております。

1.8L 3,000円
720ML 1,500円
(税抜希望小売価格)
山田錦100%使用
精米歩合55%
HD-101酵母使用



ご注文は 電話054(639)0010 FAX054(639)0777 info@shidaizumi.com