



# 夏を愉しむ。魚と野菜には 「志太泉 純米吟醸 夏酒」

志太泉が考える夏。吟香処涼。涼味上々。純米吟醸。



涼しげな酒器で、冷えた志太泉

爽やかな辛口

日本酒度 +3.0 酸度 1.3  
兵庫山田錦100% 精米歩合55%

山田錦らしいやわらかくきれいな酒質。冷酒はもちろん様々な温度帯で酒の趣を楽しめます。

静岡県酵母NEW-5使用

伝統的な静岡吟醸の麹づくりと低温長期もろみにより、メロンや梨のような爽やかな吟醸香を作り上げました。

お魚によく合う酒です。

かつお、まぐろ、たい、いかなどのお刺身、お寿司やしらすは最高の酒のつまみとなります。

お酒がよりお料理を美味しくし、またお料理によりお酒がさらに美味しく飲めます。



カラフルなレトロ調のラベルです。



夏野菜といかがですか？

イタリアンサラダ  
シーザーサラダ  
コブサラダ

野菜とよく合います。  
志太泉は田舎にある蔵。  
野菜に合う酒を意識しています。



1.8L 900本 720ML 1000本限定

**1.8L 2,800円**

**720ML 1,400円**

(税抜希望小売価格)

お問い合わせは

静岡県藤枝市宮原428番地22の1

株式会社 志太泉酒造

電話 054 (639) 0010

FAX 054 (639) 0777