

# 平成30酒造年度新酒第一弾 「蔵出しいちばん純米生原酒」

「志太泉 蔵出しいちばん」は今年から純米生原酒。

「蔵出しいちばん」は、一切火入れしない生酒です。昨年度までは本醸造生原酒でしたが、今年から純米生原酒にリニューアルしました。富山県産「五百万石」を、純米吟醸酒規格の精米

歩合60%まで精米した爽やかなしぼりたてです。基本に立ち返って麹室の衛生管理に取り組み、「五百万石」の米の持つ純粋な味わいを追及しています。また上槽後の酒の酸化を抑える事で「上品で軽やかな吟醸香」「キレが良く」「爽やかで飲みやすい」という新酒の魅力を最大限に引き出します。



富山産五百万石100%使用  
精米歩合60%  
静岡県酵母NEW-5  
製造予定本数  
1.8L1000本 720ML1000本  
製造目標成分  
日本酒度+3.5 酸度1.4  
アルコール分17度

## 税抜希望小売価格

1.8L 2,500円  
720ML 1,250円

西原杜氏「志太泉」10年目の「蔵出しいちばん」のねらい。



## 西原杜氏のねらい

「蔵出しいちばん」は本醸造生原酒の時から、地元をはじめ、皆様に飲まれている酒です。今年から純米酒となりますが、あくまで麹造りを追求することにより、米が硬い五百万石の特質を引き出し、軽やかで澄んだ味わいとしぼりたての瑞々しさを持ったお酒に仕上げたいと思っています。

また蔵人一同、新鮮な気持ちで純米酒になった「蔵出しいちばん」を丁寧にそして楽しみながら造ることで長く愛されるお酒を目指します。

## おすすめ

焼き牡蠣  
牡蠣（かき）の土手鍋  
寒鰯（ぶり）しゃぶしゃぶ  
白菜と豚こまの旨煮  
柚子風味鶏と白ネギ塩麹炒め

▼焼き牡蠣は特におすすめ



ラベルもリニューアル  
「昨年までは、白地に墨文字」  
「今年は黒地に白抜き」新しいイメージのラベルとなります。

発売予定12月上旬 ご注文は電話054 (639) 0010 FAX054(639) 0777