

志太泉「ひやおろし純米原酒」 「ひやおろし普通原酒ふねしぼり」

いよいよ日本酒の美味しい秋 志太泉も秋の「ひやおろし」を発売

志太泉酒造は、9月1日より「ひやおろし純米原酒」「ひやおろし普通原酒ふねしぼり」を発売します。

「ひやおろし純米原酒」は春に発売した「志太泉 純米生原酒」の火入れバージョンとなります。兵庫県産山田錦を100%使用し、精米歩合60%まで精米した純米酒です。

今年の「純米生原酒」は、春の時期はややソリッドでしたが、夏を越えて、まろやかになってきました。山田錦らしい洗練された味わいがあり、香りは落ち着いた吟醸香があります。使用酵母は静岡県酵母(NEW-5)、日本酒度+6.0、酸度1.3です。佐瀬式のふねで丁寧にしぼっております。本数が少ないので、ご注文はお早目に

1.8L800本 720ML700本限定
1.8L 2700円(税抜希望小売価格)
720ML1350円(")



《純米原酒ひやおろしのラベル》

「ひやおろし 普通原酒 ふねしぼり」は、「ふねでしぼった シダイズミ」の火入れ酒になります。今年度能登杜氏自醸酒鑑評会で1位を獲得した酒と同じもろみの酒です。この酒も通常藪田式のしぼり機でしぼる普通酒を丁寧に一枚一枚酒袋を使用した佐瀬式しぼり機でしぼりました。ふねしぼりならではの上品で軽やかな酒質に仕上げしております。また軽い吟醸香も感じられます。

使用酵母は静岡県酵母(NO-2)、日本酒度+8.0 酸度1.3です。
1.8L、720MLとも500本限定
1.8L 2000円(税抜希望小売価格)
720ML1000円(")



《普通原酒ひやおろしのラベル》



志太泉「ひやおろし」は様々な味覚との相性も抜群

「ひやおろし純米原酒」は、焼き鳥などの肉料理、また秋の味覚との相性も抜群です。特に、秋刀魚の塩焼きや鮭ときのこのグリルや烏賊のわた焼き等と美味しくいただけます。冷酒だけでなく、常温や少し水を加えてのお燗もおすすめです。

「ひやおろし普通原酒」は馬刺や鯛の甘露煮、なすの甘辛煮と美味

しく召し上がれます。また日常の洋食や中華風の家庭料理との組み合わせもよく合います。こちらも冷酒はもちろん、常温やお燗でも美味しいです。

両方の酒とも、ピンポイントでこの料理というよりも、幅広い料理との組み合わせで美味しい使いやすいお酒です。

- 志太泉、純米原酒ひやおろしは「山田錦」のきれいな旨さがあります。オレンジ色の目立つラベルです。
- 志太泉 普通原酒ひやおろしは「ふねしぼり」の良さをいかした酒です。黄色ラベルでこちらも目立ちます。

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