

# 「令和最初のふねでしぼったし だいずみ普通生原酒」新酒発売

いちばん普通の酒にいちばん手を掛ける「ふねでしぼったしだいずみ」

「令和最初のふねでしぼったしだいずみ」は普通生原酒です。志太泉酒造では、普通酒も、麴も全量箱麴で造り、もろみも長期低温発酵で、米が溶けすぎないように醸します。もろみでは、吟醸香が漂います。高品質のもろみを最高の状態でしぼるため、このお酒は、文字どおり「槽（ふね）」でしぼります。「ふねしぼり」とは酒袋一枚一枚にもろみを入れ、ふねの中に並べ重ねる方法です。手間暇がかかるため通常吟醸クラスの酒のみで用いられます。手間がかかる分だけ、酒にやわらかさがあり、香り高いお酒がしぼれます。蔵元として志太泉は吟醸だ



けでなく日常のお酒である普通酒でも美味しい酒ができる事を知って頂きたいと考えているからです。使用してまろやかさが増しております。

飲食店では酒好きにも大好評。

現在の地酒を専門とする居酒屋においては、吟醸酒や純米酒への特化が進んでおり、なかなか普通酒の出番はないです。しかしこの「ふねでしぼったしだいずみ」は、地酒に力を入れている飲食店でも好評です。特に飲みごたえを重視する常連客の評価は高いです。

アルコール度は高いですが、スムーズな口当りでのみやすく、鯨の煮込み、豚の炭火薬、焼き鳥、酢豚といった味のあるメニューにも負けない力強さがあり、無骨ではあるがやわらかな味わいの「ふねでしぼったしだいずみ」が大いに活躍します。

春限定で**生原酒**として出荷いたします。

アルコール分19度

酵母 静岡酵母NO-2

1.8L2100円

720ML1050円

(税抜希望小売価格)

静岡産山田錦100%使用

日本酒度+4.0 酸度1.5

杜氏 西原光志(能登)



◎普通酒を低温長期もろみで仕込み、手がかかる槽掛け（ふながけ）で吟醸酒同様の手間暇をかけてしぼりました。  
◎従来の普通酒より香り高く吟醸香もあります。まろやかでキレも良いです。  
◎飲食店の現場でも好評。味わいのある料理との相性も良好です。

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  
info@shidai-zumi.com

