

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」

ラベルもリニューアル「志太泉 純米原酒 ひやおろし」は秋の本命。

「ひやおろし純米原酒」は、夏を越えて、味がのってきました。香りは落ち着いた吟醸香があります。焼き鳥などの肉料理、また旨みのある秋の味覚との相性も抜群です。山田錦のきれいな味わいと深い米の味わいがありま

す。志太泉が最もこだわるのは、食中酒としての趣き。美味しい酒と美味しい食の組み合わせに

より、自然に杯が重なる酒を目指しております。

▼秋風はおでんが美味しくなる頃



▼豊漁期待の秋刀魚



兵庫県山田錦100%使用
精米歩合60%
静岡県酵母NEW-5
日本酒度+3.0 酸度1.4
製造本数
1.8L 950本 720ML 950本
税抜希望小売価格
1.8L 2700円 720ML 1350円
アルコール分16度



▼落ち着いた秋らしい新ラベル

おすすめ
秋刀魚の塩焼き
鮭ときこのグリル
烏賊のわた焼き
鴨つけ蕎麦
焼き鳥(塩)
静岡おでん



対抗は「志太泉 普通原酒 ひやおろし」。

「ひやおろし 普通原酒 ふねしぼり」は、通常、藪田式と呼ばれる連続式の上槽法ではなく、吟醸酒で用いられる佐瀬式(ふね)で丁寧に一枚一枚酒袋で絞っております。上品で軽やかな

酒質で、軽い吟醸香も感じられます。ひと夏を越しさらにまろやかに became. 手ごろな価格の日常酒であるからこそ大事であると考えております。



▲焼き鳥との鉄板の組み合わせ。

全量焼津酒米研究会山田錦使用

精米歩合70% 静岡県酵母NO-2
日本酒度+4.0 酸度1.5
製造本数
1.8L 900本 720ML 1000本
税抜希望小売価格
1.8L 2100円 720ML 1050円

▼鮮やかな黄色のラベル



おすすめ
お好み焼き
茄子の揚げびたし
刺身
鯛の甘露煮
焼き鳥(たれ)
焼き茄子と鰹節



発売は、9月上旬。注文は今。電話054 (639) 0010 FAX054(639)0777。