

# さりげない毎日を彩る「志太泉 純米吟醸 焼津酒米研究会」

1.8L 税込み 3000円以下で飲めるベーシックな純米吟醸を目指して

「純米吟醸焼津山田錦」は、手軽な価格で良質な純米吟醸をお楽しみ頂きたいという明確な目標があります。原料においては、「静岡県焼津酒米研究会の山田錦」、「瀬戸川伏流水」、「静岡県酵母NEW-5」と静岡県産にこだわりました。徹底した米洗いにより雑味を抑え、低温長期もろみで醸し、フレッシュさを活



かすため一回火入れ急冷で瓶詰しました。スタンダードな静岡吟醸

静岡県のシンボル富士山のラベル

スタイルで香りは爽やかな柑橘系の吟醸香があり、味わいは透明感のあるフレッシュさ、低酸でありながらヴィヴィットな酸の存在感があります。秋以降は、さらに深みをまします。(お爛も楽しめます) 鮮度の良い「<sup>かつお</sup>鰹」「<sup>あじ</sup>鮫」「しらす(生・釜揚げ)」「さくらえび(生・釜揚げ)」「たけのこ、椎茸」などの地場野菜」他、幅広い食材との相性が良い酒です。

税抜希望小売価格  
1.8L 2700円  
720M L 1350円

山田錦焼津酒米研究会100%使用  
精米歩合55% 静岡県酵母NEW-5  
日本酒度+5.5 酸度1.2  
杜氏 西原光志(能登)



## 原料米はエコファーマである「焼津酒米研究会」が作りました。

焼津酒米研究会は、「誉富士」や「山田錦」の酒米栽培に取り組んでいます。静岡県より地球環境問題を意識し、環境にやさしい農業に取り組んでいる農業者としてエコファーマの認定を受けております。具体的には、有機質肥料の使用による、化学肥料の使用量の削減、減農薬栽培を実行しています。栽培履歴のはっきりした安全なお米ですから、お酒も美味しいだけでなく、安心してお召し上がりいただけます。志太泉酒造ではこの米を平成13年度から毎年使用しております。農業も酒造りも継続が大事です。消費者とともに田植えや稲刈りを行い、米作りを身近に感じてもらう活動もしてありま

す。活躍が評価され焼津酒米研究会は静岡県より『ふじのくに未来をひらく農林漁業奨励賞』を受賞しております。



田植えイベント



### ★焼津山田錦と藤枝誉富士★

志太泉の取り組む代表的な地元酒米といえば、この「焼津酒米研究会山田錦」と「藤枝誉富士」になります。同じ精米歩合が55%で、ラベルの色が「緑」と「紫」ですが、デザインは同様です。そのため、比較される事も多いのです。

蔵として「焼津山田錦」は、辛口でキレ重視。目標日本酒度+6、あくまで透明感のある爽やかな香りを目指し、「藤枝誉富士」については、やわらかさ重視で目標日本酒度は+3、爽やかな香りに少し華やかさをプラスと考えています。

静岡県藤枝市宮原423番地22の1  
株式会社 志太泉酒造 info@shidaizumi.com  
電話054 (639) 0010 FAX054 (639) 0777