

初の試み！「志太泉 純米吟醸 藤枝 誉富士 生原酒」

地元藤枝の米を生原酒に！「純米吟醸 藤枝 誉富士 生原酒」

春の田植えから、秋の収穫まで自然に恵まれた藤枝市助宗地区で静岡県のオリジナル酒米「誉富士」を育てています。藤枝の農業を持続させたいという強い気持ちがあります。

志太泉の醸す誉富士の酒は、他の静岡の蔵と比較して2つの特徴があります。

1. 香りが芳醇。他の多くの蔵と同じく静岡酵母の使用ですが 香りは、上品で華やかです。

2. 米の甘味や旨みが豊かできれいな芳醇さがある。

生原酒は、さらにこの特徴がはっきりと感じられます。カマンベールやモッツアレラなどフレッシュ感があり旨みとのバランスのよいチーズはおすすめです。



志太泉 純米吟醸

藤枝誉富士生原酒

アルコール度16~17%

税抜希望小売価格

1.8L 3,000円

720ML 1,500円

目標日本酒度 +3.0

目標酸度 1.4

静岡NEW-5酵母

1.8L 約200本限定

720ML 約300本限定

正直言ってもっとこのお酒は売れると思いますが、令和2年度は、お米が極端な不作のため超限定となっています。夏の高温の影響で固めの米になっております。酒造りもシャープな爽やかさを活かしながら米の旨みを引き出すように心がけました。

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@shidaizumi.com

春の田植え



夏の田圃



秋の収穫

