



豊かなおうち時間を彩る「山田錦 ふねしぼり しいだいずみ 普通生原酒」

いちばん普通の酒にいちばん手を掛ける「ふねでしぼったしいだいずみ」

「ふねでしぼったしいだいずみ」は普通酒です。麴は全量箱麴で造り、お米は山田錦100%です。もろみも低温発酵で吟醸香が漂います。高品質のもろみを最高の状態でしぼるため、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。大変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。手をかけただけ、酒にやわらかさがあり、香り高いお酒がしぼれます。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



考えているためです。

このお酒を春限定で生原酒として出荷いたします。

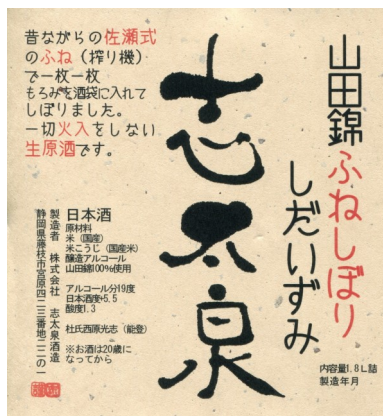
充実したおうち時間のため、720MLも発売。

コロナウイルスの影響で自宅でゆっくりとお酒を楽しみたい方にもお酒はおすすりめです。

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、ポークソテー、豚バラねぎま、焼き鳥、八宝菜といった味のあるメ



ニューにも負けない力強さがあります。骨太の味わいの料理には無骨ではあるがやわらかな味わいの「山田錦 ふねでしぼり しいだいずみ」が大いに活躍します。



山田錦100%使用

アルコール分19度

日本酒度+5.5 酸度1.3

税抜希望小売価格

1.8L 2100円

720ML 1050円

杜氏 西原光志(能登)

1.8L、720ML各700本限定



◎普通酒を低温長期もろみで仕込み、手が掛かる槽掛け(ふながけ)で吟醸酒同様に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。
◎おうち時間にもぴったり。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