

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 900本 720ML 1100本
税込希望小売価格
1.8L3080円 720ML1540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、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。夏を越しさらにまろやかになりました。手ごろな価格の日常酒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+5.0 酸度1.4
製造本数
1.8L 900本 720ML 1000本
税込希望小売価格
1.8L2310円 720ML1155円
アルコール分19度

▼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
鰯の甘露煮
焼き鳥(たれ)
焼き茄子と鯉節



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