

「志太泉 辛口 純米吟醸」 志太泉らしい辛口純米吟醸とは。

大好評！甘口酒全盛期に反旗を翻す「志太泉 辛口 純米吟醸」

令和2酒造年度より発売の「志太泉 純米吟醸 辛口」は予想以上に好評で昨年も即完売となりました。現在の純米吟醸市場は薫り高い甘口酒が市場を席卷しています。カフロン酸エチルの高い酒は製造方法として高



「志太泉 辛口 純米吟

醸」このお酒は徹底的にお料理と飲んで美味しい酒を考えています。静岡のローカルな話ですが、志太泉は料理人に評価される酒でもあります。「酒として目立ちすぎない。されど必要な酒。」という立ち位置を大事にしています。食べ物とは調和を取る組み合わせで

いグルコース濃度を保つ必要があるため、製造方法に多様性がありません。そのため蔵による酒の特徴がよくわかりません。他の蔵と差別化できるのはラベルのデザインだけでしょう。

「志太泉 純米吟醸 辛口」の伝統型酵母を使った上品な吟醸香があり、低酸でかつ日本酒度が高いというはっきりとした特徴があります。売上の好調さは市場の空白部分にすばりはまったおかげだと感じます。

単なる数字だけ追うならなら日本酒度+20以上でも

も爽やかにする組み合わせでもよく合います。「ベーコンのグリルハニーマスタード風味」「砂肝のコンフィ」「きのこのバルサミコマリネ」「赤酢のすし」などがおすすめです。

ラベルのイメージは、
地上での喧騒と雲の上
の静寂です。



造れますが、+10~15程度がちゃんとした旨みを感じられると思っています。

原料米 山田錦100%

精米歩合 55%

日本酒度 +14.0

酸度 1.4

静岡県酵母NEW-5

希望小売価格

1.8L

3,300円 (税込)

720ML

1,705円 (税込)

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