

普通酒の限界突破

「山田錦 ふねしぼり しいだいずみ」

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、「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。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です。



生原酒は春だけの発売です
秋にひやおろしが発売されます

山田錦100%使用

アルコール分18度

日本酒度+4.0 酸度1.3

税込希望小売価格

1.8L 2,420円

720ML 1,210円

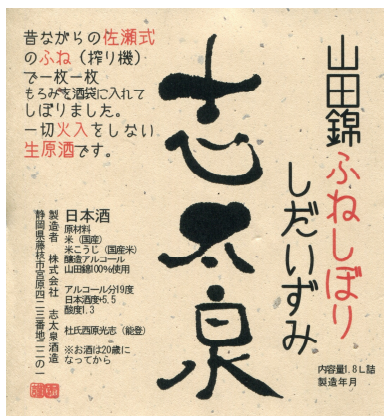
杜氏 西原光志(能登)

1.8L、720ML各700本限定

普通酒なんか飲まないという人も飲んでほしい

この酒の第一印象は『なんてやわらかい酒だろう。』アルコール感を感じさせず、スムーズな口当たりでのみやすく、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。骨太の料理には無骨ではあるがやさしさのある味わいがよく合います。



普通酒は昭和の時代には2級酒と呼ばれていたのノスタルジックな酒です。『ふねでしぼったしいだいずみ』は懐古趣味だけでなく令和なりに素材も技術もにアップデートさせ再構築しています。

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

