



さりげない毎日を彩る「志太泉 純米吟醸 焼津酒米研究会」

気取らない日々のベーシックな純米吟醸を目指して

「純米吟醸焼津山田錦」は、手軽な価格で良質な純米吟醸をお楽しみ頂きたいという明確な目標があります。原料米は、「焼津酒米研究会山田錦」、「瀬戸川伏流水」、「静岡県酵母NEW-5」と静岡県産にこだわりました。徹底した米洗いにより雑味を抑え、低温長期もろみで醸し、フレッシュさを活かすため一回



火入れ急冷で瓶詰しました。スタンダードな静岡吟醸スタイルで香

静岡県のシンボル富士山のラベル

りは爽やかな柑橘系の吟醸香があり、味わいは透明感のあるフレッシュさ、低酸でありながらヴィヴィットな酸の存在感があります。秋以降は、さらに深みをまします。

(お燗も楽しめます) 鮮度の良い「かつお あじ 鰹」「鮭」「しらす(生・釜揚げ)」「さくらえび(生・釜揚げ)」「たけのこ、椎茸」などの地場野菜」他、幅広い食材との相性が良い酒です。

2024年3月～税込希望小売価格
1.8 L 3300円
720M L 1760円

山田錦焼津酒米研究会使用
精米歩合55% 静岡県酵母NEW-5
日本酒度+6.5 酸度1.2
杜氏 西原光志(能登)



原料米はエコファーマである「焼津酒米研究会」が作りました。

焼津酒米研究会は、「誉富士」「山田錦」の酒米栽培に取り組んでいます。有機質肥料の使用による、化学肥料の使用量の削減、減農薬栽培を実行しています。静岡県より地球環境問題を意識し、環境にやさしい農業に取り組んでいる農業者としてエコファーマ認定も受けました。また消費者とともに田植えや稲刈りを行い、米作りを身近に感じてもらう活動もしております。焼津酒米研究会の米は、栽培履歴のはっきりした安全なお米ですから、お酒も美味しいだけでなく、安心してお召し上がりいただけます。

志太泉酒造ではこの米を平成13年

度から毎年使用して、着実に消費者を獲得し、すでに20年以上このお酒を造り続けております。継続こそ米と酒の力を示すものです。



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@shidaizumi.com
QRコードは志太泉インスタ



NYANCUP YAIZU



にゃんかつぶの新しい仲間は「NYAN CUP YAIZU」。

デザインは海とさかなの街焼津のイメージです。お酒は「純米吟醸 焼津山田錦」焼津で水揚げされた海の幸とも相性抜群。

180M L 480円

税込希望小売価格