



# R5BYの純吟生原酒は「志太泉 純米吟醸 焼津山田錦 生原酒」

キレ味極めた人気の生原酒。

「純米吟醸焼津山田錦」を生原酒で出荷します。原料は「静岡県焼津酒米研究会の山田錦」「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ております。上槽時のアルコール度数は、酵母の活性を醗後半まで保つため、16度までに抑えてあります。

スタンダードな静岡吟醸スタイルで、香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。

今年のお米は、硬めなので、よりソリッドな仕上がりとなりました。軽い渋みも魅力的です。

山田錦焼津酒米研究会100%  
精米歩合55%  
静岡県酵母NEW-5  
日本酒度+9.5 酸度1.2  
アルコール分16度  
杜氏 西原光志（能登）  
今年の日本酒度はなんと+9.5  
キレキレの味わいが楽しめます



焼津の縁でおさかなと美味しい酒です。。

焼津は、全国に知られる魚の町です。「まぐろ」「かつお」の水揚げは全国有数を誇ります。また駿河湾の豊かな海の幸も自慢です。この町で育てられる酒米で醸した酒は、縁があるのか、「<sup>かつお</sup>鰹」「<sup>あじ</sup>鮭」「しらす（生・釜揚げ）」「さくらえび（生・釜揚げ）」などと相性が抜群です。魚と飲むとこの酒は自然に杯が重なります。



税込希望小売価格

1.8L 3,630円<sup>240本限定</sup>

720ml 1,925円<sup>300本限定</sup>

「焼津酒米研究会」は、「誉富士」や「山田錦」の酒米栽培を実践する篤農家グループ。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。環境にやさしい農業への取り組みが認められ静岡県よりエコファーマの認定を受けています。栽培履歴のはっきりした安全なお米なので、お酒も美味しいだけでなく、安心してお召し上がり頂けます。静岡県より『ふじのくに未来をひらく農林漁業奨励賞』も受賞しております。

静岡県藤枝市宮原423番地22の1

株式会社 志太泉酒造

info@shidaizumi.com

電話054 (639) 0010

FAX054 (639) 0777

