

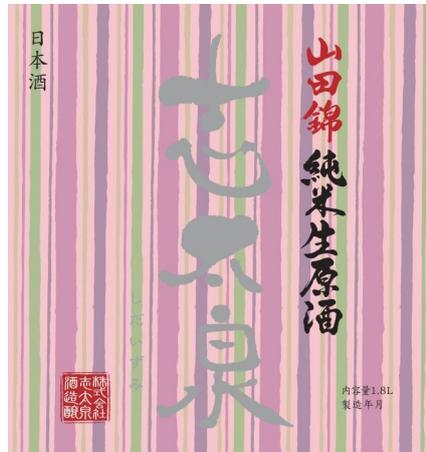
# 新酒の爽やかさと上品な米の旨み あふれる「志太泉 純米生原酒」

様々なお料理とのペアリングが楽しめる「志太泉 純米生原酒」

静岡酵母の特徴である爽やかな清々しい吟醸香があります。小仕込みの低温もろみによりや山田錦らしいミディアムボディの上品な旨みを引き出しつつ、切れの良さやミネラル感を追求しています。上槽後も徹底的に酸化を防ぎガス感のある「しぼりたて」の瑞々しい味わいをそのまま瓶詰しています。

**「効率より酒質」を追求しています。**

鮮度のよい海の幸、山の幸に特に旬の素材によく合います。また幅広いお料理にも対応可能で肉料理とも相性が良いです。



ラベルは和風モダン



アクアパッツァと冷酒で

志太泉 純米生原酒

アルコール度16~17%

目標日本酒度 +3.0

目標酸度 1.4

静岡NEW-5酵母

1.8L 約900本

720ML 約1000本

希望小売価格(税込)

1.8L 3,410円

720ML 1,815円



「酒米の王様」と呼ばれる「山田錦」は麴を作った時のきれいな甘みや柔らかさは他の酒米とは明らかな違いがあります。その味わいは酒の柔らかさや上品さにつながっていきます。吟醸香もまた曇りのないイメージがあります。



岩塩で豚と酒と真っ向勝負



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  
FAX 054 (639) 0777  
info@shidaizumi.com

Instagram

