

「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」

「志太泉 純米吟醸 辛口」は大好評です。現在の純米吟醸市場は、香り高い甘口酒が市場を席卷しています。カスロン酸エチルの高い酒は、製造方法として高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」は、伝統型酵母を使った上品な吟醸香があり、低酸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。売上好調の理由は、市場の空白部分にずばっとはまったおかげです。

今年は節目の数字である日本酒度+10を超え、日本酒度+14となりました。もち



ろん辛いだけでなく、しっかりと感じられる酒に仕上げました。

「志太泉 辛口 純米吟醸」はお料理とあわせて

このお酒は、徹底的に料理と合わせて飲んで美味しい酒を追求しています。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も、爽やかにする

組み合わせでもよく合います。「太刀魚の塩焼き」「清蒸魚（チンジェンユイ）」「砂肝のコンフィ」「きのこのバルサミコマリネ」「赤酢の鮎」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。

原料米 山田錦100%
精米歩合 55%
日本酒度 +14.0
酸度 1.3
静岡県酵母NEW-5
希望小売価格
1.8L JAN4936361341802
3,850円 (税込)
720 JAN4936361340720
1,980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

