

米高騰の荒波を乗り超えて 「フジエダ・ヌーヴォー」

新酒は酒蔵の未来への希望「フジエダ・ヌーヴォー」

2025年の日本酒業界最大の課題は「米問題」です。食用米の価格高騰のため酒米「五百万石」から食用米「コシヒカリ」への作付け転換が進み、「五百万石」は入手困難となり新酒の発売中止も検討しました。なんとか福井産「五百万石」を入手しましたが、前年に

五百万石100%使用
精米歩合60% 静岡県酵母NEW-5
製造予定本数
1.8L約1000本 720ML約1200本
製造目標成分
日本酒度+4.0 酸度1.4
アルコール分16~17度
JANコード1.8L 4396361451808
JANコード720ML 4396361450726

比較すると約1.85倍の価格となりました。価格高騰で日本酒の業界が元気がなくなっている雰囲気もあります。しかし逆境の中でも希望と強い意志をもって酒造りに邁進します。

希望を繋ぐこの冬はじめての新酒は日本酒のイメージを変える「フジエダ・ヌーヴォー」です。

精米歩合60%まで磨いた一切火入しない純米吟醸生原酒です。

希望小売価格（税込）

1.8L 8,740円
720ML 1,980円

その特徴は

- 上品なメロンや梨のような果実味あふれる吟醸香
- 新酒らしい微炭酸を感じる爽やかな酸味
- 五百万石のすっきりしながらも米のソリッドな旨味

日本酒を今まで飲んだ事のない方でも自然と杯が進み、どんな料理にも合います。

自由に「フジエダ・ヌーヴォー」を飲む時間は、手の届く日常からの解放。

美味しい日本酒を飲むときはどんな人も平等です。

地酒の矜持を持ちながら既存の枠を超えて



志太泉の最新情報は、
Instagramから



昨年大好評だった

「Fujieda Nouveau（フジエダ・ヌーヴォー）」
ワインラベルで活躍される「ネコユウコ」氏にラベルをデザインして頂きました。斬新なデザインはポップでコンテポラリーですが、静岡県の藤枝という場所に根付いた蔵である事を大事にした名前です。

藤枝の蔵から出来立ての新酒で日本酒の希望を世界に届けます。



11月末発売予定 ご注文は電話054 (639) 0010 FAX054(639) 0777