

新酒の爽やかさと上品な米の旨み 「志太泉 純米吟醸生原酒」

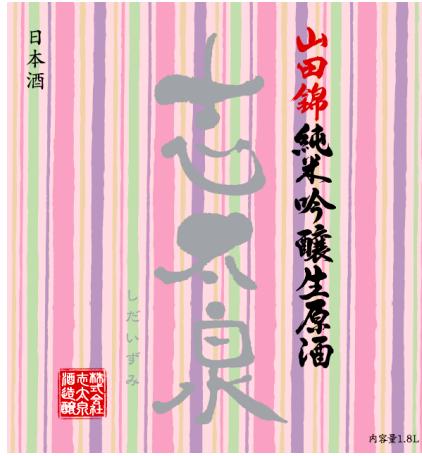
様々なお料理とのペアリングが楽しめる「志太泉 純米吟醸生原酒」

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で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。上槽後すぐに瓶詰する事で徹底的に酸化を防ぎガス感のある「しぶりたて」の瑞々しい味わいが楽しめます。**「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。



岩塩で豚と酒と真っ向勝負

妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児、乳児の発育に影響を与えるおそれがあります。



鱈ちら鍋と冷酒でも



「酒米の王様」と呼ばれる「山田錦」は麹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にあります。麹の味わいは酒の柔らかさや上品さにつながります。吟醸香も曇りのなきイメージがあります。

志太泉純米吟醸生原酒山田錦 純米吟醸 要冷蔵

1.8L約800本 720ML約900本限定
能登杜氏西原光志
静岡県酵母NEW5
山田錦100% 精米歩合60%
日本酒度+4.0 酸度1.4

おすすめのおつまみ
・鱈（タラ）ちら鍋
・岩塩のポークソティ
・海鮮八宝菜

日本酒の香味特性別分類(4タイプ)

