



志太泉「純米吟醸 無濾過 おりがらみ生酒」12月初旬発売

志太泉の純米吟醸の初しぼりは、「純米吟醸無濾過 おりがらみ」

10月中旬より志太泉17年目の能登杜氏「西原光志」が「純米吟醸おりがらみ」を「五百万石」を100%使用して仕込んでおります。

目標は、上品なバナナやメロンの様な吟醸香があり、透明感の中におりがらみ特有の旨みのある酒です。無濾過生酒ですので、しぼりたてのしゃわっとしたフレッシュさが魅力です。

すっきりとやさしい味わいは、さっぱりした和食にもよく合います。またグリーンの瓶に赤いラベルでクリスマスの雰囲気もあり、ローストビーフや七面鳥（ローストチキン）などの洋食とも美味しく楽しめます。はじめて日本酒を飲む方に美味



しさを知っていただく酒としても最適です。

「おりがらみ」のやさしい味わいには、なにげなく癒されます。



志太泉は、徹底的に食中酒としての酒質を追求しています。

寒い冬に旬の食材の美味しい鍋物とも美味しい酒です。寄せ鍋、湯豆腐、水炊き、ちゃんこ鍋、ぼたん鍋（猪肉）、ちり鍋（タラや鯛）、しゃぶしゃぶ、かき鍋、静岡おでんなど。魚や肉、野菜の入った栄養豊富な鍋物と飲む「志太泉 おりがらみ 純米吟醸」は、冬の欠かせない楽しみです。

1.8L1000本 720ML1000本限定

1.8L 3,960円

720ML 2,090円

（税込希望小売価格）

静岡県酵母 NEW-5使用

精米歩合55%

目標日本酒度+3 目標酸度1.4

《純米吟醸おりがらみのラベル》



- 志太泉「純米吟醸おりがらみ」は12月初旬の発売です。真っ赤なラベルのお酒を買ってください。
- おりは軽いアクセントです。酒質のねらいは極めてオーソドックスな、いわば静岡吟醸のスタンダードナンバーです。お酒とお料理の組み合わせでゆったりとお楽しみください。

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

