

志太泉「ひやおろし純米原酒」 「ひやおろし普通原酒ふねしぼり」

いよいよ日本酒の美味しい秋 志太泉も秋の「ひやおろし」を発売

志太泉酒造は、9月1日より「ひやおろし純米原酒」「ひやおろし普通原酒ふねしぼり」を発売します。

「ひやおろし純米原酒」は春に発売した「志太泉 純米生原酒」の火入れバージョンとなります。兵庫県産山田錦を100%使用し、精米歩合60%まで精米した純米酒です。

今年は米が昨年のように硬すぎる事もなく、春の「純米生原酒」もきれいな旨みがありました。夏を越えて、さらにやわらかな酒になってきました。山田錦らしい洗練された味わいがあり、香りは落ち着いた吟醸香があります。使用酵母は静岡県酵母(NEW-5)、日本酒度+4.0、酸度1.4です。佐瀬式のふねで丁寧にしぼっております。

1.8L700本 720ML600本限定

1.8L 2700円(税抜希望小売価格)

720ML1350円(")



《純米原酒ひやおろしのラベル》

「ひやおろし 普通原酒 ふねしぼり」は、「ふねでしぼった シダイズミ」の火入れ酒になります。黄色地に黒の目立つデザインです。この酒も通常藪田式のしぼり機でしぼる普通酒を丁寧に一枚一枚酒袋を使用した佐瀬式しぼり機でしぼりました。ふねしぼりならではの上品で軽やかな酒質に仕上げしております。また軽い吟醸香も感じられます。

使用酵母は静岡県酵母(NO-2)、

日本酒度+3.0 酸度1.3です。

1.8L、720MLとも500本限定

1.8L 2000円(税抜希望小売価格)

720ML1000円(")



《普通原酒ひやおろしのラベル》



志太泉ひやおろしは様々な味覚との相性も抜群

「ひやおろし純米原酒」は、焼き鳥などの肉料理、また秋の味覚との相性も抜群です。特に、秋刀魚の塩焼きや鮭のグリルやきのこのオイル焼き等と美味しくいただけます。また冷酒だけでなく、常温やわずかに水を加えてのお燗もおすすめです。

「ひやおろし普通原酒」は馬刺や鯛の甘露煮、なすの甘辛煮と美味

しく召し上がれます。また日常の洋食や中華風の家庭料理との組み合わせもよく合います。こちらも冷酒はもちろん、常温やお燗でも美味しいです。

両方の酒とも、ピンポイントでこの料理というよりも、幅広い料理との組み合わせで美味しい使いやすいお酒です。

- 志太泉、純米原酒ひやおろしは「山田錦」のきれいな旨みがあります。オレンジ色の目立つラベルです。
- 志太泉 普通原酒ひやおろしは「ふねしぼり」の良さをいかした酒です。黄色ラベルでこちらも目立ちます。

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