

志太泉「特別本醸造」地酒人気 銘柄ランキングに掲載

フルネット社「地酒人気銘柄ランキング2015～2016年版」による

最初に今回の以下の文章におきまして各蔵元様に敬称を略させて頂きます事を何卒ご理解お願い申し上げます。

フルネット社による、地酒人気銘柄ランキング2015～16年版の本醸造部門において「特別本醸造」が25位にランクインしました。

「特別本醸造」は、(2009年27位 2011年27位 2013年26位)と4回連続ランクインして安定した順位を保っています。今年も日本酒度+5.0となり辛口で飲み飽きない酒質でございます。酸は1.2で低いですが、数字以上の心地よいアクセントがあります。精米歩合50%の富山県産五百万石を用いた高品質な日常酒として鮮度の良い魚、野菜との相性を常に意識しています。特に静岡県で、よく食べられるまぐろ赤身、しらす、桜えび、かつおなどに、絶妙に合う酒で、地元の寿司屋には、欠かせない酒となっております。

また甘味や酸味だけでなく、かすかな苦みや渋さもまた楽しむクラシカルなスタイルの酒質を志向しています。

香りは、静岡県酵母NEW-5を使用して華やかな香りと落ち着いた香りのバランスを大事にしています。

各部門の1位は、純米大吟醸「獺祭 純米大吟醸50」、大吟醸「黒龍しずく」、純米吟醸「〆張鶴 純」、吟醸酒「十四代 吟撰」純米酒「田酒 特別純米」、本醸造「十四代 本丸」でした。純米吟醸「〆張鶴 純」、純米酒「田酒 特別純米」は1997年より10回連続で部門1位という結果でした。また銘柄別人気ランキングは1位「十四代」、2位「黒龍」、3位「磯白慢」、4位「而今」、5位「鍋島」でこれは1～3位は前回順位と同じでした。

希望小売価格

1. 8L2, 500円 720ML1, 250円(税抜)

日本酒度+5.0 酸度1.2 NEW-5酵母使用

志太泉
特別本醸造の
一升瓶



※ このランキングは、フルネット社が全国名酒居酒屋96店に特定名称酒を部門別に人気ベスト5を投票依頼し、各店の1位を50点、2位40点、3位30点、4位20点、5位10点として集計したものです。部門区分は「日本酒の製法品質表示区分」によるものではなく各蔵のラベル表示をもとにしたものです。

地酒人気銘柄ランキング144ページより

本醸造部門 25位 【静岡県】

しだいずみ とくべつほんじょうぞう
志太泉 特別本醸造

【得点】70点 【前回順位】26位 【前回得点】90点
【醸造元】株式会社志太泉酒造
【代表者】望月雄二郎
【杜氏】西原光志(能登杜氏)
【年間出荷石数】800石
【住所】〒426-0133
静岡県藤枝市宮原423-22-1
TEL)054-639-0010 FAX)054-639-0777
URL)http://shidaizumi.com
E-mail)info@shidaizumi.com

1800ml=2,500円/720ml=1,250円 【発売年数】— 【発売時期】通年販売
■スペック
【原料米 麴】五百万石 【精米歩合】50%
【原料米 掛】五百万石 【精米歩合】50%
【使用酵母】— 【日本酒度】+5.0 【アルコール度】15～16 【酸度】1.2
【濾過】ろ 【火入】済 【酵母】速醸
■酒質の特徴
爽やかな梨やバナナのような冷酔香があり、シャープな味わいの中に微かな旨みと米の旨みが広がる。



静岡県産酒は県別で3位の人気を保っています。

各銘柄の獲得得点を単純に県別に合計したランキング)においては、山形県1位、新潟県2位について静岡県は3位にランキングされました。但し、静岡県の占有率はやや低下しました。(前回8.5%→今回8.0%)

県別ランキングの特徴は上位4都道府県の順位が4回連続(8年間)で変わりません。山形県の人気は突出しており(全得点の占める山形県の得点の占有率約

21%)です。また「而今」に代表される三重県が5位、「鍋島」を有する佐賀県が6位と順位を上げております。また、「NEXT5」「新政」が話題の秋田県は9位と復活し、「獺祭」人気の山口県も10位にランキングされております。

弊社としては、安定した酒造りが出来ている「特別本醸造」が評価された事を光榮に感じております

- 「志太泉 特別本醸造」は地酒人気ランキングで25位です。安定した人気があります。質の高い日常酒を目指しています。
- 静岡県は県別で前回に引き続き3位の高い人気をキープしています。

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