

# 新酒の爽やかさと上品な米の旨み あふれる「志太泉 純米生原酒」

コロナ禍に負けない不変の爽やかさ「志太泉 純米生原酒」

静岡県酵母の特徴である爽やかな清々しい吟醸香があります。低温長期のもろみによりや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。

上槽後の管理も徹底的に酸化を防ぐ事で、しぼりたての瑞々しい口当たりとフレッシュな味わいをそのまま瓶詰しています。

鮮度のよい海の幸、山の幸によく合いますが、幅広いお料理にも対応可能です。肉料理とも相性が良いです。



和風モダンなイメージ。



お魚の鍋はおすすめ。



## 志太泉 純米生原酒

アルコール度16~17%

税抜希望小売価格

1.8L 2,800円

720ML 1,400円

目標日本酒度 +3.0

目標酸度 1.4

静岡NEW-5酵母

1.8L 約800本限定

720ML 約1100本 限定



兵庫県産山田錦を使用。精米歩合は60%です。今年の米は猛暑の影響が心配されましたが、山田錦らしい柔らかさや上品さのある酒となりました。

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