

「志太泉 辛口 純米吟醸」 志太泉らしい辛口純米吟醸とは。

静岡吟醸の系譜を受け継ぐ辛口純米吟醸。

昭和の時代を知る方には、懐かしいTVCMがあります。菊正宗酒造（敬称略）の「うまいものを見ると、辛口のキクマサが欲しくなる」という希代の傑作フレーズです。しかし、当時市場を席捲した辛口酒は舌の上でざらつきアルコール感がぎすく活性炭の



味わいが強い残念なお酒が多かったように感じます。そういうお酒のアンチテーゼとして、純米無濾過生原酒があり、（別の酒と考える方も多いでしょうが）延長線上に現在の甘く酸度が高いインパクトのあるお酒があると個人的には考えております。志太泉は、あまりそういうお酒は興味がないので、その真逆の低酸でかつ日本酒度が高い酒を目標のスタイルのひとつとしています。これは静岡吟醸の系譜を受け継ぐ酒です。

単なる数字だけなら日本酒度+20でも造れますが、+10～+15程度がちゃんとした旨



みが感じられる数字だと思っております。今回は+11になりました。

「志太泉 辛口 純米吟醸」はお料理とあわせて

このお酒は徹底的にお料理と飲んで美味しい酒を考えています。静岡のローカルな話ですが、志太泉は料理人に評価される酒でもあります。

「酒として目立ちすぎない。されど必要な酒。」という立ち位置を大事にしています。食べ物とは調和を取る組み合わせでも爽やかにする組み合

わせでもよく合います。

「ベーコンのグリルハニーマスタード風味」「砂肝のコンフィ」「きのこのアヒージョ」「赤酢のすし」などがおすすめです。

ラベルのイメージは、地上での喧騒と雲の上の静寂です。

原料米 山田錦100%

精米歩合 55%

日本酒度 +11.0

酸度 1.4

静岡県酵母NEW-5

希望小売価格

1.8L

3,080円 (税込)

720ML

1,540円 (税込)

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