

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」

「志太泉 純米原酒 ひやおろし」は秋の本命。

「ひやおろし純米原酒」は、夏を越えて、味がのってきました。香りは落ち着いた吟醸香があります。焼き鳥などの肉料理、また旨みのある秋の味覚との相性も抜群です。山田錦のきれいな味わいと深い米の味わいがあります。志太泉が最もこだわるのは、食中酒として趣き。美味しい酒と

旬の美味しい食の組み合わせで、自然に杯が重なる酒を目指しております。



▶ 豊漁期待の秋刀魚

▼ 秋風はおでんが美味しくなる頃



おすすめ
秋刀魚の塩焼き
鮭ときのこのグリル
烏賊のわた焼き
鴨つけ蕎麦
焼き鳥(塩)
静岡おでん
焼き銀杏



◀ 落ち着いた秋らしいラベル

兵庫県山田錦100%使用
精米歩合60% 静岡酵母NEW-5
日本酒度+3.0 酸度1.4
製造本数 1.8L900本 720ML1100本
税込希望小売価格
1.8L3080円 720ML1540円
アルコール分16度
JANコード 1.8 L 4936361221807
JANコード 720ML 4936361220725

対抗は「志太泉 普通原酒 ひやおろし」。

「ひやおろし 普通原酒 ふねしぼり」は、藪田式と呼ばれる連続式の上槽法ではなく、吟醸酒で用いられる佐瀬式(ふね)で丁寧に一枚一枚酒袋で絞っております。上品で軽やかな酒質で、軽

い吟醸香も感じられます。夏を越しさらにまろやかになりました。お手ごろな価格の日常酒が美味しいのが志太泉酒造の自慢です。



▲ 焼き鳥との鉄板の組み合わせ。

おすすめ
お好み焼き
茄子の揚げひたし
刺身
鯛の甘露煮
焼き鳥(たれ)
焼き茄子と鰹節



▶ 鮮やかな黄色のラベル



精米歩合70%
静岡酵母NO-2
日本酒度+6.0 酸度1.4
製造本数 1.8L700本 720ML 800本
税込希望小売価格
1.8L2310円 720ML1155円
アルコール分19度
JANコード なし

発売は、9月上旬。注文は今。電話054 (639) 0010 FAX054(639)0777。