

志太泉「純米吟醸 おりがらみ」 「直汲み 五百万石 生原酒」

人気の「おりがらみ」と滓引きタイプの「直汲み」。せっかくなら2本のみたい。

志太泉の純米吟醸「おりがらみ」は、上槽後にあえて滓引きをしないで膨らみを与えた酒です。この酒の滓引きをした酒を飲んでみたいというご要望に応え、滓引きした

「直汲み生原酒」

を発売します。

もともとの酒は同じ「富山・五百万石」の精米歩合55%の純米吟醸です。しかし飲み比べると「おりがらみ」の丸さと

「直汲み生原酒」の

シャープさは、それぞれ 違った魅力があります。同 じもろみの酒でも違う魅力 が引き出せるのが日本酒の 面白さです。

この酒の特徴は、キレの 良さ。自然と二杯目、三杯 目と杯が重なります。お料 理と組み合わせてゆったり とお楽しみください。



あえて、わかりやく表にしてみました。これにとらわれずに志太泉は自由にお飲みください。		
	おりがらみ	直汲み生原酒
お刺身だったら	白身	赤身
鍋だったら	あんこう鍋、豆乳鍋	水炊き、かに鍋、湯豆腐
おすすめのたれ	ごまだれ	ポン酢、もみじおろし、柑橘系
おすすめの人	普段あまり日本酒を飲まない方	日本酒愛好家
味の好み	甘口好きにおすすめ	辛口好きにおすすめ

1.8L約700本 720ML約700本

1.8L 3,300円

720ML 1,760円

(税込希望小売価格)

静岡県酵母 NEW-5使用

精米歩合55%

製造目標 日本酒度+3 酸度1.4

「おりがらみ」と「直汲み」を両方買ってそれぞれのベースの酒を利き酒した後、自分なりのベストバランスでブレンドに挑戦してみるのも楽しいです。厳密に量を測なくてもなんとなくでOK。世界で1杯しかないオリジナルブレンドが完成。

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 FAX 054 (639) 0777 info@shidaizumi.com QRコードは志太泉インスタ

