

令和5酒造年度の幕開け 「蔵出しいちばん 純米生原酒」

「志太泉 蔵出しいちばん」爽やかな純米生原酒。

令和5酒造年度の什込1号は純 米生原酒「蔵出しいちばん」 です。富山県産「五百万石」 を、純米吟醸酒規格の精米歩 合60%まで磨いた爽やかな 一切火入しない生原酒です。

富山產五百万石100%使用 精米歩合60% 静岡県酵母HD-1 製造予定本数 1.8L900本 720ML1100本 製造目標成分 日本洒度+4.0 酸度1.4 アルコール分16~17度

今年は放冷機が新しくなりよ り洗浄しやすくなりました。 基本の清潔さを極める事で 「五百万石」の米の持つ純粋 な味わいを追及します。そし て「上品で軽やかな吟醸香」 「キレが良く」「爽やかで飲 みやすい | という静岡酒の魅 力を最大限に引き出します。

希望小売価格(稅込) 1.8L 3,080円 720ML 1, 650円



能登杜氏「西原光志」15年目の「蔵出しいちばん」の取組み。

▼R5BYのスタッフ。酒造りは元気から!



志太泉の最新 情報は、インス タグラムから



西原杜氏の取組み

今年は、静岡酵母でも 使いこなすのが難しいHD -1で挑戦します。NEW-5 の方が無難ではあります が、常に挑戦を続けたい と思います。

麹造りもさらに工夫を 重ね、しぼりたての瑞々 しい香りがあり軽やかで 透明感とやわらかな味わ いに仕上げます。

静岡県の酒らしく、お 食事を引き立てる酒であ りたいです。

おすすめ

寄世鍋 焼き牡蠣

寒鰤(ぶり)しゃぶしゃぶ 白菜と豚こまの旨煮 柚子風味の鶏とネギ塩麹炒め

▼鍋物と蔵出しいちばんで楽しむ冬の夜。

