© Shidaizumi Brewery Limited 2026

独自の美学を貫く「静岡県清酒鑑評会」で上位入賞。

静岡吟醸を体形する力が評価される

静岡県の吟醸酒、いわゆる「静岡型吟醸」が全国的なトレンドであるカプロン酸エチル（華やかなリンゴ系の香り）ではなく、酢酸イソアミル（穏やかなバナナ系の香り）を重視している背景には、静岡独自の醸造哲学と技術的なこだわりがあります。

1.静岡県の酒造りの根底には、「料理との調和」があります。

カプロン酸エチル: 華やかでインパクトが強い反面、香りが強すぎて料理の風味を覆い隠してしまうことがあります。

酢酸イソアミル: バナナやメロンを思わせる穏やかで上品な香り。静岡の豊かな海産物や繊細な味付けの料理をより引き立てる「名脇役」として評価されます。

2. 伝統の「静岡酵母」の特性

静岡県酒造組合が開発した独自の酵母（HD-1、NEW-5など）は、もともと酢酸イソアミルを主体とする香りを生み出す酵母です。

低酸・清涼: 静岡酵母が生む酒は酸が少なく、滑らかで綺麗な飲み口が特徴。
持続性: 酢酸イソアミル主体の香りは、口に含んだ際の膨らみや、キレの良さと相性が良く、静岡酒らしい「フレッシュで上品な余韻」を形作ります。

技術の証明: 強い香りで誤魔化すのではなく、雑味のない「綺麗な酒」を造るには、高度な麹造りと温度管理が求められます。鑑評会においても、香りの強さより、この「透明感」と「香りのバランス」が技術力の証として高く評価されます。

3.「飲み飽きしない」酒質へのこだわり

一世を風靡した派手な香りの吟醸酒は、一杯目の感動は大きいものの、飲み進めると「香り疲れ」を起こしやすい側面があります。静岡の鑑評会においては「審査の場だけで勝つ酒」ではなく、実際に消費者が最後まで美味しく飲める酒であることを重視しています。

キレがよく、きれいでありながら味わいも深い志太泉の吟醸部門の酒は2位に入賞、惜しくも1位の静岡県知事賞は逃しましたが、静岡吟醸らしさを表現し続けています。

（酒造年度で令和4年、令和5年、令和7年2位で安定して上位入賞中です）

大吟醸　精米歩合40%

兵庫県産山田錦100%

静岡酵母HD-1

日本酒度+3.0　酸度1.2

500ML4,510円（消費税込）

杜氏　西原光志（能登）

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

完売が早くなっております。
お早目のご注文を！