

# 色褪せないスタンダードナンバー 「志太泉 純米吟醸 焼津酒米研究会」

気取らない日々のベーシックな純米吟醸を目指して

「焼津酒米研究会山田錦」、「瀬戸川伏流水」、「静岡県酵母NEW-5」と静岡県産にこだわりました。徹底した米洗いにより雑味を抑え、低温長期もろみで醸し、フレッシュさを活かすため一回火入れ急冷で瓶詰しました。静岡らしい吟醸酒で香りは爽やかな柑橘系

お燗まで様々な温度で楽しめます。鮮度の良い「<sup>かつお</sup>鰹」「<sup>あじ</sup>鯿」

「しらす（生・釜揚げ）」「さくらえび（生・釜揚げ）」「幅広い地元食材との相性が良い酒です。

今年は香りも高く出来の良い当たり年です。

山田錦焼津酒米研究会使用  
精米歩合55% 静岡県酵母NEW-5  
日本酒度+6.0 酸度1.1  
杜氏 西原光志（能登）



の吟醸香があり、味わいは透明感があり、爽やかな酸を感じます。冷酒から

1.8 L 3520円  
JANCODE 4936361101802  
720M L 1870円  
JANCODE 4936361100720  
3月までの税込希望小売価格

静岡県のシンボル富士山のラベル

原料米はエコファーマである「焼津酒米研究会」が作りました。

焼津酒米研究会は、「誉富士」「山田錦」の酒米栽培に取り組んでいます。有機質肥料の使用による、化学肥料の使用量の削減、減農薬栽培を実行しています。静岡県より地球環境問題を意識し、環境にやさしい農業に取り組んでいる農業者としてエコファーマ認定も受けました。また消費者とともに田植えや稲刈りを行っています。志太泉酒造ではこの米を平成13年度から毎年使用して、すでに20年以上。スタンダードナンバーとしてこのお酒を造り続けております。現在は焼津酒米研究会の中で（敬称略）小畑、石川、八木の

3名の農家をお願いしております。山田錦といえば、本場は兵庫ですが、焼津山田錦は兵庫産にない個性があります。



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  
QRコードは志太泉インスタ



NYANCUP YAIZU



デザインは海とさかなの街焼津のイメージです。お酒は「純米吟醸 焼津山田錦」焼津で水揚げされた海の幸とも相性抜群。

180M L 500円  
3月までの税込希望小売価格