



志太泉「純米吟醸無濾過おりがらみ生酒」12月初旬発売

平成26酒造年度志太泉の初しぼりは、「純米吟醸無濾過 おりがらみ」

志太泉酒造は、10月中旬より平成26酒造年度の酒造りを開始しました。6年目となる能登杜氏「西原光志」以下全力で今年も新しい酒造りの試みをおこなっていきます。酒造りの根幹として米の蒸しがあります。新型の断熱性の高い甑（こしき）を導入しました。断熱性の高さのため、乾燥した蒸気を安定して得ることができます。より質の高い蒸米から理想の酒造りを目指します。

お米は、酒造好適米「富山県産 五百万石」を55%に精米して使用します。香りの良い吟醸麴が出来ており、酒母も順調に育てられています。

目標とする酒質は、上品なバナナや梨のような香り



1.8L800本 720ML800本限定

1.8L 2,600円

720ML 1,300円

(税抜希望小売価格)

静岡県酵母NEW-5使用

日本酒度+3.5 酸度1.3

ぐらいを予定しています。

《純米吟醸 おりがらみのラベル》

に林檎のような香りがプラスされた吟醸香があり味わいは透明感の中におりがらみ特有の旨みのある酒です。無濾過生酒ですので、しぼりたてのフレッシュさが魅力の酒です。

グリーンの瓶に赤いラベルでクリスマスの雰囲気もあります。ローストビーフや七面鳥（ローストチキン）など洋食とも美味しく楽しめます。



- 志太泉「純米吟醸おりがらみ」は12月発売です。真っ赤なラベルのお酒を買ってください。
- おりは軽いアクセントです。酒質のねらいは極めてオーソックスです。いわば静岡吟醸のスタンダードナンバーです。お酒とお料理の組み合わせでゆったりと楽しめる時間をお約束します。

寒い冬に旬の食材の美味しい鍋物とも美味しい酒です。寄せ鍋、湯豆腐、水炊き、ちゃんこ鍋、ぼたん鍋（猪肉）、ちり鍋（タラや鯛）、しゃぶしゃぶ、かき鍋、静岡おでんなど。魚や肉、野菜の入った栄養たっぷりの鍋物と「志太泉おりがらみ純米吟醸」は、冬の欠かせない楽しみです。

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