© Shidaizumi Brewery Limited 2024

「令和誉富士」として新たな門出
「志太泉　純米吟醸　藤枝　誉富士」

静岡の食材とも美味しい最高の食中酒

「志太泉　純米吟醸　誉富士」は上品なメロンや林檎のような吟醸香がありきれいな旨味があります。なんといっても、静岡の食材と合わせると抜群に美味しいです。

冷酒には山葵漬け、シラス、生桜エビ、まぐろ、かつお。常温では、なまり節、黒はんぺんのフライ。お燗では、鰻の肝焼・白焼・蒲焼、静岡おでん、地鶏「駿河シャモ」にもよくあいます。

「純米吟醸　誉富士」は食に寄り添う酒「志太泉」の真骨頂です。

藤枝産令和誉富士使用
精米歩合55%
日本酒度+4.0 酸度1.3 静岡酵母NEW5

令和５年産米より令和誉富士

『誉富士』は柔らかな味わいとなると評価の高い米です。しかし農家としては収量が少なく農業経営が難しい面もありました。そのため多収性の米として『令和誉富士』は、『誉富士』の『夢吟香』と『YM310（誉富士の兄弟系統）』の交配により開発されました。

令和元年の『令和誉富士』と『誉富士』の清酒官能試験では、『令和誉富士』の方が香りが高く、味は端麗、総合評価も上回っておりました。

（静岡県農林技術研究所 あたらしい水稲品種「令和誉富士」の 品種特性と栽培法より）

令和5年産米は猛暑の影響でかなり固めの米となり「志太泉　純米吟醸　誉富士」も端麗な酒となりました。酒米としての評価はこれからです。

「サッカーのまち100周年。藤枝市制70周年。にゃんかっぷふじえだ10周年。」1924年に旧制県立志太中（現藤枝東高）がサッカーを校技としたことを機に、藤枝は「サッカーのまち」を掲げ100年となります。「にゃんかっぷふじえだ」は藤枝の酒米「誉富士」で作った、「サッカー」と「藤の花」をモティーフにしたご当地「にゃんかっぷ」。藤枝市6次産業化プロジェクトで製品化されました。「酒好き、サッカー好き、猫好き」そして「藤枝好き」に愛される酒です。

つなぐ藤色物語 未来へのキックオフ
藤枝市制施行７０周年
サッカーのまち100周年

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グラム

2024年3月～税込希望小売価格

1.8Ｌ	3300円
720ML	1760円
180ML	451円（にゃんかっぷふじえだ）