

花冷えの冷酒ですっきりと



蔵元がこっそり教える  
志太泉純米酒の秘密



志太泉純米酒は  
鳥と抜群に美味しい酒

志太泉純米酒は純米吟醸並の精米歩合60%です。最高級の酒米山田錦100%を使用しております。また静岡県酵母NEW-5を使用しているので爽やかな味と香りが特徴です。花冷えの10°Cぐらいに冷やすととても瑞々しい酒です。

少し炙った鶏ささみのサラダとは抜群に相性がよく、たっぷりの新鮮野菜といっしょに摂ればヘルシーです。

この他の志太泉純米酒（冷酒）へのおすすめ  
棒棒鶏（バンバンジー）水炊き サムゲタン

御燶でさらに美味しく



志太泉純米酒は御燶すると心地よい酸が引き出され辛口の燶酒となります。また、意外にもやや熱めの御燶にしても酒のバランスが崩れません。

御燶にはなんといっても焼鳥が最高です。鶏の旨みと酒の辛味の絶妙な組み合わせが、焼鳥の専門店でも高い評価を頂いております。寒い日には体が芯から温まります。

この他の志太泉純米酒（御燶）へのおすすめ  
唐揚げ 竜田揚げ 各種焼鳥（手羽先 つくね  
なんこつ はつ 皮 レバー ねぎま 砂肝等）

常温でゆっくりくつろぐ



志太泉純米酒は、新酒の時期にはフレッシュな香りや味わいが魅力的です。さらに夏を越し、まろやかに熟成された秋には深い旨みが味わえます。

この旨みがのった酒を、常温でゆっくり秋の夜長とともににお愉しみください。なによりもぜいたくな時間です。

骨付きチキンの旨みが純米酒の旨みとよく合います。

この他の志太泉純米酒（常温）へのおすすめ  
ささみの天麩羅 鶏はむ ローストチキン