

## 焼津港の鰹のたたき



静岡の地魚と  
静岡の地酒 志太泉



### 米の味わいを鰹と愉しむ

「目には青葉 山時鳥(ほととぎす) 初松魚(かつお)」と詠まれた、初夏の風物詩「初鰹(はつがつお)」。焼津港には黒潮にのって新鮮な鰹が水揚げされます。

鰹は志太泉「特別本醸造」に使用される富山県産五百万石の爽やかでキレの良い米の味わいとぴったりです。お刺身で、しょうが醤油でさっぱりといただけます。また藁焼きで炙(あぶ)り氷で締めた鰹のたたきを薬味とポン酢でも美味しいです。

冷でも常温でも

とことん愉しむ  
初夏の味と  
志太泉「特別本醸造」

〒426-0133

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

1.8L 2450円  
720ML 1200円(税抜)

## 瀬戸川の鮎の塩焼き



### 鮎と愉しむほのかな吟醸香

蔵の前を流れる瀬戸川の伏流水は、志太泉の仕込水となります。その清らかな流れゆえに鮎も多く生息し6月1日からは鮎釣りも解禁されます。

志太泉「特別本醸造」の爽やかな静岡県酵母の梨や香草を思わせる香りは、鮎の独特の香りとの相性も抜群です。また初夏の酒特有の心地よい苦味や渋みは、旬の鮎の軽快な苦味とも楽しめます。

冷や常温だけでなく軽い人肌の御爛でも

## 用宗港の新鮮なしらす



### しらすと味わう酒の繊細さ

志太泉「特別本醸造」の特徴は、精米歩合50%。大吟醸に匹敵する精米歩合です。この米を丁寧な吟醸造りで仕込みます。酒造りを指揮するのは若手能登杜氏「西原光志」情熱あふれる造り手です。

用宗港産の釜揚げしらすは静岡の食卓に欠かせません。また鮮度が命の生しらすは地元だけのぜいたくな味です。しらすの淡白でありながら深い味わいは、志太泉「特別本醸造」の繊細さと重なります。

冷でも常温でも