

# 「志太泉 本醸造」人気地酒銘柄 ランキング第23位。

フルネット社「地酒人気銘柄ランキング2017～2018年版」本醸造部門

フルネット社による、「地酒人気銘柄ランキンギ 2017～18年版」の本醸造部門において「志太泉 本醸造」が23位にランクインしました。

「志太泉 本醸造」は、辛口で飲み飽きない酒質でございます。酸は1.2で低いですが、数字以上の心地よいアクセントがあります。精米歩合60%で原料米は、山田錦、日本晴、一般米が使用されております。H28BYにおいては、麹米は山田錦を主に使用しております。そのため、例年以上に豊かな味わいがあります。また甘味や酸味だけでなく、かすかな苦みや渋さも楽しむクラシカルな酒を志向しています。

酵母は、静岡県酵母「NO-2」です。落ち着いた飲みやすい香りが特徴です。

近年は、日本酒と食とのマリアージュや飲用温度帯が話題にされます。しかし、ワインと比較して日本酒は、様々な食べ物とも、またどんな温度でも美味しく飲めるという特徴があります。「志太泉 本醸造」も鮓や蕎麦から「焼き鳥」「ポテトサラダ」「静岡おでん」「冷奴」のような庶民的な料理にも合い、また、冷酒、常温、お燶でも楽しめる懐の深い酒です。この酒の、静岡県内の出荷比率は93%（平成28年4月～29年3月）静岡に根付いた酒です。地元

の家庭の晩酌酒、居酒屋、蕎麦屋、鮓屋さんに欠かせない酒となっています。



※ このランキングは、フルネット社が全国名酒居酒屋82店に特定名称酒を部門別に人気ベスト5を投票依頼し、各店の1位を50点、2位40点、3位30点、4位20点、5位10点として集計したものです。部門区分は「日本酒の製法品質表示区分」によるものではなく各蔵のラベル表示をもとにしたものです。



静岡県産酒は県别人気順位でついに2位！

各銘柄の獲得得点を県別に合計したランキングにて、静岡県は2位となりました。（前回2015～2016版では3位）銘柄別のランキングとしては、「磯自慢」2位、「開運」12位、「喜久醉」17位、「正雪」79位、「志太泉」79位、「英君」92位が100位以内にランクされています。「志太泉」は前回の銘柄別ランクでは127

位でしたが、今回は79位まで上昇しました。また本醸造部門において「志太泉 特別本醸造」も36位にけております。（敬称略）

【県別順位（ ）は前回順位】

1位山形(1→) 2位静岡(3↑) 3位新潟(2↓) 4位福井(4→) 5位福島(8↑)  
6位秋田(9↑) 7位山口(10↑) 8位三重(5↓) 9位佐賀(6↓) 10位青森(7↓)  
さらに東北の蔵が強くなった印象があります。

税抜希望小売価格

1.8L 1,900円

日本酒度+5.0前後 酸度1.2

NO-2酵母使用

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