



# 「志太泉 純米吟醸・純米原酒 開龍」 「純米酒大賞 2012」 で銀賞

## 純米吟醸部門、純米酒部門出品にて、両部門とも銀賞受賞

純米酒大賞制定委員会が主催する第4回となる「純米酒大賞2012」は11月7日（水）にホテル「東京グリーンパレス」を会場に開催されました。5名の審査員により出品酒124点に対する「審査会」（第1次審査）が行われました。続いて同日夕方から開催された「選考会」（第2次審査）において、参加した一般公募審査員30名が、第1次審査通過酒35点の利き酒を行い、各部門（※）のベストワンと「純米酒大賞」候補を投票した結果、「純米酒大賞2012」1点、各部門「最高金賞」4点、金賞19点、銀賞12点の計35点を選出しました。今年の「純米酒大賞」は、岩手県の「南部美人」純米大吟醸が受賞しました。なお、出品酒の品温は全て15～18℃に統一して利き酒を行い、燗をつけた審査はしていません。

（※）このコンテストは、純米系のお酒をⅠ純米大吟醸、Ⅱ純米吟醸、

Ⅲ純米酒（精米歩合69%以下）、Ⅳ（精米歩合70%以上）の4部門に分けて審査しております。

志太泉酒造は、Ⅱ部門とⅣ部門2部門の各1点お酒を出品し、審査部門Ⅱの純米吟醸酒部門において、「志太泉純米吟醸 兵庫山田錦」が審査部門Ⅳの純米酒精米歩合70%以上部門において「純米原酒 開龍」それぞれ銀賞を受賞しました。

### ◎純米吟醸部門「銀賞」在庫残り少

**志太泉 純米吟醸 播州山田錦  
精米歩合50% 兵庫山田錦**

**アルコール度15～16%**

**1.8L3,570円 720ML1,838円(税込)**

**日本酒度+5.5 酸度1.3**

### ◎純米部門「銀賞」現在完売です。

**純米原酒 開龍 朝比奈山田錦  
精米歩合70% 朝比奈山田錦**

**アルコール度17～18%**

**1.8L2,415円 720ML1,223円(税込)**

**日本酒度+6.0 酸度1.4**

なお「開龍」は、「純米酒大賞」において、平成22年度「準グランプリ」、平成23年度「金賞」、平成24年度「銀賞」と3年連続で受賞しております。

《志太泉純米吟醸のラベル》



《志太泉純米原酒開龍のラベル》



## 「純米吟醸」「開龍」を支える「米」「水」「酵母」「酒造り」

「純米吟醸」「開龍」とも共通点は、「米(山田錦)」「水(瀬戸川伏流水)」「酵母(静岡県酵母)」です。

原料米となる「米(山田錦)」は純米吟醸では兵庫県産小野市、開龍では、藤枝市朝比奈地区で栽培されます。共に、山間部にあるため、酷暑の夏においても、夜は冷え込みます。この気温差が、米により影響を与えます。

「水(瀬戸川伏流水)」は志太泉すべてに共通しますが、酒のやわらかさのベースとなります。

「酵母(静岡県酵母)」は、純米吟醸ではHD-1、開龍ではNO-2という違いはありますが、ともに、上品で軽快で爽やかな吟醸香が特徴です。

「酒造り」は、極めて様々な要素がありますが、共通点としては、低温でもろみを発酵させることにより、きれいな味わいに仕上げます。

現在の日本酒業界では派手な香りで味わいも濃厚なお酒に人気がありますが、志太泉の酒は、爽やかな吟醸香とやわらかな酒質を志向しています。今

後も、地道に志太泉らしいお酒を追及していきます。

- 「志太泉純米吟醸」、「純米原酒開龍」は、「純米酒大賞」で銀賞を受賞しました。
- 「米」「水」「酵母」「酒造り」にこだわり志太泉らしいやわらかな酒質を実現しました。

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