



「志太泉 純米原酒 開龍」 「純米酒大賞 2011」で金賞

精米歩合70%日常のお酒である「開龍」が評価される。

純米酒大賞制定委員会が主催する第3回の「純米酒大賞2011」を選ぶ品評会は、2011年11月6日(日)に東京麹町の「東京グリーンパレス」を会場に、10名の審査員により選考が行われました。その結果、審査部門IVの精米歩合70%以上部門において、「志太泉純米原酒 開龍」が金賞を受賞しました。

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、全国73蔵元から、4部門合計129点の酒の出品がありました。この中から、各部門の最高金賞4点、金賞8点、銀賞6点、優秀賞15点の計33点が選ばれました。

審査方法は、加点方式による5段階評価(少数点以下は0.5の加点のみ採用)の利き酒を行い、各出品部門の合計得点が最も多いものを「最高金賞」、次点を「金賞」とび「銀賞」として選出、

以下、高得点の出品酒数点を「優秀賞」として選出しました。

出品酒の品温は全て15~18°Cに統一して利き酒を行い、燗をつけての審査はしていません。

審査員の条件として、①日本酒歴が長く、毎日のように日本酒を飲む利き酒能力上級者 ②酒類評論家や専門家ではない人の2項目に該当する10人で審査しましたので、評価点に極端なバラツキがなく、審査員全員がほぼ同じような評価を下す結果となりました。なお以下の得点の数字は、審査員10人の評価点の合計で50点満点です。



《審査部門IV結果 出品点数16点》

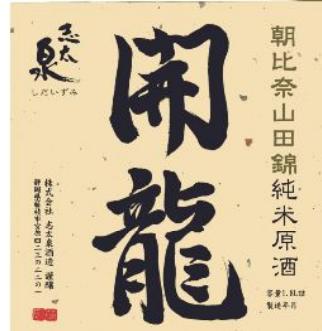
1位「最高金賞」 得点33点 亀泉 純米原酒 精米歩合70% てんたかく 1.8L2350円(税込)

2位「金賞」 得点32.5点 七田 七割五分磨き 純米原酒 精米歩合75% 山田錦 1.8L2520円(税込)

3位「金賞」 得点32点 志太泉 純米原酒 開龍 精米歩合70% 山田錦 アルコール度17~18% 1.8L2,415円 720ML1,223円(税込)

日本酒度+6.5 酸度1.4

《志太泉純米原酒開龍のラベル》



「開龍」は、静岡流吟醸造りにこだわった純米酒

開龍の原料米となる「山田錦」は藤枝市朝比奈地区で栽培されます。朝比奈地区は、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、米による影響を与えます。現在5名の篤農家が背が高く倒伏しやすい非常に難しい山田錦造りに取り組んでおります。

製造においては、藤枝市の瀬戸川伏流水と静岡県酵母NO-2を使用した静岡県産にこだわった酒でもあります。また精米歩合は70%であります、吟醸酒造りで培った、低温長期もろみの手法を応用し丁寧に仕上げてありますので、味わいも濃厚ですが、きれいでやわらかい旨みがあります。

「開龍」の酒銘は、伝統行事「朝比奈大龍勢」にちなんで名づけられました。

豊かな米の旨みのある酒なので、和食だけでなく洋食、中華等はばひろい組んでおります。

料理との相性も良い酒です。

- 志太泉、純米原酒開龍は、今年も「純米酒大賞」で金賞を受賞しました。
- 地元、静岡県藤枝市の朝比奈地区産の山田錦を使用し、静岡流にこだわりました。銘柄の由来も地元の伝統行事です。

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