



2014年(H25BY) 鑑評会 全国「金賞」 IWC酒部門「銀」 能登「3位」 静岡「入賞」

全国新酒鑑評会では通算17回目の金賞受賞。西原杜氏として5年で3回

全国新酒鑑評会にて、「志太泉」が金賞を受賞しました。今年の志太泉金賞酒は絶対的な香りの強さより、味と香りのバランスに優れシャープな力強い酒です。

**志太泉 全国金賞酒 大吟醸
明利酵母使用 兵庫山田錦
精米歩合40% 日本酒度+2.5
酸度1.2**

今回の金賞受賞で通算17回目となり、静岡県内では、(以下敬称略)土井酒造場に次ぐ2番目の受賞回数となります。また西原杜氏は志太泉の5年の在籍で3度(21BY、23BY、25BY)の受賞です。県内では、天虹、花の舞、開運、志太泉の4蔵が金賞を受賞しました。全国新

酒鑑評会は、今年で102回を迎える独立行政法人酒類総合研究所により実施される公的機関による全国規模で開催される唯一の清酒鑑評会です。今年は、845蔵の出品があり、4月後半に予審が行われ、442蔵の酒が予審を通過し(=入賞)5月上旬に結審が行われ、233蔵の酒が金賞を受賞しました。

酒類総合研究所によると出品酒の全体の酒質については、香りは穏やかなものから華やかなものまで多様なタイプがありましたが、多くは例年と同様リンゴ様の香りであるカブロン酸エチルを主体とするものでした。平均的なカブロン酸エチル濃度は昨年よりも少し高くなっています。味については、今年度は前年度より米が溶けやすかった影響も

あったためか、出品酒の平均としては日本酒度が低く、グルコースの多い甘味を特徴とする酒質でした。

またインターナショナル・ワイン・チャレンジ(IWC)サケ部門に初出品しました。「志太泉 特別本醸造」が本醸造部門でシルバーメダルを受賞しました。

IWC本醸造部門 シルバーメダル

志太泉 特別本醸造

静岡酵母NEW-5使用

富山五百万石 精米歩合50%

日本酒度+5.0 酸度1.2

特別本醸造は、メロンのような吟醸香と丸みのある甘さがあり、キレの良さもある酒です。究極の日常酒としてご愛飲をお願いします。

静岡県清酒鑑評会で入賞。能登杜氏自醸清酒品評会で普通酒3位。

全国新酒鑑評会では、カブロン酸エチル(林檎のような香り)が評価されるのに対し、静岡県清酒鑑評会では、静岡県酵母の使用を前提とした酢酸イソアミル(ばななのような香り)を主体とした爽やかな香りの酒が評価されます。吟醸部門においては、他の御蔵が精米歩合40%以下の大吟醸酒を出品されますが、志太泉酒造は、精米歩合50%の吟醸酒を出品しています。これは大きなハンディですが、今年は7位と健

闘しました。純米吟醸部門も10位に入賞です。共に静岡県酵母HD-1を使用した静岡県の吟醸酒らしい酒となりました。

能登杜氏自醸清酒鑑評会は吟醸部門と普通酒部門に分かれておりますが、普通酒部門において出品した本醸造酒が、石川県酒造組合連合会長賞(3位)を受賞しました。また吟醸酒部門においても上位となりました。

◎「全国新酒鑑評会」で金賞受賞。通算17回目です。

◎「IWC本醸造部門」で「志太泉特別本醸造」がシルバーメダルです。

◎「静岡県清酒鑑評会」では、吟醸部門、純米吟醸部門とも上位入賞。

◎「能登杜氏自醸清酒品評会」では、普通酒部門で3位となりました。

◎様々な部門の酒が鑑評会で好結果を残しました。志太泉の酒全般が評価されました。

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