

平成25年名古屋国税局酒類鑑評会 吟醸酒・本釀造部門入賞

名古屋国税局酒類鑑評会、連続して吟醸酒両部門入賞。

(以下名古屋国税局公式サイトからの要約引用となります) 平成25年度名古屋国税局酒類鑑評会においては、吟醸酒111点(67製造場)、純米酒65点(65製造場)、本釀造酒55点(55製造場)の合計231点の出品がありました。

吟醸酒については、近年使用する酵母が多様化していることを踏まえ、伝統型酵母を使用した吟醸酒の区分を設け、更にアルコール添加の有無により区分して品質評価を行いました。

純米酒・本釀造酒については、お燶酒で品質評価を行い、特に成績の良かった吟醸酒33点(26製造

場)、純米酒25点(25製造場)、本釀造酒22点(22製造場)を優等賞に選出しました。

平成24酒造年度(平成24年7月1日から平成25年6月30日まで)の酒造期は寒冷な気候が安定して続き、酒造りには適した気象条件でした。原料米についても概ね良好で、製造者が優れた技術を遺憾なく発揮して良質な清酒が醸造されました。今年の夏は記録的な猛暑でしたが、貯蔵管理にも注意を払ったことで、出品酒は粒ぞろいの良酒に仕上がってきました。

吟醸酒は、香りの穏やかなものから華やかなものまで特徴が良く出て

おり、味と良く調和していました。純米酒は、淡麗な味わいのものからふくよかな旨味のあるものに至るまで、個性豊かなものが多くみられました。本釀造酒は軽快ですっきりとした酒質からしっかりとした味わいを感じる酒質もあり、製造者の技術レベルの高さを確認いたしました。

《吟醸酒の部入賞酒 静岡県》
臥龍梅 正雪 英君 花の舞 白隠正宗 若竹 高砂 開運 杉錦 志太泉
(志太泉は吟醸部門・伝統酵母部門両部門入賞)

《本釀造の部入賞酒 静岡県》
萩錦 正雪 若竹 開運 志太泉

各酒の印象。本釀造酒は、お燶でも美味しく鍋物にもよく合う。

名古屋国税局酒類鑑評会では、吟醸部門でカプロン酸エチル高生産酵母を使用する「吟醸部門」と落ちついたバナナ様の香りが特徴の古典的吟醸酵母を使用した「伝統酵母部門」を分けて評価します。

志太泉酒造は昨年に引き続き両部門で入賞しています。「吟醸部門」では、明利酵母を使用した山田錦精米歩合40%の大吟醸酒を出品しております。華やかな香りときれいな味わいがありました。11月にも関わらずカプロン酸の変化や味の甘ダレも感じられませんでした。「伝

統酵母部門」では、静岡県酵母HD-1を使用した山田錦精米歩合50%の吟醸酒を出品しております。静岡酒らしい洒脱な印象があり、酒にやわらかさもありました。

やちり鍋と水炊きのようなあつさりとした鍋物とは、相互の良さを引き出し、もつ鍋や土手鍋のような味のある鍋には口中をさっぱりさせて食もお酒も進む効果があります。



本醸造 1.8 L

本醸造はお燶でふわりとした上質の甘さときれいな酸があります。これから寒い季節に、ぬる燶から熱燶までフィットする汎用性の高い酒です。鍋物全般と相性がよく、湯豆腐

◎名古屋国税局酒類鑑評会で、吟醸部門（両部門）、本釀造部門とも入賞しました。
◎「志太泉 本醸造」はお燶でも美味しく、鍋物との組み合わせは絶品です。

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