

志太泉「特別本醸造」「吟醸」 地酒人気銘柄ランキングに掲載

フルネット社「地酒人気銘柄ランキング2011～2012年版」

最初に今回の以下の文章におきまして各蔵元様に敬称を略させていただきます事を何卒ご理解お願い申し上げます。

フルネット社による、地酒人気銘柄ランキング2011～12年版の本醸造部門において「特別本醸造」が27位、吟醸酒部門では「吟醸酒」が37位、純米大吟醸部門では「純米大吟醸」が41位にランクインしました。またすべてに部門の得点を合計した総合ランキングにおいて前回の71位より8位ランクアップし63位となりました。

「特別本醸造」は、前回も26位で安定した順位です。今年も日本酒度+7.0となり辛口で飲み飽きない酒質でございます。「吟醸酒」は、静岡県清酒鑑評会にも出品しております。常に出品酒を想定した高い意識で造りに取り組んでおります。「純米大吟醸」は静岡県酵母の上品な吟醸香が特徴です。

各部門の1位は、純米大吟醸「黒龍 石田屋」、大吟醸「黒龍 しずく」、純米吟醸

静岡県産酒は県別で3位

都道府県別人気ランキング(すべての部門の獲得得点を単純に県別に合計したランキング)においては、山形県1位、新潟県2位について静岡県は3位にランキングされました。100位以内には、3位磯自慢をはじめとして、開運、臥龍梅、喜久酔、初亀、志太泉、富士錦、正雪、若竹の9蔵がランクインしています。ランクイン数は12蔵の新潟について全国2位であり、蔵元の層の厚さを示しています。

県別ランキングの特徴は上位4都道府県の順位が3回連続(6年間)で変わりません。山形県の人気は突出しており(全

「メ張鶴 純」、吟醸酒「十四代 吟撰」純米酒「田酒 特別純米」、本醸造「十四代 本丸」でした。また銘柄別人気ランキングは1位「十四代」、2位「黒龍」、3位「磯自慢」です。5位「而今」前回(15位)、12位「鍋島」前回(61位)の2銘柄が急上昇しています。

フルネット社は、前回までは、登場銘柄は増加傾向にあったが、今回は顕著に減少した。これは居酒屋マーケットにおける日本酒の選択基準がシビアになり、新しい銘柄に飛びつく傾向が弱まり、実績のある銘柄を選択する。“銘柄絞りこみ時代”に入っただけと推定しています。

※ このランキングは、フルネット社が全国名居酒屋100店に特定名称酒を部門別に人気酒のベスト5を投票依頼し、各部門別に各居酒屋の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

得点の占める山形県の得点の占有率約19%)さらに3回連続得点を増やして続けています。新潟県は2位は維持しているものの得点を減らしています。栃木県、三重県、佐賀県、山口県の人気が上昇しています。

弊社としては、静岡県の実績は微増しており、2年後の次回ランキングでは2位となる可能性もあり、またランキング得票に参加した居酒屋の約3/4を東京都の居酒屋さんが占めることから東日本の蔵元が有利な結果となりやすい傾向があると分析しています。

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。例えば、今回の志太泉「特別本醸造」「吟醸酒」は品質表示区分によれば大吟醸に該当します。

本醸造酒部門27位 【静岡県】

しだいづみ とくべつほんじょうそう
志太泉 特別本醸造



【得点】110点【前回順位】26位【前回得点】80点
【醸造元】株式会社志太泉酒造
【代表者】望月雄二郎
【杜氏】西原光志(能登杜氏)
【年間出荷石数】約800石
【住所】〒426-0133
静岡県藤枝市宮原423-22-1
【TEL】054-639-0010【FAX】054-639-0777
【URL】http://shidaizumi.com
【e-mail】info@shidaizumi.com

1800ml=2,572円/720ml=1,260円(通年販売)

■スペック

【原料米・麹】五百万石 【精米歩合】150%
【原料米・掛】五百万石 【精米歩合】150%
【使用酵母】静岡酵母NEW-5 【日本酒度】+7.0 【アルコール度】15～16
【濾過】済 【火入】済 【酒母】速醸

■酒質の特徴

梨やバナナのような吟醸香があり、上品な旨みがあり、さばけが良い。

地酒人気銘柄ランキング 165ページより

吟醸酒部門37位 【静岡県】

しだいづみ ぎんじょうしゅ
志太泉 吟醸酒



【得点】90点【前回順位】—【前回得点】—
【醸造元】株式会社志太泉酒造
【代表者】望月雄二郎
【杜氏】西原光志(能登杜氏)
【年間出荷石数】約800石
【住所】〒426-0133
静岡県藤枝市宮原423-22-1
【TEL】054-639-0010【FAX】054-639-0777
【URL】http://shidaizumi.com
【e-mail】info@shidaizumi.com

1800ml=3,058円/720ml=1,575円(通年販売)

■スペック

【原料米・麹】山田錦 【精米歩合】50%
【原料米・掛】山田錦 【精米歩合】50%
【使用酵母】静岡酵母HD-1 【日本酒度】+5.0 【アルコール度】15～16
【濾過】済 【火入】済 【酒母】速醸

■酒質の特徴

静岡県酵母特有のメロン様な香りがあり、味わいは爽やかでキレが良い。

地酒人気銘柄ランキング 120ページより

- 特別本醸造は27位です。安定した人気があります。
- 吟醸酒は37位です。静岡県の鑑評会に出品するため高い意識で酒造りに取り組んでいます。
- 静岡県は県別で3位の高い人気です。

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