株式会社　志太泉酒造

© Shidaizumi Brewery Limited 2026

夏を愉しむ。魚と野菜には「志太泉　純米吟醸　夏酒」

志太泉が考える日本の夏。旬を愉しむ「志太泉 夏酒」

涼しげな酒器で、冷えた志太泉

辛口できれいな味わい

日本酒度　+3.5　　酸度 1.3
山田錦100%　精米歩合55%
山田錦らしいやわらかくきれいな酒質。冷酒はもちろん様々な温度帯で酒の趣を楽しめます。

品の良い爽やかな吟醸香

静岡県酵母NEW-5使用で低温長期もろみによるメロンや梨のような爽やかな吟醸香が魅力。伝統な酵母ですが華やかです。

カラフルでレトロなラベルです

夏野菜といかがですか？

イタリアンサラダ
シーザーサラダ
コブサラダ
志太泉は田舎にある蔵。野菜と美味しい酒を意識してます。

お魚によく合う酒です。

　駿河湾の名産「桜えび」が久しぶりに豊漁となりました。静岡は魚が美味しいところ、「桜海老」「生シラス」「かつを」「まぐろ」は最高の酒肴となります。夏だと季節の「はも」もおすすめです。「太刀魚の塩焼き」もいかがですか？

1.8L 600本 720ML 800本限定

1.8L 3,850円 税抜（3,500円）
JANコード4936361311805

720ML1,980円 税抜（1,800円）
JANコード4936361310723

（税込希望小売価格）

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
QRコードは
志太泉インスタグラム