

# オール藤枝の地酒 「志太泉 純米吟醸 藤枝 誉富士」

静岡の食材とも美味しい「誉富士」～さらなる発展に向けて

「志太泉 純米吟醸 誉富士」は、静岡の食材が美味しい。冷酒には山葵漬け、生シラス、桜エビ、まぐろ、かつお、常温では、なまり節、黒はんぺんのフライ、お燗では、鰻の肝焼・白焼・蒲焼、静岡おでん、静岡の地鶏「駿河シャモ」にもよくあいます。



静岡のオリジナル酒造好適米「誉富士」ですが、志太泉では、特に地元藤枝の農家が栽培した「誉富士」を使用した純米吟醸に取り組んできました。



## オール藤枝の酒は蔵元としての原点回帰。

藤枝の「誉富士」を栽培し、『瀬戸川の伏流水』を仕込みに用い、『静岡県酵母』による『静岡流吟醸造り』により『静岡らしい純米吟醸酒』を醸すことは、地産が酒蔵の原点である事を再認識する事でもあります。ラベルは藤枝をイメージして藤色です。地元の方に地域の銘産品として親しみ深くかつ誇りをもって頂く酒を目指しております。

精米歩合は55%です。吟醸としての爽やかさと米の個性が生きる

精米歩合だと考えています。『静岡らしい純米吟醸酒』を造るため、徹底した米洗いに雑味を抑え、爽やかさのため一回火入れ急冷で仕上げました。爽やかな柑橘系の吟醸香があり、味わいは透明感のある爽やかさ、ヴィヴィットな酸の存在感に加えて米由来のふくよかな旨みがあります。春のフレッシュさも魅力ですが、秋上がりによる熟成も楽しみです。甘さ・辛さ・キレのバランスの良い酒です。



静岡流の醸造り

# さりげない毎日を彩る「志太泉 純米吟醸 焼津酒米研究会」

気取らない日々のベーシックな純米吟醸を目指して

「純米吟醸焼津山田錦」は、手軽な価格で良質な純米吟醸をお楽しみ頂きたいという明確な目標があります。原料においては、「静岡県焼津酒米研究会の山田錦」、「瀬戸川伏流水」、「静岡県酵母 NEW-5」と静岡県産にこだわり



味を抑え、低温長期もろみで醸し、フレッシュさを活かすため一回火入れ急

冷で瓶詰しました。スタンダードな静岡吟醸スタイルで香りは爽やかな柑橘系の吟醸香があり、味わいは透明感のあるフレッシュさ、低酸でありながらヴィヴィットな酸の存在感があります。秋以降は、さらに深みをまします。（お燗も楽しめます）鮮度の良い「かつおおし」 「鱒」 「しらす（生・釜揚げ）」 「さくらえび（生・釜揚げ）」 「たけのこ、椎茸」などの地場野菜」他、幅広い食材との相性が良い酒です。

山田錦焼津酒米研究会使用  
精米歩合55% 静岡県酵母NEW-5  
日本酒度+7.0 酸度1.2  
杜氏 西原光志（能登）



藤枝東の同窓会はいかがでしょう？懐かしい友と旧交を温められたかと思えます。藤枝と焼津は永遠のライバルですが、今回の同窓会で試飲頂く藤枝と焼津の米の酒を1本ずつを組み合わせたセットを企画しました。（第59回生 志太泉酒造 望月雄二郎）

志太泉純米吟醸 藤枝誉富士720ML 1本

志太泉純米吟醸 焼津山田錦720ML 1本

消費税・送料込み 4,000円

お名前 ( ) 注文数 ( )

ご住所 ( )

お電話番号 ( )

希望到着時間（希望なし・夜間希望）

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

## 米はエコファーマである「焼津酒米研究会」。

焼津酒米研究会は、「誉富士」や「山田錦」の酒米栽培に取り組んでいます。静岡県より地球環境問題を意識し、環境にやさしい農業に取り組んでいる農業者としてエコファーマの認定を受けております。具体的には、有機質肥料の使用による、化学肥料の使用量の削減、減農薬栽培を実行しています。栽培履歴のはっきりした安全なお米ですから、お酒も美味しいだけでなく、安心してお召し上がりいただけます。消費者とともに田植えや稲刈りを行い、米作りを身近に感じてもらう活動もしております。活躍が評価され焼津酒米

研究会は静岡県より『ふじのくに未来をひらく農林漁業奨励賞』を受賞しております。

