

## ご報告

## 若女将、奮闘しました！



### 半蔵 純米大吟醸 GHOST

6月号に続き連続で担当いたします、大田麻帆です。

皆様にやっとご紹介出来る日がやってまいりました。  
「半蔵 純米大吟醸 GHOST」が7月(予定)に発売します。  
この度、私がタンク1本仕込んだお酒になります。

社内では「なんで、GHOSTなの？」という質問が多かったですが、由来は「ゴーストライター」ならぬ「ゴースト杜氏？」の「GHOST」から取っていて、実はとても単純です。  
(本当は「杜氏を陰で支えている」は表向きで、本当は杜氏に良いように扱われているなんて口が裂けても言えない。)

酒質は、有輝杜氏に「あなたが作りたと思うお酒になったらそれでええんやで」と言われていたので使いたい「種麴」「酵母」を選んだり、やりたいことを詰め込みました(笑)

その結果、甘すぎず、キレイで食中酒でもそのままでも飲み飽きしないお酒に仕上がりました。  
来シーズンのお酒造りにこの経験を活かして、今まで以上に杜氏を支えていけたらと思います。

また、今作は弊社では初めての「女性が仕込んだお酒」という事で、今後の新しい取り組みにご期待ください。

使用米/神の穂  
精米歩合/50%  
アルコール度数/15%

720ml ¥1,980(税込)

若女将 大田麻帆

いつもお世話になっております(^)半蔵通信、編集担当の松裏です(^)  
今年も梅酒のご紹介をさせていただき時期になりました(去年の7月号も梅酒でした)

今月のうらがわで、準備の様子を詳しく書いていますが、  
従業員総出での梅酒の仕込みが無事に終わりましたのでご報告させていただきます♪

和歌山県みなべ町まで直接仕入れにお伺いして、引き取り後はみんなで綺麗に洗います。  
洗い終わった梅は網袋に小分けにし、リレー方式で大きな仕込みタンクへ丁寧に投入！  
氷砂糖を入れてじっくりと漬け込み、「半蔵の梅酒」になっていきます。

(この作業、文字に起こしてみるとそんなですが実はとっても大変です。滝汗)

《仕込み風景はコチラ》



半蔵チームの気合いが詰まった「半蔵の梅酒」、ぜひご賞味くださいませ～(^)♪

[広報 松裏 晋太郎]



### 半蔵の梅酒

720ml ¥1,430(税込)  
アルコール度数/12度



〒518-0121  
三重県伊賀市上之庄 1365-1  
株式会社 大田酒造  
Tel:0595-21-4709 Fax:0595-21-9686  
URL:http://www.hanzo-sake.com

飲酒は20歳になってから。

半蔵 HP はこちら♪



各種 SNS も更新中です(^o^)



# 半蔵通信のうらがわ



今回担当させていただきました。  
治部(じべ)です

今回の「半蔵通信のうらがわ」を担当させて頂く、治部(じべ)です。  
よろしくお願いします。

前回僕が担当した3月号のうらがわで、新酒の瓶詰めはまだ続きますと書きましたが、  
6月の中旬に無事に終える事ができました。  
ホッと一息をつきたい所ではありますが、  
息つく間もなく6月恒例の梅酒の仕込みがありました。

梅酒の仕込み自体もハードな作業ではあるのですが、  
仕込みの準備段階でもかなり大変な作業があります。  
それは、以前に漬け込んだ梅の実をタンクから取り出す作業です。

密閉タンクの中に一人が入り、バケツリレーで取り出していきます。  
梅酒が入っていたタンク内の作業になるので空気を循環させて、  
無理せず休憩をとりながら作業をします。

最初のうちはまだいいのですが、底に行けば行くほど、  
少し残っている梅酒に実が浸かっている  
持ち上げる時に雫が垂れて梅酒まみれに☺  
作業が終わるとシャワーに直行です(^\_^;

そんな作業を経て取り出された梅の実ですが、これがめちゃくちゃ美味しい!  
お裾分けを頂くのが、毎年の密かな楽しみです(#^^#)

4月から始めた散歩に続いて、最近プランター菜園を始めました。(大げさですが)  
長女が学校から持って帰ってきたヘチマと、ミニトマトを植えました。

ミニトマトは長男が植えたいと言ったので、はりきって買って帰ったら、  
「そんなん言っていない!」と一言☺  
「いやいや、言ってたよ…」  
全然覚えてなかったみたいです(^\_^;

まだプランターに植えただけなので、  
この後ヘチマのグリーンカーテンを作ろうかなと思案しています♪

子供達とできたらと思っはいますけど、僕一人で世話をする事になるでしょうね(苦笑)  
散歩に続いて新たな楽しみになりそうな気配です(^^)

最後までお読みいただきありがとうございます。

治部 雅弘