

ご報告

燗酒コンテストにて「半蔵 うこん錦」が金賞をいただきました(祝)



特別純米酒 半蔵 ひやおろし 〈原酒〉

またまたひやおろしの季節がやって来ました。
年々、この時期が訪れるのが早くなっている様に感じます。
(気が付けば私もアラサー…)

私が杜氏になってからは酒造りのスタートが少し早くなりました。
その為、毎年ひやおろしが発売すると、「去年の造りは〇〇だったなあ」、
「今年はここを改善しよう」と一人で反省会を行っています。
また、次の造りがすぐそこまで迫ってきているので、
少しせかせかせかした気持ちになります。

とはいえ、ひやおろしを飲んでいると丸みある味わいなので、
ついついだらだらゆっくりと飲んでしまいます。
(欲を言えば次の造りへの悩みも忘れて飲みたい。)

さて、3BYのひやおろしを自画自賛しておりますが、
4BYの「ひやおろしとなるお酒」もこれに負けられないよう努めていきます。

皆様も、夜に時間があればじっくり、ゆっくり、だらだらとお楽しみください。
お燗をつけていただくと、より美味しく召し上がっていただけるかと思
います。
是非秋を感じながら、ご賞味ください。

1.8L ¥3,300(税込) 精米歩合/60%
720ml ¥1,650(税込) アルコール度数/17%

蔵元杜氏 大田有輝

昨年に引き続き、今年も燗酒コンテストで
「半蔵 特別純米酒 うこん錦」が金賞を受賞しました。
毎年、8月に審査が行われますが、
暑い時期に燗酒のコンテストをしていただけることに頭の下がる思いです。

さて、今では「うこん錦」は半蔵オンリーのお米となりました。
ただ、ありがたいことに毎年何かと賞をいただけているので、
もっとこのお米の魅力を伝えられないかと日々悩んでいます。
(気がつけば「うこん錦 生貯蔵酒」も酒造りの期間中にひっそりと息をひそめていました。
もうこうなれば、うこん錦の生原酒を復活させるしかないのか…?)
また、年々うこん錦での酒造りにもプレッシャーも高まって来ています。汗

このコメントを書いている現時点では、
うこん錦の稲刈りはまだなので、今年のお米の出来にも期待が高まります。

お燗はもちろん冷やしても美味しいので、
暑い日や涼しい日によって飲み方を変えてお楽しみいただければ幸いです。

[蔵元杜氏 大田有輝]



半蔵 特別純米酒 うこん錦

1.8L ¥2,860(税込)
720ml ¥1,430(税込)
300ml ¥616(税込)
アルコール度数/15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(˘ω˘)



半蔵通信のうらがわ



今回担当させていただきました。
松裏(まつうら)です

今回の「半蔵通信のうらがわ」を担当させていただきます。
半蔵通信、編集担当の松裏(まつうら)です。
宣伝も兼ねて写真大きめでいきます!!笑
よろしくお願いします ^^

猛暑もすこーしだけ落ち着いてきたような感じがしますが、
まだまだ暑い季節、皆さまいかがお過ごしでしょうか？
僕は仕事が終わりに、家に帰ると手洗いうがいをしてすぐにプシュッと一杯やるのが、
日課になっている今日この頃です。

前回うらがわを担当させていただいた時に、
「趣味はギター(エレキなやつ)を弾くことです」と書かせていただきましたが、
この度、バンドとして活動ができることになりました👏👏

とは言えまだまだ新型コロナウイルスの脅威が終わったわけではないので、
消毒しまくってスタジオに入り練習し、お披露目の機会を虎視眈々と狙っているような、
なんとも言えない状態での活動をさせていただいております。

ただ、今年は各所で音楽フェスなども開催されていますし、
イベント関係も徐々に元通りになってきているので、
お披露目の機会もそう遠くないのでは!!と勝手に思っています。
(イベント告知などがあればまたうらがわで書かせていただこうかな。。。笑)
興味がある方、機会があればぜひよろしくお願いします(*'ω'*)

さて、気が付くともう9月に突入しております、
2022年もあっという間に終わってしまいそうです・・・滝汗

9月のビッグイベントといえば・・・
「半蔵を楽しむ会～七代目の想い～」ですね ^^
今年弊社は、130周年、お客様と交流できる場ということで
ヒルホテルサンピア伊賀様にてお酒の会を開催する運びとなりました。

皆様の応援もあり、おかげさまでお席のご予約は満員となりました!! (祝)
ご協力いただいた皆様、この場を借りてお礼を申し上げます。
本当にありがとうございました。

まだまだ不安がある世の中ですが、楽しいひとときにしていただけるよう、
当日に向けてスタッフ一同、絶賛準備中でございます。

最後までお読みいただきありがとうございます ^^