

ご報告

今年も梅酒の仕込みが無事に終わりました。



半蔵の梅酒

製造部の新人木内です！

暑い日が続いておりますがいかがお過ごしでしょうか。

この時期になると昨年漬けた梅の実をタンクから取り除く作業と、来年の分の梅酒を仕込む作業が行われます！

弊社の梅酒は「日本酒」と「和歌山県みなべ町産南高梅」を使って仕込んでいます。そこで今回は梅酒についてのお話を少し・・・

アルコール濃度の低いものでは殺菌も徹底して行わなければカビや腐敗の原因になります。

逆に 20 度以上あればいいのでホワイトリカーや焼酎以外にもウイスキーやブランデー、ウォッカなど様々なお酒を使って作ることもできます。

それぞれ風味の違う梅酒が出来上がるので試してみると面白いですよ！

一般的に 35 度以上のお酒に漬けることで梅のエキスや氷砂糖が溶けてもアルコール濃度が低くなり過ぎずに雑菌の汚染がしにくく、長い間保管することができます。

梅酒に使う砂糖は「氷砂糖」を使いますが、これは梅のエキスを溶けださせるために必要でグラニュー糖のようなすぐに溶けてしまうものでは梅のエキスが出る前に梅の実がぐちゃっと崩れてしまい、液が濁ってしまうので腐敗しやすくなるみたいです。そのため梅酒を作る際は必ず氷砂糖を使って作りましょう！

自家製梅酒を作るのが手間だと思う方、普段は飲まないから少量で愉しみたいと思う方は是非弊社の「半蔵の梅酒」をご購入ください！

300ml、720ml、1.8L と幅広いサイズのご用意がございます！

余談ですがカレーの隠し味として梅酒を入れるとコクが出ておすすめです！

(隠し味程度の量なので入れすぎ注意です)

意外と美味しいので機会があれば是非お試しください。

製造部 木内 隆也

1.8L ¥3,300(税込)

720ml ¥1,650(税込)

300ml ¥825(税込) アルコール度数/12度

梅雨の時期でムシムシと暑い時期が続いておりますが、皆様お元気でしょうか。広報担当、松裏です^^

猛暑続きのこの季節にぴったりな、今月のおすすめアイテムのご紹介は「半蔵 特別純米神の穂 ささにごり」です。半蔵の夏のお酒・・・という和前号でご紹介した「金魚ラベル」がとても人気なのですが、こちらの「ささにごり」も実は夏季限定でお出ししているアイテムなのです。

「半蔵 純米吟醸 にごり酒」は冬季の定番ですが、夏には「ささにごり」もおすすめさせていただいております^^

酒米は三重の代表米「神の穂」、酵母は「MK1」と半蔵の鉄板の組み合わせ。底にうっすらと揺れる滓の部分を絡めて飲んでいただくと、甘みも感じていただけて美味しいです♪

爽やかなガス感もこの時期におすすめ^^ 基本的には辛口のお酒なので後に引っ張りすぎない、さっぱりとした生原酒になっています。

今季は 700 本限定でのご用意になりますので、是非お早めにご賞味くださいませ♪

広報 松裏 晋太郎



半蔵 特別純米酒 神の穂 ささにごり (生原酒)

720ml ¥1,760(税込) アルコール度数/17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。
松裏です。

いつもお世話になります
今月のうらがわを担当させていただきます、半蔵通信編集の松裏です。
よろしくお願いいたします ^ ^

ではまず一言、、、最近暑すぎませんか？笑
うらがわを書いている時はまだ6月末頃なのですが、
とにかく暑い!! (夏は好きですが)
自宅ではもうエアコンをつけ、扇風機も3台フル稼働している今日この頃です。
早くも夏レジャーが楽しみな時期になってきましたね ^ ^

春先から各地でのお酒イベントも増えてきて、僕は5月に北九州、6月は札幌へ。
今年もいろいろとお邪魔する機会がありまして、その度に新しいご縁も増え、
本当にありがたい2024年前半を過ごしていました ^ ^

後半もお声がけいただいているイベント等もたくさんありますので、
イベント情報はHPの「お知らせ」から是非チェックお願いいたします mm



<https://www.hanzo-sake.com/>



※イケメン蔵人たちも現在はオフシーズンなので参加予定ですよー!

話は変わって、プライベートでは
6月に久しぶりのライブハウスで演奏をすることができました ^ ^
三重県松阪市にある M'AXA(マクサ)という老舗ライブハウス
(けっこう有名なアーティストさんが出たりする)で演奏させていただきましたー!

本番前は久しぶりのライブハウスということもあり、不安がありましたが、
いざ音を出した瞬間に楽しさが炸裂!!!
終始テンションが上がっていて演奏中の記憶がありません。笑
次回は大阪のライブハウスなどなど、イベントのお誘いをいただいているので、
バンド活動の方も楽しんでいきたいと思っております ☺

これから夏本番ですので、
皆様もお身体にはお気をつけて、半蔵の夏酒を楽しみながらお過ごしくださいませ ^ ^

最後までお読みいただきありがとうございます。

広報 松裏 晋太郎