

ご報告

「爛酒コンテスト 2024」にて金賞受賞しました!!(祝)

プレミアムぬる爛部門：半蔵 特別純米酒 神の穂

こんにちは、製造部 米担当の森口です。

今月私が紹介させていただく商品ですが、9月ということでピンと来る方もおられるかと思えます。

そうです！今年もひやおろしの季節が来ました！（製造部的には9月といえばひやおろしよりも「また酒造りの期間が来るぞ…」感の方が強いです^^;）

今年のひやおろしも程よく熟成が進み、丸みのある味わいに仕上がっております。

原酒ならではのしっかりとした後味もありますので、

そういった“らしさ”を楽しみたい方は常温で。

「まだまだ暑いし」という方や、スッキリ派という方は冷酒やオンザロックで。

実はひやおろし、けっこう爛向きでもあるのですが…

この暑さの中では「是非爛で！」と手放しでおススメはいたしません(汗)

この通り割と様々な温度に適しているお酒ですので、これからの季節の変化、

気温の変化に合わせて飲み方や温度を変えてみて、

味の変化を見ながら飲み進めていく、というのも面白そうです。

（もっと熟成させたい方はあと2～3ヶ月おいてみるのも良いのかもしれない）

余談ですが、この紹介を書くのに私はひやおろしを180ml瓶に移して、冷凍庫に入れてみました。（みぞれ酒という飲み方らしいです）

アルコール度数が17度なので水のようにカチカチには凍りませんが、半日入れておくと固めのシャーベット状になり、瓶の細い部分で引っかかってなかなか注げません

でした(^^; 飲む数時間前に入れるのが正解みたいです。

シャリシャリの口当たりでスッキリさが増し、みぞれが溶けた後はひやおろしらしい旨みが出てくるいい飲み方…でしたが、冷やすコツが要ったりすぐに飲めなかったりでおススメはいたしません(汗)

皆様もご自分に合う、好きな飲み方を探してみてくださいはいかがでしょう？

蔵人 森口 浩輔



半蔵
特別純米酒
ひやおろし

〔原酒〕

720ml ¥1,760(税込)

精米歩合/60%

1.8L ¥3,520(税込)

アルコール度数/17度

今回ご紹介するお酒は半蔵きっての万能酒「半蔵 特別純米酒 神の穂」です。半蔵の中では定番中の定番とあってなかなかアピールの機会に恵まれないため、半蔵通信で紹介するのも二年半ぶりとなります。

前回紹介したときは「ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2022」で金賞を受賞したこともあり、低い温度帯でワイングラスに入れて優しく立つ香りを楽しんでもらうことをオススメしていました。

またまだまだ暑いこの時期は冷やすことで酸味が際立ち、スッキリと飲むことができます。

ですがこのお酒の本域はやはり「ぬる爛/熱爛」といった高い温度帯にあると思います。というのもこの度「爛酒コンテスト 2024 プレミアムぬる爛部門」にて金賞を受賞いたしました(祝)

「特別純米酒神の穂」は爛にすることでより香りが立ち、辛さにキレが増してキリッと飲むことができます。

さらに杜氏が得意とする「神の穂」×「MK1（三重県酵母）」の組合せは、より神の穂の旨味に膨らみがでてお肉や出汁の効いた料理に好相性です。

冷やでもよし、爛でもよしの「半蔵 特別純米酒 神の穂」。

是非皆さま好みの温度帯を見つけてください。

「旨い!!」の感想をお待ちしております(*^^*)

大田 陽平

半蔵
特別純米酒
神の穂



1.8L ¥3,080(税込)

720ml ¥1,540(税込)

300ml ¥770(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(°o°)



～忍びの里からこっそりお届けいたします～

半蔵通信のうらがわ

Vol.045



今回担当させていただきました。
安藤です。

今月の半蔵通信のうらがわを担当させていただきます。
営業部、安藤です。
よろしくお願いします。

普段は東京、名古屋、大阪で販売会を担当していることもあり、
出張続きで不在がちですが、真夏は内勤メインの為久しぶりに登場です! 🙌

先日プライベートで沖縄に行って来ました。
15年来の友人がコロナ過に宿泊施設を始めたのですが、
御祝もまだできていなかったこともあり、
出発の一週間前に急遽、沖縄へ行くことを決めました。

沖縄では、日本酒といえば東北や新潟というイメージがあるらしく、
まだまだ三重のお酒を飲む機会がないと聞いていたので、
御祝には「半蔵 大吟醸 雫酒」を選びました。

友人夫妻と一緒に飲みましたが、
改めてお酒は「飲む場所」や「空間」で、違った美味しさを感じた一泊二日でした。



写真には映っていませんが、
テラス席で海風を感じながらいただく半蔵は格別でした。

最後までお読みいただきありがとうございます。

営業部 安藤 利祐