

## ご報告

6BY、仕込みに向けて絶賛準備中です。



## 半蔵 純米大吟醸 神の穂

今回、半蔵通信を担当します大田 有輝です。  
蔵では酒造りの準備が着々と進んでおります。  
6BYも美味しいお酒を造っていきますので、  
新酒が出来上がりましたら、よろしくお願ひします！

さて、今回ご紹介するのは、大田酒造の定番「半蔵 純米大吟醸 神の穂」です。  
大田酒造で一番人気のこのお酒ですが、実は半蔵通信でのご紹介の頻度は多く  
なかったです(苦笑)。  
と、いうのも、ついつい半蔵通信では季節商品やコンテストで受賞したお酒の  
ご紹介を優先していたためです。  
つまり、ご紹介頻度の少ない「半蔵 純米大吟醸 神の穂」は、  
受賞する頻度の少ないお酒と思われるかもしれませんが、  
それもそのはず、コンテストには滅多に出品していません。  
コンテストなどの「純米大吟醸の部」は、  
香りが華やかで甘みがあるお酒(半蔵では赤ラベルタイプ)が受賞しやすいの  
ですが、「半蔵 純米大吟醸 神の穂」は香りも抑えめ、  
甘さも控えめとコンテストには向きにくい酒質で造っています。

その為、コンテストには強くはないですが、ひかえめな甘さがどんな料理とも  
相性がよく、食中酒に最適なお酒です。

定番の半蔵より、限定酒を選んでいただく方が多くいらっしゃるとは思います(私  
もそっち派です)、  
定番酒も毎年進化していますので、ぜひ今一度手にとってみてください！

1.8L ¥3,960(税込)  
720ml ¥1,980(税込)  
300ml ¥880(税込) アルコール度数/15度

蔵元杜氏 大田 有輝

こんにちは。今回、うらがわに続いて担当します治部です。  
うらがわを書いていた時期はまだ暑かったですが、お彼岸を過ぎた辺りからは、  
朝晩は涼しくなり日中も少し過ごしやすくなりました。  
「暑さ寒さも彼岸まで」とはよく言ったものですね！

今回ご紹介する商品は、上面でご紹介をしている「純米大吟醸 神の穂」に  
負けず劣らずの定番商品「半蔵 純米酒 辛くち」です。  
こちら定番ながら、通信でご紹介するのは意外にも初めてで、イベント等でも  
お持ちする機会がほとんどない商品です。(イベントでは季節商品や生酒などを  
ご紹介する事がどうしても多くなってしまいますので…)

そんな忍び続けている感のある商品ではありますが、味わいは商品名にも  
入っている通り辛口で、冷やでも燗でも美味しくどんな料理にも合わせやすい  
食中酒向きのお酒になっています。  
そしてこの商品、特に小容量 300ml サイズの出荷の勢いが凄まじく、一度の配達で  
50 ケース以上お届けするなんて事も結構な頻度であります！(そんな時は在庫が  
一気に減り、急遽瓶詰めしないと慌てる事もあったり^^)

出荷や詰口担当を慌てさせる一面もある商品ですが、  
こちらの定番商品も自信のある1本なので、ぜひ手に取ってみてください！

酒造部 治部 雅弘



## 半蔵 純米酒 辛くち

1.8L ¥2,530(税込)  
720ml ¥1,265(税込)  
300ml ¥605(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^)/



# 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。

9月の下旬に差し掛かって、まだまだ暑い日が続いていますね💧  
去年の今頃もこんなに暑かったのかな!?!と思いながら毎日を過ごしています。

蔵のオフシーズンも束の間で、今期の仕込み準備も間近に迫ってきました。  
仕込みがない期間は、詰口や出荷業務に蔵から応援に入ってくれるので  
僕自身もすごく助かる事が多いです。  
その蔵スタッフも本業に戻り、どこの部門もこれから忙しくなる時期で大変ですが  
スタッフ全員で補いながら乗り越えていきたいと思っております!

そんな頼りになる若い後輩スタッフが多くなっていますが、  
僕が一番の古株で、この9月28日で入社20年になります。  
日にちを覚えているのにも理由があって、「入社日=甥っ子の誕生日」なんです!

入社日の早朝から母を連れて病院に行き、病院では新米パパと間違えられ(^^;  
産まれたのを見届けてから出社しました。

そして翌日…甥っ子が市外の病院に入院したので、母が電車で病院に。  
その母から昼休憩中に、「台風で電車が止まって迎えに来てくれないか」と電話が(!)  
入社翌日なのに…と気まずい思いを抱きながら早退させてもらったのは忘れられないですね💧

迎えに行く途中では、川から溢れた水が前から迫ってきたり…  
帰りは青山峠が通行止めになり迂回する羽目になったり… なかなか大変な1日でした。  
災害が身近に感じられる昨今ですが、この時ほど身近に感じた事はまだないです。

そんな忘れる事ができない始まりから20年、  
入社半年から約10年小売部で店長を経験させてもらい、  
蔵に移ってからも、事務・出荷・詰口・催事など幅広く携わらせてもらい、  
てんてこ舞いだった伊勢志摩サミット時などなど、挙げればキリがないですが  
誰よりも多くの経験をさせてもらう事ができているなと感じています。

これからは、自分がというよりも後輩たちに色々経験をしてもらい、  
経験値を積み上げて成長できる環境を創りたいなと思っています。

後輩たちに置いていかれない様にももちろん自分自身も頑張りますが、  
今までと違った目線で「自分ができる事」を考えていこうと思っています。

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