

ご報告

2025年もどうぞよろしくお願ひいたします。



半蔵 志光^{しこう} 純米吟醸 〔生原酒〕

【新たな成長への飛躍、希望が実（巳）のる年に】

2024年はユネスコ無形文化遺産登録など、酒造りを続けられていることをとても大切に感じた一年でした。無事に新年を迎えることができましたのも、いつも温かく応援して下さる皆様のおかげです。感謝申し上げます。

半蔵通信 2025年最初のご紹介は、『半蔵 志光 純米吟醸 生原酒』です。

昨年デビューした『半蔵 志光 原酒』がバージョンアップして『純米吟醸』になりました。

今年の変化は、酒米が一等米。試験的に『志摩産神の穂』の田んぼに、粉末状にした牡蠣殻を加えています。牡蠣殻はカルシウムをはじめミネラルが多く含まれており、酸性によりがちな土壌を中和する効果があるそうです。

また、『志摩産神の穂』もミネラルが多くなったことで、酒質も変化しました。

味わいは酸味もしっかり感じられ、きれいな口あたりと骨格のある舌触りが特徴です。

牡蠣によく合うと社内では絶賛だったので、よろしければ一度お試し下さい。

火入れバージョンは今春発売予定。限定 1,500本。

志光ファンの方はぜひ、火入れもお試し下さい。

720ml ¥1,870(税込)

使用米/神の穂 100% アルコール度数/17度

さて本年は巳（へび）年。巳は、『復活と再生』を連想し、植物に種子がではじめる時期など強い生命力につながり、新しいことが始まる年になるといわれているそうです。

そして3年目『志光』の未来チャレンジが始まっています。2024年12月11日に伊勢志摩産の牡蠣殻パウダーを田んぼに撒く作業に参加しました。

この田んぼで4月から栽培される『神の穂』がどう育っていくか...。実際の牡蠣殻パウダーは想像を超えるスケールで、黒い靴と黒いズボンが真っ白に（汗）。

秋から取り組む来期7BYの酒造りでは、『漁業×農業×酒造り』の資源の循環を活用して地域産業の活性化を目指す想いが詰まっています。新たな『半蔵志光』の個性が光る1本になることを願います。（未来へつづく...）

今年も日本酒を通じての出会い、笑顔で乾杯する場面にご一緒できますことを楽しみにしております。どうぞよろしくお願ひ致します。



副社長 大田 智洋



〒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^)





あけましておめでとうございます。
今回担当させていただきます。
松裏です。

2025年、あけましておめでとうございます。
昨年は大変お世話になり、ありがとうございました。
本年もどうぞよろしくお願い申し上げます m(__)m

2025年一発目のうらがわを担当させていただきます、編集担当松裏です(*'▽')

年末から年始にかけて、長い方だと最大9連休というお話も出ていましたので、
ゆっくりと過ごされた方も多いのではないのでしょうか ^^

さて、2024年について、
改めて振り返ってみると非常に忙しかった(もちろんいい意味で)一年でした。

というのも、
日本酒イベントや催事、地元イベントなど、
これまでは県内が多かったのですが、
最近では県外にもお邪魔する機会が増えてきました。
プライベートでは趣味のバンドでも各地のイベントに多く参加させていただきました。

その度に新たな出会いが各地であり、
お知り合いの方が増え、そのご縁が新たなご縁を呼ぶような、
とても素敵な一年間でした。
公私共に「縁」というものを感じることができた2024年。
2025年も新しい「縁」が待っていると思いますので、
今からワクワクしております ^^

さて、話は変わって我が家の次男坊は今年から小学生に!!! (祝)
この前生まれたばかりのような気がしますが、
あっという間に大きくなり日々の成長を見ていると感慨深いものがありますね。

長男坊と並んで通学していくのを早く見たいなーと思う一方、
新しい環境に馴染めるのか、おともだちは出来るのか、
などなど心配し始めるとキリがない・・・(^_^;)
(きっと杞憂に終わると思いますが笑)

そんな違った意味でのワクワクも詰まった2025年、頑張って参ります (笑)
みなさま今年もよろしくお願いいたしますー!!!

最後までお読みいただきありがとうございます。