

ご報告

「七代目の想い～スペシャルトークイベント」開催決定！うらがわをチェック☞



半蔵 純米酒 木桶仕込み

暑い日が続いていておりますがいかがお過ごしでしょうか。
蔵では次の造りに向けて片付け？作業や予定を組んだりしております。
伊賀も、冬のあんなに寒かった酒造りが嘘のような暑さで、お酒と一緒に冷蔵庫で過ごしたいと思う日々でございます。

今回のご紹介は、「半蔵 純米酒 木桶仕込み」です。
今年もそろそろ 7BY の造りに向けて木桶に柿渋を塗る作業を行う予定です。
(毎年のことですが、晴れた日に行うのでとても暑い作業になります。。。)

木桶で仕込むこのお酒は、手作業で「冷却管」と呼ばれる金属の筒に氷を入れて醪を冷ましたりと、何かと手間暇がかかります。
味わいとはいうと、まろやかできれいな後味に仕上がります。

という、いつものお話はさておき、
何とこの木桶、今年で 85 歳を迎えることとなりました！
昭和 15 年（1940 年）に作られ、平成 19 年（2007 年）に修理し、先々代の杜氏の時に現役復帰いたしました。
カタチあるものはいつまでも、、、とはいきませんが、まだまだ「木桶仕込み」の商品が継続できるよう、大切にメンテナンスしていこうと思います。

暑い日が続くとつい冷たい飲み物をたくさん飲んでしまいますが、飲み過ぎによる体調不良や、熱中症による脱水症状には注意してご愛ください。

720ml ¥2,420(税込) 使用米/三重県産神の穂
アルコール度数/15 度

蔵元杜氏 大田 有輝

今月は「半蔵 純米吟醸 志光 火入れ」です。
年始に生原酒 ver.をご紹介しましたが、今回は火入れバージョンです。

「半蔵 純米吟醸 志光 火入れ」の特徴といえば
「志摩産神の穂」の心地よい旨みと爽やかな酸味の絶妙なバランス。
魚介から肉料理まで幅広く合わせていただけます。

そして「志光」には他にない取り組みがあります。
「神の穂」の田んぼに牡蠣殻を粉末にして撒くことで、倒れにくい稲が育つよう土壌を安定させたり、漁業×農業×酒造りの循環を目指すなど、志摩市の生産者ならではの想いが詰まっています。

(この作業を行う日に田んぼにお邪魔しましたが、ほんとに大変な作業で驚きました)

ミネラル豊富な土から育つ酒米からどんな酒質になるのか。
秋の収穫時期と今期の酒造りが待ち遠しいです。

それまでの間は R6BY の「志光」をお楽しみください。

営業部 安藤 利祐



半蔵 純米吟醸 志光

720ml ¥2,200(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`)ノ



半蔵通信のうらがわ

Vol.055

杜氏・大田有輝が語る、
酒造りの想いとこだわり。
美味しいお食事と杜氏セレクトの
半蔵とともに過ごす
特別なひととき。



< 完全予約制 >

各回16名

9/5

金曜日 杜氏「大田 有輝」×蔵人「木内 隆也」

18:30～21:00(受付18:10～)

参加費 8,000円(税込)

- ・日本酒7種+シークレット酒
- ・「鮮魚店フジヤマ」特製酒肴BOX
- ・デザート
- ・イベント限定お土産酒180m81本

夜の部



9/6

土曜日 杜氏「大田 有輝」×蔵人「森口 浩輔」

11:00～13:30(受付10:40～)

参加費 6,000円(税込)

- ・日本酒6種
- ・「ニノマチストリートクッキー」特製洋食ランチBOX
- ・デザート
- ・イベント限定お土産酒180m81本

昼の部



七代目の想い
スペシャル
トークイベント

大田酒造
七代目蔵元杜氏

大田有輝

お申込みはこちらのQRコードから



会場



大田酒造 向島ハウス

〒518-0875

三重県伊賀市上野向島町3471番地
伊賀鉄道く西大手町駅より徒歩2分

「イベント限定酒」もお土産に!

杜氏とともに語り、味わう、半蔵の世界をぜひご体験ください

各回少人数制(16名限定)。満席必至!お申込みはお早めに。

ご予約・お問い合わせはお電話もしくはメールで。



TEL ☎ 0595-21-4709(大田酒造)9:00～17:00(土日休み)

メール rikako@hanzo-sake.com(直営店)10:00～19:00(水曜休み)

お酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。公共交通機関をご利用ください。