

ご報告

「秋のお酒」お待たせいたしました🍁



半蔵 特別純米酒 ひやおろし原酒

こんにちは、製造部 米担当の森口です。

今年も早いものでもう9月ということで、ひやおろしのご紹介です。毎度の事ながら、ひやおろしのご紹介をさせていただくこの時期といえば、「ポチポチ今年の酒造りが始まる…!!」という楽しみ半分、怖さ半分の何とも言えない気持ちに伴います。このまま残暑が続くと「暑い中で酒造りの作業をせなアカンのか」と戦々恐々としています…が、キッチリ良いお酒をお届けできるよう頑張ります!

さて、今年のひやおろしも程よい熟成で丸みがありながら、原酒ならではのしっかりした飲みごたえのある味わいです。冷酒はもちろん、燗酒にも定評のある秋季限定のアイテムになります。

個人的には「季節のお酒」に「旬の食材」をあわせるのが好きです。ひやおろしは、しっかり飲みごたえのあるお酒なので、季節先取りで軽く燗をつけて、脂ののったサンマと共に……など、今までであれば考えていたんですが、まだまだ暑すぎて燗つけるなんて考えるだけで恐ろしいです。しかし、ニュースによると今年のサンマは「10年ぶり豊漁!!!」とのこと。ひやおろしとの相性も期待大ですね。(ちなみに私のひやおろしのアテはいろんなキノコを入れてバター醤油炒めのようなお手軽メニューにしようと思います。)

まだしばらく暑い日が続きそうなので皆様もご自愛ください。

蔵人 森口 浩輔

1.8L ¥3,520(税込)
720ml ¥1,760(税込) アルコール度数/17度

広報担当、松裏です^^

上段で森口が「秋酒」のご紹介…をしていますますが、まだまだ暑い日が続いてますね。夏と秋の境目が無くなってきている今日この頃ですが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。

今月2点目のご紹介は「半蔵 純米大吟醸 赤ラベル」となります🍷

もっばら最近の「半蔵」と言えば、「神の穂(三重県独自の酒造好適米)」で醸したお酒(白色のラベルの純米大吟醸)のイメージをお持ちの方も多いかと思うのですが、こちらのお酒は私たちの地元「伊賀上野」で収穫された「山田錦」を使用し醸しています。※首ラベルの「伊賀山田錦」に注目👀

伊賀地方は元々は琵琶湖の「底」だったこともあり、土壌としては粘土質で米作りに適しているとかいないとか。※諸説あり
毎年GWに実家の田植えの手伝いをしますが足がハマリ大変…。(作っているのは飯米ですが)この猛暑の中で、刈取りなど作業をしていただいている米農家さんには頭が下がる思いです。

そんな伊賀で大切に育てていただいたお米で醸したこのお酒、「華やかな香り」「適度な甘み」が感じられるバランスの良い美味なお酒になっています^^
昨年の「インターナショナルワインチャレンジ2024」にてシルバーメダルも受賞🏆
直近では「サケコンペティション2025」純米大吟醸部門にて「SILVER」受賞と躍進中🍷

暑い夏、キリリと冷やして、ワイングラスで香りを感じながらお召し上がりくださいね。

広報 松裏 晋太郎



半蔵 純米大吟醸 赤ラベル

1.8L ¥5,940(税込)
720ml ¥2,970(税込)
アルコール度数/16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^)/





今回担当させていただきました！
杜氏の大田有輝です。
オフシーズン満喫しました笑

9月に入り少しずつ涼しく・・・なることもなく、
まだまだ暑い日が続いていますが皆様いかがお過ごしでしょうか。

お盆も明け、伊賀では稲刈りも少しずつ始まっており、
酒造りの季節がすぐそこまで来ていることを肌で感じようになりました。

今年のオフシーズンは、造り期間中には出来ない趣味の時間を満喫しました！
小学生の息子がサッカーがとても好きなので、
毎年夏休みは家族でサッカー観戦をしています。
(今年はスタッドランス対ガンバ大阪を見に行きました。)

テレビの画面越しで見るのとは違い、
スタジアムでの観戦は、熱気や臨場感が違いますね！
今年の夏も暑さはすさまじく、息子のサッカーの試合の応援も重なり、
しっかりと日焼けをしました。。
年々オフシーズンもあっという間に過ぎ去っていくように感じます。
~~年を重ねたせいかな。。シミも気になります。~~

頭の片隅では、夏の暑さでお米が気になり
「酒米も溶けにくそうで大変な造りになりそうだな」と、
やっぱり頭からは酒造りが離れません。

さて、今年？去年？から令和の米騒動もあり、
どうやら酒米の収量も少なくなったようです。
今までと変わらず、酒米を作り続けていただいている農家の方には本当に感謝しています。

今年は製造量も少し減ってしまいそうですが、
その分！本！本の仕込みに想いを込めて醸したいと思います。

そろそろ酒造りも始まりますので、
新酒ができることを楽しみにお待ちしております。

最後までお読みいただきありがとうございます。