

～忍びの里からお届けいたします～

半蔵通信

2025 年 10 月 Vol.061

ご報告

「美酒コンクール 2025」にて「半蔵 プレミアム神の穂」が金賞を受賞しました🏆

※フルーティ部門



半蔵 純米大吟醸 プレミアム神の穂

今回、半蔵通信を担当する杜氏の大田有輝です。

今季の造りに向けて、蔵ではお酒造りの準備が進んでおります。

今年の準備期間は例年よりも短く、洗米が 5 日早かったり、ついこの間まで半蔵トークイベントも行っていたので急ピッチで蔵の片付けにあたりました。(汗)

9 月 5 日、6 日にイベントにお越しいただきました方、大変ありがとうございました！

今後も年一回程度でイベントを行う予定ですので、

今回ご都合がつかなかった方も次の機会によりしくお願いいたします。

(イベントレポートはうらがわで横尾が紹介しています)

今回のご紹介は「HANZO 純米大吟醸 プレミアム神の穂」です。

さて、一体何がプレミアム？かということ、酒米「神の穂」の等級が「特等」になっております。

普段は、1 等、2 等の神の穂を使うことが多いですが、1 年に 1 本しか仕込まないこのお酒は等級にもこだわり、「良い神の穂で良いお酒を」をコンセプトに醸しています。

実は味わいも定番の「半蔵 純米大吟醸 神の穂」と異なり、より華やかでより甘みが多いリッチテイストを目指して造っています。

現在のところ、今年の神の穂の調達に予定数量の 65%と大打撃を受け(最終はもう少し集まるといいですが...泣)、今まで以上に神の穂が貴重な酒米になりそうです。

今シーズンは波乱の酒造りとなりそうです！

いただける貴重な神の穂は誠心誠意、いいお酒となるように今年も頑張っていきます。

ワンランク上の「神の穂」を是非一度ご賞味ください。

使用米/三重県産神の穂
アルコール度数/16 度

蔵元杜氏 大田 有輝

こんにちは、製造部の篠原です。

9 月末頃からようやく暑さがやわらぎました。皆様いかがお過ごしでしょうか。

四季を感じられないのはなんだか寂しくなりますね。なので私は、お酒と食で四季を感じて楽しんでいます。そこで、秋冬を楽しんでいただけるオススメ商品のご紹介です。

「全国燗酒コンテスト 2025 プレミアム熱燗部門」で金賞を受賞した「半蔵 特別純米酒 うこん錦」。

うこん錦は蔵人にとって正直とても扱いずらく、仕込み一つ一つに手間と時間をかけています。手間をかけた分、気持ちが進められているのでは是非味わっていただきたい商品です。

「半蔵 特別純米酒 うこん錦」は丸みのある味わい深いお酒です。

常温でも楽しんでいただけますが、熱燗にいただくと、香りと旨みがより一層引き立ちます。

味噌仕立ての煮込み料理や焼き物との相性は抜群です。

こってりとした味わいの料理と合わせると料理の旨みを引き立てながらも「うこん錦」の持つ、米の甘さやコクが口の中に広がりバランスが整います。

鶏もも肉 × 「特別純米酒 半蔵 うこん錦」 & 濃厚ベアリング

オススメレシピは、鶏もも肉の照り焼き(焼き鳥でも OK)

タレと塩で味付けは異なりますが、タレで味付けされた鶏肉は純米酒と相性が良く、

口の中をまろやかにしてくれます。鶏もも肉のジューシーな肉質と醤油ベースの甘辛いタレが、

うこん錦の丸みのある味わいと絶妙にマッチ!!

是非ゆっくりと味わってください。

蔵人 篠原 弘一



半蔵 特別純米酒 伊賀産うこん錦

1.8L ¥3,300(税込)
720ml ¥1,650(税込)
300ml ¥825(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 も更新中ですよ(´o`)ノ

半蔵通信のうらがわ

Vol.057



今回担当させていただきました。
横尾です。

皆さん、こんにちはー！

半蔵通信のうらがわ【2度目の登場】新人：横尾です！

入社して8カ月、最近はいろいろな仕事をさせていただけるようになってきました!! (祝)

直近の目新しい仕事としては、9月5日(金)・6日(土)に
向島ハウスで開催された大田酒造初の「杜氏トークイベント」!!!

2日間参戦させて頂きましたー♪

初日は満席+2名!! 2日目も満席♪

両日ともに多くのご予約を賜り、本当にありがとうございました!

大田酒造としては初の杜氏トークイベントということで、
どんな雰囲気になるのかドキドキしましたが、お客さまはもちろんスタッフも含め、
終始笑顔と笑い声の絶えない楽しいイベントになりました!

なんといっても一番印象的だったのは、お客さまが積極的に杜氏に質問してくださっている姿!
日頃から半蔵をご愛飲頂いている方だけに、質問にも熱意が感じられました。

なかなか杜氏と直接話す機会は少ないと思いますので、酒づくりへの想いや、
杜氏のキャラクターが伝わったのはとても良かったなあと思っています!!

ご参加くださった皆さま、本当にありがとうございました!



私たちスタッフは、直接お客様と接する機会が少ないので、
本当に良い経験になったなあと思っています。

次回は、10月17日(金)～19日(土)の「上野天神祭 2025」に合わせて、
「向島ハウス POP-UP STORE」を開催致します。

半蔵のお酒はもちろんですが、是非私たちの顔も見に来てくださいね♪

最後までお読みいただきありがとうございます。

製造部 横尾 政幸