

ご報告

2026年、あけましておめでとうございます!



生原酒

## 半蔵 特別純米酒 神の穂

新年あけましておめでとうございます。  
広報担当、松裏です。

昨年は皆様には大変お世話になり、ありがとうございました！  
今年もイベント等々、お会いすることも多いと思いますが  
一年、どうぞよろしくお願ひ申し上げます。

12月を境にぐっと冷え込み、  
現在（お正月もお休みなく！）も蔵人たちは仕込み真っ最中！  
有輝杜氏を筆頭に日々美味しいお酒を醸しています。

さて、2026年最初のご紹介は…  
「半蔵 特別純米酒 神の穂 生原酒」です。

こちらのお酒ですが半蔵ではお馴染みの、  
三重県の酒米「神の穂」×三重県酵母「MK1」にて仕込んだ特別純米酒。  
そんなお酒の新酒ができあがりましたー！

火入れをしていないからこそ感じられるフレッシュさと、  
生原酒ならではのボディ感のある力強さ。

今季新酒よりラベルがリニューアル！（実は「生酒」のシールも！）

新年に相応しい、フレッシュな「半蔵 特別純米酒 神の穂 生原酒」で、  
是非乾杯してみてください。

1.8L ¥3,740(税込) 使用米 / 神の穂  
720ml ¥1,870(税込) アルコール度数/17度

広報 松裏 晋太郎

今回は「半蔵 志光 純米吟醸 生原酒」のご紹介です！

6BYの志光はワイングラスでおいしい日本酒アワードで「最高金賞」もいただき、  
皆様からもおいしいととても良い評価をいただきました！（感謝）

7BYの仕込みでは数年続く夏の気温の上昇から、今年もお米が溶けにくいのではないかと吸水を増やし、少しでも溶けやすいうように仕込みを行っています。

志摩産神の穂の契約農家 前田俊基さんの田んぼでは肥料の一部に

「志摩で採れた牡蠣殻」を使用してくれているおかげ？で、仕込みをする際にはサバケの良い（べちゃつとしていない）お米になっていて、  
とても仕込みやすくなっています。

さらに牡蠣に含まれるミネラル分のおかげかお米の溶けも良く、  
今年の志光もとても良いお酒になったと思います。

気になる3年目の志光の評価ですが吟醸酒特有の甘い香り、

バランスの良い酸とお米の優しい甘みの他に、

ほのかにミネラルの様な香りがするのも特徴の一つとなっています。

寒い季節が続きますので牡蠣を使った料理との相性はもちろん、鍋や煮物との相性ばっちりの「半蔵 志光 純米吟醸 生原酒」で冬を乗り越えていきましょう！



生原酒

## 半蔵 志光 純米吟醸

720ml ¥2,310(税込)  
アルコール度数/17度

蔵人 木内 隆也

半蔵 HP はこちら♪



各種SNSも更新中です(^o^)ノ



〒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。



# 半蔵通信のうらがわ

Vol.060



今回担当させていただきました。

大田智洋です。

ご縁が馬(うま)れて、深まる一年に♡

半蔵で乾杯♡

明けましておめでとうございます

旧年中は大変お世話になりました。

感謝申し上げます。

2025年を振り返りますと、たくさんの挑戦と結果の一年でした。

Best1. 世界酒蔵ランキング 16位(4つ星)にジャンプアップ

Best2. 全国新酒鑑評会 蔵史上最高評価

Best 3. 韓国に輸出実績

令和元年より有輝杜氏を中心とした製造部も7年の経験を重ね、日々酒造りに邁進。

先月杜氏は31歳に。(蔵人平均年齢は36歳に)まだまだ伸び盛り(笑)

皆様からの温かい励ましや応援のおかげで、次の世代は確実に成長しています。

2026年は、あの歴史的な『G7 伊勢志摩サミット』から10年。

ここまであっという間だったように感じます。

が、一方で私は年々、目が…腰が…記憶が…

なんかよく忘れちゃう(汗)

記憶の領域がすごく狭まった気がしています。

頭と心の健康に気をつけたいと思います。

さて今年の干支は、馬。

大田酒造は、駿馬のごとく元気いっぱい走り出せる一年、

力強く挑戦し続ける一年にしたいと思います。

どうぞご期待くださいませ。

そしてさらに未来への種を蒔き続け、

ご縁が馬(うま)れて素敵な一年になりますように。

皆様と半蔵で乾杯!

最後までお読みいただきありがとうございます。

代表取締役副社長 大田 智洋