～忍びの里からお届けいたします～

半蔵通信

2020年8月 Vol.003

ご報告 半蔵インスタフォロワー1,000人突破。応援ありがとうございます。

半蔵 純米大吟醸 神の穂《仕込み三十三号》

1.8ℓ ¥3,200(税別)※限定300本
720ml ¥1,600 (税別)※限定1500本

原料米/神の穂
精米歩合/50%
酵母/MK-3
日本酒度/+2

伝統を重んじながら、進化する若き造り手達の挑戦

もっと美味しい日本酒を目指したい。

この想いから今年は多くの試行錯誤を繰り返しました。
既存の「半蔵 純米大吟醸 神の穂」らしさをそのままに、如何により良くしていくか。
そこで、今年は種麹のみを変えるというチャレンジをこの「仕込み三十三号」で行いました。

製麹中は普段から使っている種麹よりも品温経過は緩やかで、
出麹時の香味もまた一つ違っていました。
この種麹を用いることで、アミノ酸が少なく、甘みも透明感のあるものに仕上がりました。

米や酵母だけでなく麹菌によっても酒質が変わる、日本酒の魅力をお楽しみください。

是非定番の「半蔵 純米大吟醸 神の穂」と飲み比べてみてください。

蔵元杜氏 大田有輝

半蔵 純米大吟醸 中汲み《生原酒》[数量限定]

720ml ¥2,400(税別)

味と香りのバランスが良く、芳醇な吟醸香とふくらみのある味わいがあり、上品な口あたりです。

【蔵人から】
このお酒は、地元契約栽培の伊賀産山田錦を使用し、地元の農家の方の想いと共に造られています。

同じ山田錦でも年度ごとに米質が違うのはもちろんですが、生産者によっても違います。
洗米時の吸水が早いのもあれば、遅い山田錦もあります。醪での溶け具合も溶けるものもあれば、なかなか溶けないものもあります。
お米が手づくりであることを改めて痛感した1年でした。

「農家の方の想い」と「蔵人の想い」の掛け算により、日本酒の魅力はまだまだ広がっていくことをこの仕込みを通して感じました。

今年の山田錦は正直なかなかに手強かったですが、今年ならではの味が出ていると思います。

原料米/伊賀産山田錦　精米歩合/50%　日本酒度/+4

半蔵 特別純米酒 神の穂《生原酒》[数量限定]

1.8ℓ ¥3,000(税別)
720ml ¥1,500(税別)

「神の穂」の特長であるである柔らかな味わい、生酒ならではの若々しい香りと風味が広がります。

【蔵人から】
「MK-1」×「神の穂」 、大田酒造の一つの王道パターン。

MK-1 は穏やかな吟醸香と程よい酸味が特長の三重限定酵母です。

この「半蔵 特別純米生原酒 神の穂」は今年の仕込みの序盤に醸しているので、正直手探りのなか造りました。
今年は洗米方法、製麹方法、醪管理も試行錯誤の真っ只中だったので、
来年の造りはまた異なるかもしれません。

生原酒としてのフレッシュさだけでなく、
新米杜氏の若々しさ(?)も感じていただける今年の一本をご賞味いただければ幸いです。

原料米/神の穂　精米歩合/60%　日本酒度/+5

〒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

Twitterはじめました