

ご報告

「半蔵 特別純米酒 辛口」 燗酒コンテスト 2020 金賞受賞しました。



新商品

純米大吟醸
HANZO
真紅の星

原料米/伊賀産山田錦
アルコール度数/15度
精米歩合/50%



たかが1%、されど1%・・・

今月も新商品のご紹介です。

「純米大吟醸 HANZO 真紅の星」は、明けの明星を想像して付けた名前です。「明けの明星」は夜明けに見える金星を意味し、コロナがはやく終息し、再び元の生活に戻ることを願いましたが、現実はまだまだかかりそうですね、。

この「純米大吟醸 HANZO 真紅の星」は、「半蔵 純米大吟醸 赤ラベル」とアルコール度数が1%違う（15度）のお酒です。

「え？アルコール度数がたかが1%違うだけ？」と、お思いになられた方にこそ飲んでほしいお酒です。

実は日本酒はアルコール度数が1%異なるだけでも味わいが変わってきます。

今年の全国新酒鑑評会に出品したお酒は、三種類のアルコール度数から選びました。17.9度の原酒を17.7度、17.5度と二種類に加水をし、この三つのなかで一番香りと味わいのバランスがよかった「17.5度」を出品いたしました。

たかが1%、されど1%です。

この1%のアルコール度数の差をきっかけに、また新しく日本酒の魅力をお届けできれば幸いです。

蔵元杜氏 大田有輝

720ml ¥2,500 (税別) ※限定 1000 本

半蔵 特別純米酒 ひやおろし 〈季節限定〉



キレの良い旨辛口な味わいのひやおろし原酒。
ぬる燗でさらにおいしさが引き立ちます。

今年は残暑が厳しすぎます。

「半蔵通信 9月号」が出ている頃には、少し暑さがやわらぎはじめていますとうれしいです（温暖化の影響もあり、このままでは「ひやおろし」ならぬ「あつおろし」になりかねないです）。

毎年のことですが、「ひやおろし原酒」は火入れの原酒(17度)です。

本通信の上段にて日本酒のアルコール度数の一度の差についてふれましたが、このお酒はセルフ加水によって「好みの度数」を探すことも魅力的なお酒です。

最近、日本酒ハイボールや日本酒カクテルもよく聞くようになったので、新しい飲み方を見つけるのも楽しいですね。

まだもう少し暑い日が続くと思いますので、私はオンザロックでいただきます。

[大田 有輝]

1.8ℓ ¥3,000(税別)
720ml ¥1,500(税別)

精米歩合/60% 日本酒度/+5 アルコール度数/17度

半蔵 純米吟醸 五百万石 55%



低温でじっくりと醸し、ふくらみのあるやさしい味わい。穏やかな口当たりのお酒です。

私が定番酒の中で一番気に入っているラベルが「五百万石」です。ラベル質感、ロゴと文字のスペース感、サイズ感等、どれも好みます。

このお酒も五百万石らしく「淡麗辛口」タイプに仕上げました。

改めて考えると、お米から造っているのに「辛口」ってイメージしづらいですね。

日本酒はスパイシーなこともないので、辛口とは「アルコール感の強さ≡甘みの少なさ」を意味します。辛口といってもただ甘みが少なくアルコール感が強ければいいという訳ではありません。それでは水っぽく、薄っぺらい味わいになってしまいうからです。

辛口のお酒には、その蔵や杜氏の考える「しっかりしたアルコール感と程よいお米の甘みとのバランス、調和」が反映されています。

とは言え、飲む人によって甘辛の感じ方がバラバラなのが日本酒の面白いところと感じます。

[大田 有輝]

1.8ℓ ¥3,000(税別)
720ml ¥1,500(税別)

原料米/五百万石 精米歩合/55%



〒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



今日「うらがわ」担当させていただきました。
杜氏の大田有輝です

前々から社内で「半蔵通信の裏面も何か活用できないか」という話が出ていました。

とは言っても、2 か月間 特に何も面白いことも思い浮かばなかったのも、
チラシの裏面ということもあり、「チラシの裏面に書いておけ」と言われる
本当にくだらない中身の無い話でも書いていこうと思います。

もし、半蔵通信の裏面をメモ書きに使ってくださっていた方がいましたら申し訳ございません。
とりあえず今回から第一回目ということで始めようと思いますが、
全く書く内容の無い月や、3 行程度しか中身の無い月も出来上がってくると思います。

生温かく見守っていただくか、表面だけ一読していただければ幸いです。

表面のご報告で、「燗酒コンテスト 2020 金賞受賞!」とお知らせしましたが、
正直 100%受賞出来ると思っていたかというところではありません。

※ちなみに当該商品はこちらのお酒になります(笑) →→→→



結果発表が8月 17 日だったので、
結果発表前には受賞出来なかった時用の報告内容もちゃんと考えておりました。

それは、、、

「【悲報】 蔵元杜氏、お盆・コロナ太りで体重なんと〇〇kg 増加!

酒造りに向けてダイエット頑張ります!」を用意していました。

今思えば、見出しにならず裏面でのご報告に済んで良かったです(汗)。

仕込み期間中は毎日仕事をしているということもあり、どれだけ食べようが、
飲もうが、休憩時間にスナック菓子つまもうが、
体重は増えなかったのですが(むしろ落ちました)、

仕込みも一段落すると食べる量を減らし、間食を止めても体重は増えていくばかり。。。
仕込み後はゆっくりしたいと思っていたはずが、気が付けば痩せるために早くお酒造りを始めたい
と思うようになりました。

「リングフィットアドベンチャー」という体を動かすゲームを始めてみても
2 週間に一回しか起動せず、4 歳の息子が残した夕食も有難くいただくので、
焼け石に水状態です。

最近、家族で糖質ゼロ麺にハマっています。
何かダイエットにいいオススメがあれば教えてください!

最後まで読んでいただき、ありがとうございました。