

## ご報告

R2BY(令和2酒造年度) 仕込み、はじまります。

### 純米吟醸 HANZO 〈神の穂 50 MK-1〉



新商品

原料米/神の穂  
アルコール度数/15度  
精米歩合/50%



ありそうでなかったこの組み合わせ。

「純米吟醸 HANZO 神の穂 50 MK-1」の醪は R1BY の一番最後に仕込んだ、杜氏1年目の集大成のようなお酒です。

神の穂という酒米はとても慣れ親しんだお米ですが、いつも決まって50%精米にはMK-3を、60%精米にはMK-1を使っていました。

半蔵にありそうでなかった「神の穂50%×MK-1」という組み合わせは、「50%×MK-3」とも、「60%×MK-1」とも異なる味わいに仕上がりました。

MK-1らしく穏やかな香りながらも、神の穂50%が奏でる滑らかな口当たり。「純米大吟醸 神の穂」と「特別純米酒 神の穂」のちょうどいい真ん中の味わい。

この「純米吟醸 HANZO 神の穂 50 MK-1」が好評だったら、来年以降「半蔵」シリーズの定番商品として組み込んでいきたいと考えています。(ちょうど半蔵シリーズの純米吟醸クラスのボリュームが少なかったりするので…)

いつか、「神の穂60%×MK-3」なんかも仕込んでみたいですね(笑)。

蔵元杜氏 大田有輝

720ml ¥1,500 (税別) ※限定 1200本

### 半蔵 旨口純米吟醸 〈生原酒〉

旨味、旨口ってなんやねん？

「日本酒における旨味や旨口って何を指しているのだろうか？」という疑問を持たれる方も多くいると思います。基本的にはアミノ酸や、甘みを指すことが多いです。

では、この旨口生原酒はアミノ酸が多かったり、甘味が強いのかという点必ずしもそうとは限りません。飲んだ時に「旨いやん！これ！」と感じていただけるようなバランス、メリハリを求めて醸しました。

また、生原酒(火入れを行っておらず、酵母が生きていて、酵素も失活していない)なので飲み時期によって少し異なる味わい、顔を見せませす。

最近少しずつ肌寒くなってきました。一部のコアな方は生原酒もよくお燗されています。少しミルクィな香りが立ち、好みが分かれるところではございますが、燗酒がお好きな方は一度試してみてください。

[大田 有輝]



720ml ¥1,500(税別)

精米歩合/60% アルコール度数/17度

### 半蔵 純米酒 木桶仕込み 〈数量限定〉



720ml ¥2,000(税別)

「足るを知る」今年、木桶仕込みを行い感じたことがまさにそれでした。少し長くなりそうなので、詳しくは裏面「半蔵通信のうらがわ Vol.2」に書こうと思います。木桶での仕込みは今年が初めてでした。昨年までは前杜氏が管理しているのを眺めているだけだったので、見様見真似で行いました。裏ラベルの一文に「木桶仕込みは杜氏にとって懐かしく」とありますが、木桶や酵母に振り回されつつ温度管理の難しさの前にはそんなことを思う余裕がありませんでした。(汗)木桶で仕込んだお酒はホーローのタンクで仕込んだものより、ほのかな木の香り、まろやかさ、味のふくらみ、余韻の長さが特徴的です。何故この様な特徴に差が生まれるのかは正直私もわからないので、まだまだお酒造りに学ぶべきことがたくさんあるなあとしみじみ感じます。

「半蔵 木桶仕込み」と味噌料理の相性は抜群なので、ぜひ一度ご賞味ください。

[大田 有輝]

原料米/神の穂 精米歩合/60% 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^)/

