

ご報告

半蔵インスタフォロワー数 1,500 人突破。応援ありがとうございます。



720ml ¥2,000 (税別)

半蔵 純米酒 木桶仕込み

〈生原酒〉

原料米/神の穂
アルコール度数/17度
精米歩合/60%



今年は例年と違い底冷えの寒さですね。

木桶は保温性が良いので、例年は温度が上がりすぎないように、こまめに冷却管に氷を追加していましたが、今年は水を入れた回数も数えられるほど少なく、今までよりも自分の目標とする醗管理に近くなった印象です。

しかし、その分 他のホーロータンクでの仕込みでは保温の為に追われたので、トータルでは昨年よりも醗に振り回されていました。(笑)

実は、今年の仕込みシーズン前から「木桶に柿渋を塗る」という作業も私の担当になりました。この柿渋が無臭柿渋ではない為、これまた匂いがキツかったのですが、その分 愛着が昨年よりも「3割程度増し(?)」で仕込みにあたっています。

木桶仕込みの火入れ ver.はまだ寝かせているので、お先に生原酒にてお届けいたします。

今年の季節感が感じられる醗経過となっているので、昨年の木桶仕込みがあれば是非呑み比べてみてください。

蔵元杜氏 大田有輝

口に含むと縦に伸びていく。
キレ重視かと思いきや、まだ青いバナナのような穏やかな甘味が舌に残る・・・

なんてテイastingコメントをお客様に届ける能力がないので、少し製造方面の話を。

皆様は、本醸造や吟醸酒の『アルコール添加』(以下アル添)にどのような印象があるでしょうか？
私はこの業界に入るまで、アル添=日本酒に高濃度のアルコールを添加した、安価な酒だと思っていました。
なので「酒は純米！」なんて言うてましたが、現実とは違います。
そもそも上記の作り方だと『日本酒・清酒』を名乗ることすらできません。

実際は、お酒を搾る前のモロミ(どぶろくを想像してください)の段階で、アルコール度数 30%前後の醸造用アルコールを添加することで「キレを良くする」「雑味を抑える」「酒粕に移ってしまう吟醸香をアルコールに移し、香りをよくする」等の理由から、アル添しています。

有名な杜氏の方が、
「どんなにがんばっても酒造りで人が介入できるのは9割まで。残りの1割は運」とおっしゃっていましたが、アル添は量やタイミング、方法などにより結果が大きく変わる、まさにこの9割の部分。

蔵元・杜氏の技術や経験が差に現れる、運に左右されない分野の酒になります。
純米至上主義者の方も、アル添酒の入口に「半蔵」の本醸造はいかがでしょうか。
爛に合うと、もっばらの噂です。



半蔵 本醸造

1.8ℓ ¥2,000(税別)
720ml ¥1,000(税別)

[蔵人 古家 康]

アルコール度数/15度 精米歩合/65%



〒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^)/



半蔵通信のうらがわ



今回担当させていただきました。
蔵人の森口です

今月の「半蔵通信のうらがわ」を担当させていただきます、森口と申します。
よろしくお願い致します。

まずは簡単に自己紹介させていただきます。

入社3年目の34歳です。

お酒が好きでこの業界に転職しました。

業務は、仕込み(製造)です。(仕込みのない時季は瓶詰めや出荷作業をしています)。

仕込みは昨シーズンから製造メンバー(蔵人)がガラッと変わって、
そこから本格的に蔵人として仕込みの作業をしています。

主に担当している作業は

蒸しあがったお米をコシキという蒸し器から出す作業、

次に蒸すお米を計量して洗う、洗米作業です。

いわば”お米”担当、流行っぽく言うなら半蔵の「米柱」です(笑)。

なかなかの力仕事と言いますか…

蒸し上がったお米を出す作業はお米やコシキが熱いこともあり、

1月の大寒波が来た日でも汗をかきながら半袖で作業していました!

洗米作業も米袋1袋が30kgなので、

かなりパワーが要るうえに

洗米時間を、お米がどれだけ水を吸っているかお米の微妙な変化を目で確認して

時間を決める必要があるので意外と繊細な所もあります。

蔵人2年目、まだまだ見極めが難しいなあと思いながら作業をしています。

コロナ禍でまだしばらくは息苦しい日常が続きそうですが…我々のパワーのこもったお酒が
こんな日々でのちょっとした息抜きの手助けになれば…と思います。



(蒸米を出す作業です)



(洗米でお米の変化を確認しています)

最後までお読みいただきありがとうございました。