

## ご報告

2021年度 Kura Master にて「磨き40」が金賞をいただきました。



## 半蔵 純米大吟醸 磨き40

「半蔵 純米大吟醸 磨き40」が  
KURA MASTER 2021 にて金賞を受賞することができました！

ここ最近の暑さですっかりと忘れていましたが、  
去年の酒造りは寒波の影響により、醪管理にとっても気を遣いました。

KURA MASTER だけでなく、  
去年は優等賞をいただけなかった三重県新酒鑑評会でも、  
今年は評価をいただくことができ、酒質向上にむけて前進していると  
肌で感じることができました。

今年「半蔵 純米大吟醸 磨き40」は1BYの造り経験を活かし、  
いろいろと改善を行ったので、それが形になったかと思うと嬉しさも  
ひとしおです。

酒質もよくなり、そろそろ手を休めたくもなったりしますが、  
来年は「大田酒造 創業130周年」ということで、  
まだまだノンストップで改善を重ねていきたいと思えます。。

今後ともよろしく願いいたします。

720ml ¥5,500(税込) 原料米/山田錦 100%  
1.8L ¥11,000(税込) 精米歩合/40%

蔵元杜氏 大田有輝

### 「量よりも質、少量でも大満足」

自信満々なことを言っているにもかかわらず、今年も全国新酒鑑評会に入賞止まりでした。(汗)

今年の出品結果が返ってきたところ、オフフレーバーや指摘事項は一つもなかったのですが、

味わいが甘かったことが理由かと感じます。

去年は寒波の影響で発酵が鈍り、その為例年よりも甘く仕上がりました。

とは言え、それでもきっちり金賞を取られる酒蔵もあるので、

言い訳はこの辺にして、また来年頑張っていこうと思います。

今回のご案内は、「半蔵 大吟醸 雫酒」の180mlです。

いつもの「半蔵 大吟醸 雫酒」は桐箱に入っているので、贈り物にオススメしていますが、

今回は「ちょっとしたプレゼント」や「自分へのご褒美」にオススメなサイズです。

フルーティで華やかな香りと、滑らかな甘み特徴なので、

個人的には食前酒として2人でワイングラスなどで、

90ml ずつわけて飲むのがいいのかなあ？と考えています。

日本酒をたくさん飲んでほしい気持ちもありますが、

一番は、自信のあるお酒をじっくり味わって飲んでいただくと嬉しいです。

[蔵元杜氏 大田 有輝]



## 半蔵 大吟醸 雫酒

180ml ¥1,100(税込)  
アルコール度数/16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、(^o^)/



# 半蔵通信のうらがわ



今回のうらがわは半蔵女子チーム  
がお送りいたします(\*'ω'\*)

みなさんは半蔵の梅酒をお飲みになられた事がありますか？

半蔵の梅酒、じつはとっても美味しいんです(^.^)  
甘さ控えめでさっぱりとした口あたり。



私のおすすめは少しレモン果汁を足してのソーダ割り。  
よりスッキリとして夏にぴったりの味わいになりますよ ^ ^

先日、そんな梅酒の「梅の実」を取り出す作業が行われました。  
男性従業員総出で次から次へとタンクから引き上げられ、  
運び出された梅の量の量は圧巻です・・・(‘Д’)

去年の仕込みに使用した梅の実を沢山いただいたので、  
早速食べてみましたが、大きく肉厚で食べ応えあり。

一つ、また一つ…とついつい手がのびる美味しさです。

従業員のみんなはどんな風を楽しんでいるのか聞いたところ、  
Nさん宅では凍らせた梅の実を梅酒に浮かべ旦那さまと夜な夜な晩酌されているそう。  
夫婦円満にひと役かっているんですね!ステキです(#^^#)

Mさん宅ではお義母さんが梅ジャムを大量に作ってくれるそうです。  
じっくりコトコト時間をかけてアルコール分を飛ばすと子供も食べれる美味しいジャムになるそう。  
愛情いっぱいこれまたステキです(\*'ω'\*)

今年は6月16日に今期の梅酒の仕込みが行われ、大きな南高梅がたっぷり漬かりました。  
数ヶ月後の仕上がりを今から楽しみにしつつ、また一つ梅の実を口に運ぶ女子一同。

最後までお読みいただきありがとうございます♪

半蔵女子チーム一同(^.^)

「あとがき」

以上、弊社事務担当、Yさんが今月のうらがわについて書いてくださいました ^ ^  
梅酒としてお飲みいただく他にも、いろいろな楽しみ方がありますねー♪

飲んでよし、食べてよし、いろんな素材に使っても良しの「半蔵の梅酒」  
ぜひ一度お味見くださいませ～♪