

ご報告

今年も梅酒の仕込みが無事に終わりました。



720ml ¥1,650(税込)

原料米/神の穂 100%
精米歩合/60%

半蔵 特別純米酒 神の穂 ささにごり 〈生原酒〉

7月に入り、暑さも少しずつ増えてきたと感じます。こんな暑い日は、キンキンに冷やした、フレッシュなお酒を飲みたくなりますね。

というわけで、今回ご案内するのは「特別純米酒 半蔵 神の穂 ささにごり」です。

今年も無事に「無濾過」、「無加圧」、「中汲み」の3連コンボにてお送りすることができました。(必ずしも毎回出来る訳ではないので、ラベルに記載に出来ないのがもどかしいです…)

実は、去年の「ささにごり」は予想以上に美味しく仕上がったので、今年の仕込みは一人で勝手にプレッシャーを感じていました。。

今年の「ささにごり」も、先月号でお伝えした「特別純米酒 金魚ラベル」と同じように、「麴米 100 kgあたり」の使用する菌体量を減らしています。

その為、昨年よりもシャープで軽快な口当たりになっています。

また、醗管理も昨年よりも少し変えてみました。(事項錯誤中なので来年はまたまた変えているかもしれません(汗))

二年目の造りも無事終わりましたが、まだまだ迷走が続きそうです。(泣)

来年もより改善を重ねる予定ですが、一先ず、二年目の「半蔵 ささにごり」をお楽しみください。

蔵元杜氏 大田有輝

今年も梅酒の仕込みが無事に終わることができました。

梅の実を洗い、10kg ずつ袋に入れタンクに仕込んでいきます。

全て手作業で1日かかりで仕込みました。

毎年汗だくでクタクタになっての作業ですが、

今年は雨模様でそこまで暑くなかったのが、それだけは救いでした。

約8ヶ月程ねかせて、今年の梅酒が出来上がるのが来年2月～3月頃になる予定です。

甘さ控えめでスッキリとした後味。定番のロックやソーダ割りはもちろんですが、

忍ジャーエールで割って飲んでも美味しいです！

【うらがわ】にも仕込みの話を書いているので、是非ご覧ください!(^^)!

〔製造部 治部 雅弘〕



半蔵の梅酒

1.8L ¥2,970(税込)
720ml ¥1,430(税込)
300ml ¥770(税込)

アルコール度数/12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



今回担当させていただきました。
治部(じべ)です

今回の「半蔵通信のうらがわ」を担当させて頂く、治部(じべ)です。
よろしくお願いします。

酒蔵が一番忙しい時期といえばやはり冬場ですが、
一番ハードな一日が六月にありました。
表面でもご紹介をしております梅酒の仕込みがあり、
今年も無事に終える事ができました。

前日に和歌山まで梅の実を取りに行きましたが、
帰り道の途中で前が見えなくなる程の大雨にあいながらも、何とか持ち帰りました。

当日は朝から作業を開始。梅の実洗いから袋詰めまでを流れ作業で行い、
数がたまったらバケツリレーでタンクに仕込む。

この作業をひたすら繰り返します。

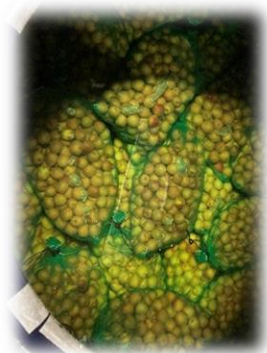
2,400kgの梅の実だったので、その数240回!!

それが終わった頃は身体がクタクタです。

しかしそれで終わりではなく、次は氷砂糖が待っています("Д")

これもバケツリレーで行い、これでハードな一日が終了です。

仕込みが終われば後は漬かるのを待つだけです、
月に一回程度、循環させながら櫂(かい)を入れてかき混ぜて、じっくりと漬け込みます。



今回の梅酒の仕込みだけでなく、
体力仕事といえる決まった作業が年に数回あるのですが、(粕出しもなかなかハードです🦋)
そういう作業が、自分の体力を確認する一つのバロメーターになっていたりもします。

今年もなんとか終える事ができたのでまだまだ動けるとは思いつつ、
作業中は大丈夫でも、作業後や次の日がこたえる様になってきていて、
歳をとった事を痛感する事が多くなっている今日この頃です。

最後までお読みいただきありがとうございます。