～忍びの里からお届けいたします～

半蔵通信

2021年 11月 Vol.018

ご報告　2021年度全米日本酒歓評会、赤ラベルが金賞をいただきました。

720ml ¥2,860(税込)
1.8L ￥5,500(税込)

純米大吟醸 半蔵 赤ラベル

蔵では３ＢＹの酒造りが始まりました。
この半蔵通信 11 月号を書いている今時点では、まだ今年の山田錦が収穫されていないので、今回は１ＢＹ、２ＢＹの「純米大吟醸 赤ラベル」の造りについてお話ししたいと思います。

この「純米大吟醸　赤ラベル」も例に漏れず、実は何回もマイナーチェンジを行っています。

１ＢＹの最初はそれまでと同じ様な造りを行っていましたが、
自分のイメージする「純米大吟醸　赤ラベル」の味わいと少し異なっていました。
そこで、１ＢＹの終盤の仕込みからは麹造りと醪の最高品温を変えて今の味わいのベースが出来ました。

また、２ＢＹでは一部の麹（留麹）の種麹を変えるなどを行い今に至ります。

その甲斐もあって、
今年の全米日本酒歓評会では金賞をいただくことができ、非常に嬉しく思います。

３ＢＹの山田錦は今のところ台風の被害もなく済みそうなので、
今年は酒造りに向けて一段と磨きをかけていきますので、ご期待ください。

蔵元杜氏 大田有輝

原料米/山田錦
精米歩合/50%
アルコール度数/16%

いつもお世話になっております(^^)/
「半蔵通信」編集担当の松裏が「特別純米酒 半蔵 うこん錦」のご紹介をさせていただきます。

半蔵シリーズの中でも、冷やから燗まで一年を通していろいろな飲み方を楽しんでいただけることもあり、
試飲会などでオススメさせて頂く機会が多い商品でもあります＾＾

よく「仕込みにウコン使ってるから、そんなに酔わないの？」とおっしゃるお客様がおられますが、
「ウ〇ンの力」のウコンは関係ありません(笑)(めちゃ酔います)　※うこん錦は酒米の品種名です

こちらの「うこん錦」、ひと昔前までは多く栽培されていたみたいですが、
年々生産数が減少している傾向にあり、酒造りに使用している蔵元も少なくなっているんだとか。
その為、今では弊社以外でこちらの「うこん錦」を使用している蔵元をお見かけすることがない！というような、珍しい酒米でもあります。

稲穂の色(うこん色)からラベルイメージを作成したということもあり、一際目を引くド派手なラベルカラーになっています(゜Д゜)

これまで「燗酒コンテスト」にて金賞４回と、「名古屋国税局酒類鑑評会 燗酒の部」で国税局長賞受賞の実績もございますので、肌寒くなってきたこの季節、お燗をつけてほっこりと晩酌にいかがでしょうか(^^♪

[広報　松裏 晋太郎]

特別純米酒 半蔵 うこん錦

300ml ¥616(税込)
720ml ¥1,430(税込)
1.8L ¥2,860(税込)
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＼(^o^)／

～忍びの里からこっそりお届けいたします～

半蔵通信のうらがわ

Vol.015

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。

先日、商品のお届けで、志摩市にある旅館 いかだ荘山上様へ伺いました。
65 周年記念のお酒の仕込み依頼を頂き、そのお酒の納品でした。

お酒のコンセプトは「牡蠣に合う日本酒」。
杜氏はじめ仕込みスタッフの努力のかいあって、
井坂社長よりお褒めのお言葉も頂戴する事ができました。

実は僕自身、十数年前に宿泊した事があり、
仕込みの話を聞いた時から気になっていました(#^^#)
宿泊したのはずいぶん昔の話にも関わらず、
景色と牡蠣の記憶をすぐに思い出す程印象に残っていたので。

配達に向かう道中でも、景色を見ながらこの道通ったわ!と
懐かしく思いながら運転していました。

そして、いざ着いてみると……
部屋・食事場所・デッキからの景色が
海を見渡せて絶景だったと記憶してましたが、
記憶通りの素晴らしい景色!!
すごく気持ちよくて、夕方はまたきれいだろうなと思いながら眺めていました。

志摩の旅館だけでなく、伊勢のおかげ横丁にも牡蠣料理を楽しめるお店があるので
お近くに行かれた際に一度訪れてみてはどうでしょうか!?

僕も次は景色だけでなく、牡蠣をはじめ美味しい料理を堪能しに
宿泊したいなと思います!

最後までお読みいただきありがとうございます。

治部 雅弘