2022年5月 Vol.024

ご報告

夏のお酒、 お待たせいたしました♪



使用米/神の穂 精米歩合/60%

1.8L ¥3,300(税込)

ついこの間まで暖房を使っていたと思ったら、 春も一瞬で過ぎて早くも暑さを感じる季節になりました。

暑くなってくるとどうしてもビールを飲みたくなってきますが、 今回はそんな暑い日でも日本酒を愉しむことをコンセプトにした夏酒 「半蔵 特別純米酒金魚ラベル」をご紹介します。

他の半蔵シリーズとは異なり水色の瓶を用いているのは、 金魚鉢をイメージしていて見た目からも涼しさを感じるデザイン! ラベルは、1本1本手作業で貼っているので、 これが机にたくさん並ぶと爽快!! 出荷作業ではひと足早く夏を感じています。

酒米は、杜氏が得意とする「神の穂」。1回火入れ。

味わいは甘さ控えめで酸味とキレのある仕上がりになっており、 爽やかな後味が特徴です。 ビールのようにキンキンに冷やして飲むのもよし。

オンザロックで涼みながら飲むのもよし。 もちろん食中酒にもオススメです。

(今夜はお寿司のガリまで美味しく感じました!(^^)!)

ぜひ特別純米酒金魚ラベルで夏の日本酒を愉しんでください。 (今年の夏は金魚すくいができるような夏祭りが開催されるといいですね。)

蔵人 大田陽平

純

蔵

早速、酒質とは関係ない導入になりますが、

私はたまに、木桶仕込みを『木樽仕込み』と言い間違えます。

特

金

魚

アルコール度数/15%

そこでふと『桶(おけ)』と『樽(たる)』はどう違うんだろうという疑問が沸きました。 文章を書くにあたって桶と樽の違いを調べてみたところ、用途・材料・蓋の有無の違等、 所説ありましたが、日本酒界隈の樽・桶の説明としては・・・

- ・中身を長期保存する目的で蓋をして使うものが『樽』、
- ・一時的な使用や使用時に蓋をしないのが通常のものを『桶』 が正しいかなというリサーチ結果になりました。

そんな桶を使用して醸される『純米酒木桶仕込み』の一番の特徴は、 「テクスチャが柔らかい!」だと思います。(テクスチャ=質感。) ※テイスティングコメントで使う場合、最初の飲み口を表すらしいです。

「木が呼吸するから」「微生物が活躍するから」「酵母のストレスを軽減するから」 何が正解かはわかりませんが、口あたりや触感が大田酒造のラインアップで一番優しいと 思います。

大田酒造のやさしさに包まれたい方は是非飲んでみてください。

[蔵人 古家康]



使用米/神の穂 720ml ¥2,200(稅込) 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♪







+歳通信のうらがわ 4 ٧٥١.021



今回担当させていただきました。 大田智洋(ちひろ)です。



『一年生』

我が家の孫はこの春、ピカピカの一年生です。 小学校入学式当日は、桜満開。 親子でネクタイ姿の写真をみると、心も和やかに、温かくなりました。 『こどもの日』には健やかな成長を祝いたいと思います。

さて、4月号の半蔵通信で杜氏大田有輝が、 『三回目の一年生でした』と書いていました。(笑) そうか、かつてベテラン上田杜氏もそんなことを言っていたなぁ。 と思い出しました。

三回目の一年生ながらも、 令和4年三重県新酒品評会では 「吟醸酒の部」「純米吟醸の部」「純米酒の部」「普通酒の部」 4部門にて優等賞をいただきました。 『おー、良かった!!』(拍手♥リパチパチ)←親目線 しかしこの結果は杜氏ひとりの成果ではなく、 この3BYに携わった蔵人やスタッフの協力や応援があったからと感じます。 (全員に拍手♥!)

> 実は、今期チャレンジな一年生がもう一人。 杜氏の妻である、大田麻帆です。

東京農業大学醸造学科で学び、もともと基礎知識もあるので 蔵仕事は向いていると思いますが、昨年の2BYから蔵人として、 特に今期は子育でしながら、男性社員と同様に勤務しています。

実は今、麻帆が仕込んで管理している醪(もろみ)が1本あります。

酒造業界では女性蔵人はまだ少ないですが、従来の考えに捉われることなく挑戦する気持ちと、 酒造りへの想いが詰まったお酒ができると思います。

日本酒好き女性が仕込んだ初めての半蔵、どんな味わいになるのか楽しみです。

ぜひ一緒に乾杯して下さい。

最後までお読みいただきありがとうございます。