

～忍びの里からお届けいたします～

半蔵通信

2022年8月 Vol.号外

ご報告

全国新酒鑑評会、金賞受賞いたしました(祝)

匠の技



「悲願の金賞受賞」

ついに杜氏3年目にして全国新酒鑑評会にて「金賞」を受賞することができました。これも、常に応援してくださる皆様のおかげです。いつもありがとうございます。

「全国新酒鑑評会で金賞を取りたい！」という想いは、広島酒類総合研究所でお世話になっているときからありました。ですので、何とか20代の間に金賞をいただけて一安心です。(汗)

さて、3BYの酒造りはというと、前回お話したようにお米が溶けやすい年でした。

大吟醸用の種麴に新しい種類を試したり、より溶けない酒造りにする為に、洗米の吸水管理を含め、昨年とはまた異なる改善を行いました。何より一番大きかったことは、昨年は金賞を逃し、入賞だったことです。

1BYは金賞の決審がなかったので、2BYのスタート時に「何がダメだったか、問題だったか」が見えてはいませんでした。

しかし、今年は「なぜ金賞をとれなかったか(審査日までの酒質の変化の考慮不足、甘みに対する評価の変化、火入れ時に甘みが少し増えることを知らなかった)」を踏まえて造りに入ることが出来ました。

それが、上手いこと今年の審査にハマった様に感じます。

今回のフィードバックも届きましたので、それを基に出品酒や、他の酒質もより向上できるようにしていきたいと思います。

今後とも「半蔵」をよろしく願いいたします。

720ml ¥5,500(税込) 精米歩合/40%
1.8L ¥11,000(税込) アルコール度数/16%

蔵元杜氏 大田 有輝



〒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^)/



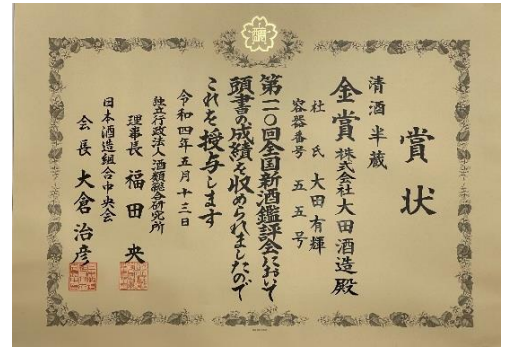
～忍びの里からこっそりお届けいたします～

Vol.号外

半蔵通信のうらがわ



今日担当をいたします。大田 有輝です。
皆様の応援のおかげで
金賞を受賞することができました！
いつもありがとうございます。



今回は久しぶりに大田有輝がうらがわを担当します。

今回、急遽半蔵通信の号外を出したのは、
令和4年全国新酒鑑評会にて「金賞」を受賞することができたからです。
~~(なかなか賞状が届かなくて号外発行の時期が少しずれてしまったという事情がありますが)~~

え？金賞受賞で号外？と不思議に思われる方もいらっしゃると思います。
そうです、大田酒造の金賞受賞はなんとけっこう昔で止まっていた。
恥ずかしいので詳しい年数はお調べください。

私もこの受賞は大変嬉しいことなのですが、
ここで一つ「大きな目標」が出来ました。

それは、
「わざわざ受賞の度に毎回半蔵通信の号外を出さなくてもいいよう、
これからの全国新酒鑑評会の金賞を継続して受賞できるようにする！」です。

毎年、お米の溶解性やその冬の気候条件が異なったり、
酵母も仕込みによって微妙に挙動が異なります。

目標とした酒質に
「どんな条件」でも、「どんな酵母のコンディション」でも
持っていくというのは簡単なことではありません。

しかし、目標を持って造りを行うことで、
それまでのプロセス一つ一つにより意味を持って造りに向き合えると考えています。

十何年ぶりの金賞受賞に浮かれることなく、
また、一発屋で終わってしまわぬように、
より一層気を引き締めて造りに精進して参ります。

これからもよろしくお願いいたします。

最後までお読みいただきありがとうございます。

大田 有輝