

ご報告

4BY、仕込みに向けて絶賛準備中です。



純米大吟醸 半蔵 神の穂

日本酒『半蔵』といえば、この白いラベルの「純米大吟醸 半蔵 神の穂」を思い浮かべる方も多いのではないのでしょうか。

私も営業に行く際、まず大田酒造の造りを知ってもらうのに、この純米大吟醸神の穂をテイastingしてもらおうようにしています。

先日、神の穂の生産農家である『ひらきふあーむ』様に稲刈りの見学に行くことができました。

今年の出来を伺ったところ「豊作！！」とのことで、問題なく順調なシーズンだったそうです。

「神の穂は生産者があまり多くなく、情報共有が難しいこともあり、1年で劇的に良くなることはないが、毎年毎年改善を積み重ね、1歩ずつ前進している品種だよ」とも教えていただきました。

「密度の高い林檎の香り。洗練された酸、米を慈しむような甘みと旨味。緻密に芯のあるボディで、ラストまで喉肌に残り添う。」という日本酒ディレクター、田中順子氏のコメントを丸ごと載せつつ、今年の製造に向けての準備に戻ります。

SNSで「美味しかった」「フルーティー」「〇〇で飲んだ」等を発信していただくと、もれなく製造中の体力回復につながりますので、是非よろしくお願ひします。

蔵人 古家 康

1.8L ¥3,960(税込)
720ml ¥1,980(税込)
300ml ¥880(税込)

使用米/神の穂
精米歩合/50%
アルコール度数/15%

ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2年連続金賞受賞！！
少しずつ寒くなってきましたが、今回は「半蔵 純米吟醸 旨口生原酒」のご紹介です。
昨年に続き「ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2022」にて金賞をいただきました。

味わいは、9号酵母系の穏やかな吟醸香としっかりとした酸味、旨味のあるボディ感が特徴で、私も自信のある酒質です！
しかし、ボトリングの時に沢山準備してお客様の元へお届け出来ると意気込んでおりましたが、PR・宣伝不足のためか出荷のスピードがゆっくりで、冷蔵庫でじっくり待機して美味しく旨みが増しつつあります。。(-.-;)

今回の半蔵通信を皮切りに少しずつ認知度アップに努め、お客様の元にお届けできればと思っております。
自信を持ってオススメできる「旨口生原酒」、ぜひ一度手にとって味わってみてください。

[大田 雅美]



旨口吟醸 半蔵

〈生原酒〉

720ml ¥1,650(税込)
アルコール度数/17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.026

2022年9月10日、
大田酒造130周年記念「半蔵を楽しむ会～七代目の想い～」
が無事に開催、満員御礼の大成功となりました。

ご協力いただきました皆様、誠にありがとうございました。

今回のうらがわは、半蔵の会の模様を少しお届けできればと思います(^^♪
是非ご覧ください☆



最後はスタッフ全員で記念撮影していただきました♪これからもよろしくお願いたします(^^♪