

ご報告

2023年もどうぞよろしくお願ひいたします。



半蔵 純米大吟醸 神の穂 〔生原酒〕

無事に2023年を迎え、日に日に寒さも厳しくなっています。

蔵では吟醸酒の仕込みも始まり、吊るしの作業に備えながら続々と新酒が搾られています。

伊賀地方の酒造りのメリットを話す際に、毎回決まって「昼夜の寒暖差」や、「朝の冷え込み」について語っていますが、酒造り中は正直凍えそうです（泣）。
とは言え、仕込みにはいい環境なので仕方ないですが。。

さて、今回のご案内は「半蔵 純米大吟醸 神の穂 生原酒」です。

4BYから緑色の巻紙をなくし、
装いも新たにスタンダードなデザインへと変更になりました。
(個人的には今の好みです...)
4BYから変わったのは見た目だけでなく、もちろん酒質も上がっています。

前回の半蔵通信でお話ししたように、よりフレッシュな味わいになりました。
また、今年は「神の穂」の蒸しあがり後の手触り（捌け）具合もよく、麴の出来上がりも上々です。
味わいはややアミノ酸が少なくなり、
より透明感のある純米大吟醸らしくなっております。

見た目も、中身もマイナーチェンジした「半蔵 純米大吟醸 神の穂 生原酒」、
また一度お試しください。

720ml ¥1,980(税込) 精米歩合/50%
1.8L ¥3,850(税込) アルコール度数/17度

蔵元杜氏 大田有輝

寒い日が続くとお燗で温まりたいと思いますが、
上段に続き、生原酒のご紹介です。

「半蔵 純米酒 木桶仕込み 生原酒」になります。
今年の木桶仕込みは、醪で溶けやすそうな雰囲気だったので、
例年より最高温度低め、醪日数長めとなりました。

木桶の醪管理期間は、比較的寒い日が続いたので冷却のための氷を入れる作業も今年は少なく済みました。

気になるお酒の味はというと、、、
妻曰く「今までの木桶生の中で一番美味しい！」とのこと。
あまりのオーバーリアクションぶりに、
つつい「今までも十分に美味しかったから！」とツッコミを入れてしまいました。。
(あまり自分でハードルを上げたくはないですが、)今までの一番美味しいらしいので、
ぜひ一度お試しください。今期は限定240本です。

ご挨拶が遅くなってしまいましたが、本年もどうぞよろしくお願ひいたします。



半蔵 純米酒 木桶仕込み 〔生原酒〕

[蔵元杜氏 大田 有輝]

720ml ¥2,200(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^)/



半蔵通信のうらがわ



今回担当させていただきました。
大田智洋(おおたちひろ)です。

2023年一回目のうらがわ。
杜氏に代わり大田智洋から始めさせていただきます。

さて、2023年が明けてもう1ヶ月経とうとしています。早い早い～。
昨年12月は、コロナ禍が続いていた令和2年以降では
久しぶりにご注文にも活気が戻った感覚になりました。
半蔵をご愛顧いただきありがとうございました。

一方で、新型コロナウイルスの猛威の中でスタッフの健康状態など心配がありましたが、
各部署で協力しながらなんとか乗り越えることができた12月でした。

一人一人の役割の大切さを考えながら力を合わせるにより、
各自いつも以上の大きなパワーがでたような気がします。(頑張った!)

製造部は人員不足ではありますが、協力しながら慌ただしく吟醸仕込み真っ最中です。
鑑評会出品酒の大吟醸も酒母造りが始まり3BY同様の想いが入っているようで、
私自身も期待しています。

今年にご縁に広がりいただき、若い世代感覚での商品企画が始動しています。
卯年は飛躍の年と言われていますが、
まさにチャンスを活かす次の世代の成長を感じています。

日々コツコツと真摯に造りに向かう杜氏をはじめスタッフの姿勢が半蔵の一滴を造っています。
搾った新酒を瓶詰め、製品としてお客様の元へお届けできることは、
とてもありがたいことだと感じています。

皆様の温かい応援を励みに前進あるのみ。
創業131年目を踏み出した2023年。
次の10年に向けてスタッフ一同、より一層励んでまいります。

本年もどうぞよろしくお願いいたします。

引き続きスタッフも募集中です
(お問合せくださいませ。)

最後までお読みいただきありがとうございます。