

ご報告

ひと夏をこえて。秋のお酒出来上がりました。



半蔵 特別純米酒 ひやおろし原酒

季節物の定番「ひやおろし」の紹介です。

はい、そうです。半蔵マニアの方なら一瞬で気付くと思いますが、ラベルのデザインが全面リニューアルしております。

100人中80人ぐらいは気付かないかもしれませんが、確実に変わっていますので、去年の商品をセルフ熟成させている方は、是非比べてみてください。

『天美』という日本酒を製造されている長州酒造の杜氏は『微差は大差』とおっしゃっていました。

半蔵もいろんな所でマイナーチェンジを繰り返して成長する日々です。

いつもの雑学ですが、思いのほか『ひやおろし』の語源に関して諸説ありました。ただ、ひと夏熟成させ夏の終わりから秋前ぐらいに出荷することは、どの蔵でも共通のようです。

ボジョレヌーボーのように解禁日が決まっている訳ではないですが、長野県酒造組合は9月9日解禁を推奨しているみたいなので、弊社はやや早いのかもかもしれません。

酒質に関しては、秋の味覚に合わせて爛をして呑むことも視野に入れ、まろやかな仕上がりになっております。

が、夏の終わり、秋のはじめというには暑すぎる今時期、爛酒はなーというお客様に私が、責任を持たずに自信を持ってお勧めしたいのが「日本酒ハイボール」です。

半蔵のひやおろしは17度の原酒ですので、炭酸水(サンガリア・伊賀の天然水・強炭酸オススメ)で割ってもいいですが、100人中3人ぐらいは持っているであろうオシャレアイテム『炭酸水メーカー』を使って、原酒に直接ガスを注入していただき、日本酒ハイボールをつくると、キレとコクが両立した、魔法の液体が出来上がります。

茄子の煮びたしと一緒に、ゴクゴクいかがでしょうか。

蔵人 古家 康

1.8L ¥3,520(税込) 精米歩合/60%
720ml ¥1,760(税込) アルコール度数/17度

今回、担当させていただきます大田麻帆です。

前回の木桶仕込みの掲載はいつだったのかなと思いつつ過去の通信を確認したところ、2022年5月でした。もう、そんなに月日がたったのかと…

さて、そんな木桶ですが毎年オフシーズンにメンテナンスの時に防腐、防虫効果などのために柿渋を木桶に塗るのですがなかなか臭いが独特で…汗いつも作業してくれる蔵人に感謝です。

また木桶仕込みは、いつも仕込みで使用しているタンクについている冷水ジャケットはないので「冷却管(氷水を入れる筒)」を使用して品温調整をするなど手間がかかります(泣)

ですが、手間がかかっているからこそ木桶でしか出せない個性のある味わいがあります。

私は、個人的に「半蔵 純米酒 木桶仕込み」を飲むときは必ず焼きおにぎり(味噌)を合わせます。焼きおにぎりの作り方は、おにぎりを作りその後みりんと味噌を混ぜた味噌タレをおにぎりに塗ってフライパンで焦げ目がつくまで焼いて完成です。

「半蔵 純米酒 木桶仕込み」と「木桶で醸された味噌」の相性がとても良いので是非一度お試しください！

大田 麻帆

半蔵 純米酒 木桶仕込み



720ml ¥2,420(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。

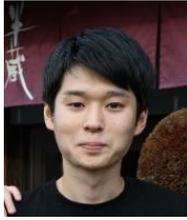
半蔵 HPはこちら↓



各種 SNS も更新中です(^o^)/



半蔵通信のうらがわ



今回担当させていただきました。
大田陽平(ようへい)です。

今回の「半蔵通信のうらがわ」を担当させていただく、陽平です。
よろしくお願いします。

冬場の造り期間は人手の関係もあり蔵に籠りっぱなしでしたが、
オフシーズンのこの時期は出張が多々ありました。

北は札幌から南は福岡まで。内容も宣伝販売や展示会、イベントと様々です。

今まではコロナ禍もあって対面でご案内する機会はあまりなかったのですが
実際に売り場やブースに立ってお客様と話をすると
「どこのお酒?」、「三重ってお酒おいしいの?」と聞かれることがたびたび、

半蔵の国内出荷の大半が三重県内や東海地方といった近郊のため
少し遠くへ出るとまだまだ知名度の壁を感じます。
(逆に言えばまだ伸びしろがある、ガッツポーズ)

そしてお酒の案内も経験の浅さゆえまだ難しく、味わいを説明するにしても
自分自身テイastingコメントはあまりスムーズでなく抽象的になりがちに。

また試飲していただいても感じ方は人それぞれで、
同じお酒でも「少し辛いね」と言う方もいれば「甘くて飲みやすい」と言う方も。

いずれにしても、その方のお好みの中で『おいしいっ!』と感じていただける
半蔵をご紹介できた時は嬉しいです。

イベントや出張も新しいことを知る機会なので、またお伺いしたいです。
その節は、ぜひ声をかけていただけると嬉しいです。

～余談～

出張中はほぼ毎日ラーメンを食べていたので体重が微増しました。
札幌や福岡、東京など、伊賀ではなかなか出会えないラーメンを食べることができるのが
出張の醍醐味かなと思います。

「〇〇に来たらこのラーメン食べといでっ!!」みたいなのがいたら是非教えてください。

最後までお読みいただきありがとうございます。

大田 陽平