

ご報告

半蔵の新酒、出来上がりました。



半蔵 純米吟醸 神の穂 しぼりたて 〈生原酒〉

お待たせしました！
今回ご紹介するのは、半蔵の冬季限定酒。
「半蔵 純米吟醸 神の穂 しぼりたて生原酒」です。

毎年、この12月に発売しておりますが、
なんと今年はフルモデルチェンジをいたしました！
デザインも変われば、使用米も「神の穂」になり、酵母もお馴染みの
「MK1」となっております。

気になるお味はというと…
爽やかな香りとキレのある口あたり、やや辛口な酒質に仕上がっております。
本当はもう少し中口よりに仕上げたかったのですが、
まさかまさかの、今年の神の穂が本当に溶けない(泣)
気が付けば今年で杜氏になって6年目になりますが、ここ6年間で一番
溶けない…今更今年の夏を思い返せば、毎日本当に暑かったなあ と。
あの暑い一日一日の積み重なりが米に影響し、この粕歩合になったのだと
感じています。。

とは言え、言い訳ばかりもしてられないので、これからこの神の穂と向き
合いながら「腕の見せ所」と思い、今年も酒造りを頑張ってお参ります。

12月は師走。走り回るくらい忙しいと思いますが、
そんな忙しい日々の晩酌に是非「半蔵」で疲れを癒してください。

今年もあと1か月、乗り切るぞー!!! ㊗️㊗️㊗️

蔵元杜氏 大田 有輝

1.8L ¥3,740(税込) 使用米/神の穂 100%
720ml ¥1,870(税込) アルコール度数/17度

こんにちは。大田酒造 大田雅美（副社長ちひろの妹）です。
普段は横浜在住ですが、ここ一週間伊賀に帰省しています。

この時期、朝早く起きると蔵から湯気が昇り、通りには蒸米の甘い香りが立ち込めます。
子供の頃から何気なく過ごしてきた風景にも、
歳を取ったせいか毎年酒造りを行える事をありがたく感謝する毎日です。
子供の頃は、新潟から蔵人が来てくださり、冬の間は大勢の食事を作る母の手伝いをして
いました。今では蔵人社員が毎日通いで仕込みをしているので、当時と比べると食事の準
備は有輝杜氏の朝食1人分。随分楽になりました。
仕込み期間中は、体力勝負！
食生活にも気を配り、健康に6BYを乗り切りたいです。

さて、「半蔵 純米吟醸 神の穂 にごり酒」のご案内です。
毎年人気のにごり酒ですが、今年から「神の穂」を使用しています。
フレッシュでキレイな味わいの仕上がりで、
にごり酒ならではのガス感とほのかな甘みとジューシーさも感じられます！
また、同じにごり酒でも冷蔵庫で秋口まで寝かせておくと、落ち着いた味わいが
楽しめます。 (私も個人的に1本、秋まで冷蔵庫で寝かす予定です(^_^))
シックにリニューアルしたラベルにもぜひご注目！

是非、この時期ならではの「半蔵」をお楽しみください！

大田 雅美



半蔵 純米吟醸 神の穂 にごり酒 〈生原酒〉

1.8L ¥3,740(税込)
720ml ¥1,870(税込)
使用米/神の穂 100%
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.048



今回担当させていただきました。
大田智洋(ちひろ)です。
出張でシンガポールに行ってきました♪

なんと！5年ぶりの海外出張でタイ・シンガポールへ行って参りました。
『志摩市の“食”と“観光”の魅力発信ワークショップイベント』に、
半蔵志光のご縁でご紹介の機会を頂き、同行させていただきました。

三菱商事さんから説明頂いたスケジュールは、タイとシンガポールのABCクッキング
スタジオで現地会員向けに志摩の食材を活かしたメニューの試食と日本酒ペアリング。
タイでは1回、シンガポールでは1日3回開催。

JETRO 訪問など、超弾丸スケジュールで渡航前から若干びっくりしましたが(^^;
現地では大変お助けをいただきミッション遂行!!

志摩市の魅力を伝えたい皆さんの熱意が一致団結したお仕事でした。
半蔵『志光』のご縁から、まさか海外プロモーションに繋がるとは。
可能性無限大∞!

また、半蔵 G7サミット乾杯酒で志摩市橋爪市長が乾杯!
参加者全員の笑顔と『美味しい(oishi)』の感動を一緒に体感出来ましたことは、
とてもありがたく幸せでした。



志摩産神の穂で造る半蔵志光は、只今6BYの仕込み真っ最中。
今期は味わいも新たに、新酒が待ち遠しいです。

今後も全員で造るお酒がますます美味しく、たくさんの方々に味わって
いただけますよう努めてまいります。

2024年、大変お世話になりました感謝を込めて
『半蔵で乾杯～』♪(*^^)o▽*▽o(^^*)♪

2025年もどうぞよろしく願いたします。

最後までお読みいただきありがとうございます。

副社長 大田 智洋