～忍びの里からお届けいたします～

半蔵通信

2025年6月 Vol.057

ご報告　令和７年全国新酒鑑評会にて「金賞」受賞いたしました㊗

半蔵 純米大吟醸 Fathers Day

６月のお酒一本目は「半蔵 純米大吟醸 Father's Day」！
「父の日」のプレゼントにピッタリな季節商材になります。

先月は「母の日」がありましたが、皆様なにかプレゼントは贈りましたか？？
僕は毎度のことながら母にはお酒、妻には食事の贈り物でした＾＾

普段はお互いになにかと忙しく、感謝の気持ちを伝えるタイミングも少ないですが、日頃頑張ってくれているおかあさんに「ありがとう！の気持ちを贈る日」というのは とっても素敵ですよねー。

ということで、今月は「お父さん」の番です(笑)

こちらのお酒ですが、
華やかな香りが特長のやや辛口な純米大吟醸酒、お米の旨みもしっかりと感じられる、合わせる食事の幅が広いとても美味しいお酒です🍶

ラベルの仕様もお父さんをイメージした「ネクタイ」デザインと、
いつもの「半蔵」の雰囲気からちょっとイメチェンしてあります👔

特別な日の食卓に、美味しいお食事と合わせて、
お父さんに感謝の気持ちを込めて、皆さんで乾杯してみてください＾＾

さて、我が家は子ども達から「ありがとう！」の言葉は聞けるのか。笑
そんなことよりも毎日元気に過ごしてくれるのが一番ですが🤔
今年の「父の日」が楽しみです＾＾

720ml ¥2,970(税込) アルコール度数/15度

広報　松裏 晋太郎

蒸し暑い日が続いておりますが、いかがお過ごしでしょうか？
製造部の新人篠原です。

今月ご紹介させていただくおすすめ商品は、
夏季限定「半蔵 特別純米神の穂 ささにごり」です。

日本酒醸造には、原料となる米と麹と水を使って発酵させた「醪（もろみ）」を、
酒粕と原酒に分ける「上槽（じょうそう）」という工程があります。

「ささにごり」は更に、特別な工程を行うことで醪に含まれる「滓（おり）」が残り、
瓶を上下させると、上澄みと底の滓がふわっとまざり、うっすらとしたにごりを目でも楽しんでいただけます。

夏の「ささにごり」は口あたりが柔らかく、さらりとした醪の甘さと、後に引っ張り過ぎない辛口のすっきりした味わいなので、にごり酒が初めての方にもおすすめです。

アレンジとして・・・
炭酸水で割るにごりソーダや、レモンやライムを添えてロックで！梅の風味加えて、爽やかに梅酒割り！すっきりとした生原酒を引き立てるアレンジも是非、この夏にお試しください。

半蔵 特別純米酒 神の穂 ささにごり生原酒

720ml ¥1,760(税込)
アルコール度数/17度

蔵人　篠原 弘一

〒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.053

今回担当させていただきました。
大田レオンです。

こんにちは。大田智洋の妹、雅美です。

ドイツ学校の5年生になる息子レオン（パパはドイツ人）が、
日本語の宿題で作文を書きました。
子供目線の伊賀の魅力。一読していただけると幸いです！

「忍者とアート」
僕は、ゴールデンウィークに伊賀市へ行きました。
伊賀市は、忍者で有名な町です。

伊賀市には僕のおばあちゃんが住んでいて定期的に行っています。
ゴールデンウィーク中は、
忍者フェスタのパルクール体験や町中スポットなど
ワクワクするイベントが盛りだくさんでした。
特に、忍者のようなパルクール体験は、心惹かれました。

なぜかと言うと、
最初は体験だからそんなに大胆なアクロバティックはしないだろうと考えていましたが、
実際は充分過ぎるほど楽しかったです。
コツも教えてくれましたし今までにない経験ができました。

崇広堂で開催された「光の ART 展」では、
38 人ものアーティストのガラスを中心とした作品が展示されていました。
どれも個性的、そして魅力的でした。館内は、ライトで飾られており幻想的でした。

小さな頃からよく行く伊賀市ですが、まだまだたくさん新しい魅力があることに驚きました。

次は、どんな体験ができるか楽しみです。　　大田レオン

最後までお読みいただきありがとうございました。

取締役　大田雅美