～忍びの里からお届けいたします～

半蔵通信

2025年7月 Vol.058

ご報告　今年も梅酒の仕込みが無事に終わりました。

令和七年度 全国新酒鑑評会【金賞受賞】
半蔵 大吟醸 雫酒

1.8L ¥11,000(税込)
720ml ¥5,500(税込)

使用米/伊賀産山田錦
精米歩合/40%
アルコール度数/16度

日に日に暑さが厳しくなってきておりますが、いかがお過ごしでしょうか。
4.5年前までは夏の暑さも麹室よりはマシと思っておりましたが、
近年は麹室よりも夏の暑さの方が厳しく感じております。

さて、通信でのご報告が遅くなりましたが、
今年5月の全国新酒鑑評会にて金賞を受賞することが出来ました！
昨年は受賞することが出来なかったので、
「嬉しい」という気持ちよりも「一安心」という気持ちが強いです。

今年と昨年の酒造り、何が違うのかと振り返りますと、昨年は一昨年よりも
酒質を良くしようと酵母の添加量や、酒母の汲み水歩合、仕込み配合を
変更しました。その結果…見事に裏目に出て入賞外（苦）。
そんなこんなで今年は今までのやり方に戻しました（笑）。

他には意外と知られていない重要な工程、
「火入れ」も今年から出品酒は変更しました。
今までよりも火入れ時の温度が早く上がるようにし、火入れ時の最高温度も
今までより低くしました。
その為、よりフレッシュに、より味がくずれにくくなっていると思います。

来年も今年の酒造りをしっかりと再現できるように、あわよくばさらに改善できるように努めてまいります！

蔵元杜氏　大田 有輝

いただいた審査結果は「限りなく満点に近い総評」という当社蔵史上最も素晴らしい成績でした。まるで難関校に首席で合格したような最高の喜びに包まれました。杜氏や蔵人のこれまでの試行錯誤や情熱が実を結んだことを誇りに思います。

代表取締役副社長 大田 智洋

半蔵の梅酒

こんにちは！製造部の森口です。私が今月「半蔵の梅酒」をご紹介いたします。
蔵人としましては酒造りと蔵の片付けが終わって、6月中旬頃に梅酒の仕込みをすると
『酒造り終わったー!!』という実感が湧きます。

今年は6/12に梅の実を洗って日本酒の中に漬け込む作業を行いました。
ここから8か月間ほど漬け込んで、瓶詰めして出荷になります。
ということで、仕込みをした後で話題としてはホットなんですが…皆様に今飲んでいただけるのは昨年仕込んだものになります(汗)

昨年は、冬春の気温が高い影響で、例年より梅の実の生育が早かったので仕込みの時期が一週間程度前倒しでした。(実の出来はいつも通り良かったです)
ちなみに今年はというと、雹(ひょう)で傷ついてしまった実が多数あったとの事で、
そんな状況の中でも、なんとか良い実を提供していただけました。
このように、毎年天候に振り回されながらも良い実を育てて提供して下さっているみなべ町の農家さんに感謝しながら、梅酒を頂きたいと思います。

今年の夏もまた暑くなるようです。(もう既に暑いですが…)
そういう暑い日に、梅酒をキンキンに冷やした炭酸水で割って涼をとってみては
いかがでしょうか。

1.8L ￥3,300(税込)
720ml ￥1,650(税込)
300ml ￥825(税込)
アルコール度数/12度

蔵人　森口 浩輔

〒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.054

今回担当させていただきました。
横尾です。

皆さん、こんにちは！「半蔵通信のうらがわ」
今回は入社５カ月目の新人 横尾が担当させていただきます！

大田酒造に入社してアッという間に５か月。
もともとお酒に携わる仕事がしたいという想いで入ったこともあり、
毎日が新鮮で楽しいと感じることばかりです♫

全ての作業が伝統的で味（手作業が多い！）があるけど、
先輩方は大変な作業でも和気あいあいと楽しい雰囲気でサクサクっとこなしますので、
早く追いつこうと必死です ww

そんな私ですが この度、年一回の１週間かけて行う【梅酒仕込み】に
全面的に関わる機会に恵まれましたので、そこでの感想を皆様にシェアしちゃいます♫

まず大変だったのは、何といっても前年の梅をタンクから出す作業！
梅酒のタンクに入って手作業で 2.5 トンの梅を出すんですよー！！
力自慢の私でも、なかなか大変でした ww
しかも、タンク内は酒気がムンムンしてますので、呑まなくても酔えます！笑

そして、次は和歌山まで梅を取りに行って、いよいよ仕込み本番。
杜氏、蔵人をはじめとするスタッフ全員がかりで梅を洗ってタンクに入れていきます。

『梅の実を丁寧に手洗い中！』

『手洗い後、ネットにイン！！』

『仕込みタンクへ梅の実リレー中！！』

こんな大変なプロセスを経て「半蔵の梅酒」が作られているのかと、
身をもって知ることができて、本当に貴重な経験をすることができました！

出来上がった梅酒、早く呑みたーい♫

最後までお読みいただきありがとうございました。

製造部　横尾 政幸