

ご報告

お待たせいたしました!!新酒、完成いたしました🍶✨



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!今年の「しぼりたて」の季節がやってきました!

今回、半蔵通信を担当する杜氏の大田有輝です。
ご案内はもちろん、「半蔵 純米吟醸 神の穂 しぼりたて生原酒」!
前回の半蔵通信でもお話したように、今年は波乱の酒造りでスタートしました。
(汗)

酒米(一般米も)の高騰、収穫量減少などがあり、
酒造りが始まって一番最初の大きな仕事がまさかの製造計画の練り直し…。
なんとか二転三転しながらお米も確保でき、無事に新酒も搾ることが出来ました。

蔵人・杜氏特権(?)で「しぼりたて」を一番に味見しましたが、
「今年もとても美味しい!!」のひとことです。
去年のしぼりたてが悪かったわけではないですが、
今年は昨年より香りの立ちも良く、適度な甘みも感じられ、後味もキレイ。
ひとまずは、幸先の良いスタートを切ることが出来て一安心。

毎年、その年の造りの特徴が表れるのが「しぼりたて生原酒」の魅力ですが、
今年も自信满满です!
是非一度ご賞味ください。

まだまだこの調子でどしどしと美味しい新酒を醸してまいりますので、
次号の半蔵通信なので続報をお待ちください!

1.8L ¥4,180(税込)
720ml ¥2,090(税込)アルコール度数/17度

蔵元杜氏 大田 有輝

早いもので今年もにごり酒を紹介する季節になりました。
例年新酒第1号ということもあり半蔵通信でも毎年登場しているため、
紹介しつくした感がありますがお付き合いください。

今回は改めてできるまでの工程を説明しようかなと思います。

仕込みから発酵までは他のお酒と概ね一緒なのですが、
にごり酒は搾る前の醪をあらかじめ別で取っておく必要があります。
そして上槽した清酒にその醪をざるで濾しながら入れることで、
適度に澱が残ったにごり酒に仕上がるのです。

またびん詰をする際も自動の充填機では澱がつまったり、
掃除が大変なので手詰めの充填機を使い、醪が沈殿しないよう定期的に權を入れながら
充填します。
詰め口としてはひと手間かかるにごり酒ですが、
その分他のお酒にはない特有の旨味を味わうことができます。
是非とも今年のごり酒にもご期待ください。

※ちょうど瓶詰めも終わりいち早く味見をすることができました!
早速試飲しましたら…すっきりシャープな飲み口で後味もキレイ!
ぐいぐい飲める味わいでした!



半蔵 純米吟醸 神の穂 にごり酒 生原酒

1.8L ¥4,180(税込)
720ml ¥2,090(税込)
アルコール度数/17度

製造部 大田 陽平

各種 SNS も更新中です(^o^)/

半蔵 HPはこちら♪



〒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。

半蔵通信のうらがわ

Vol.059



今回担当させていただきました。
大田雅美です。
今年の9月に、
アルゼンチン・ブエノスアイレスに行っていました！

皆さま、ご無沙汰しております。早くも12月ですね。
毎年年始は一年の目標を掲げ色々（毎日走ろうとか、ダイエットしようとか・・・）
挑戦しようと思っはいるのですが、
気付いたら今年も残りわずかで焦っています。

そんな中、
今年9月末ビジネス調査団の一員として、
人生初の中南米アルゼンチンに行っていました！！なんと片道30時間。
ドバイ経由、途中ブラジル リオデジャネイロで給油に立ち寄り、
腰が限界を迎える中やっと辿り着いたアルゼンチン。
移動4日調査日5日のスケジュールの中、
たくさん日本に興味を持って下さっているアルゼンチンの方達に出会い、
今までに無い素晴らしい経験が出来ました！



中でも、地球の裏側で暮らす日本人・日系人の存在をより身近に感じ、
日本文化の浸透が進んでいることを実感。

経済はまだ不安定ながら、

日系社会が日本とアルゼンチンをつなぐ重要な役割を担っており、
日本食文化や日本酒も「文化そのもの」として受け入れられ始めていることを感じました！

また期間中3回「半蔵」を現地の皆様にご紹介。

特にサミット乾杯酒は人気で、大勢の現地の方に味わって頂き嬉しかったです。

2025年、皆様には大変お世話になりました。

2026年もどうぞよろしくお願いいたします。

最後までお読みいただきありがとうございます。

取締役 大田 雅美