

ご報告

「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2026」5部門金賞受賞[®]



半蔵 純米大吟醸 プレミアム 35

令和8年度に入り、(酒造りのピークも過ぎたので)蔵にもやっと春がやってきました。

今回のご紹介は、「半蔵 純米大吟醸 プレミアム 35」です。半蔵通信でのご紹介もかなり久々で、前回はいつかとさかのぼって見たら、なんと2021年3月号でした。気がつけば あっという間に5年が経ち、皆様のおかげで半蔵通信も継続することが出来ております。いつも本当にありがとうございます！

5年も過ぎればもちろん酒質も上がっており、お酒の味わいは、上品でまとまりある香りとなめらかな甘み、そしてすーっと流れていく透明感が特徴的です。ラベルも少しリニューアルしました。

酒米は山田錦を35%まで磨いており、山田錦の40%(大吟醸や純米大吟醸 磨き40)などと比べると5%の違いしかございませんが、この5%が味わいに影響してきます。麴造り1つとっても麴菌の育つ速さも変わり、いつもより品温管理も難しくなります。また、白米のタンパク質も少なくなることで、お酒そのものの雑味や旨味が少なくなり、洗練された味わいになっております！

この度「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2026」プレミアム大吟醸部門にて金賞を受賞いたしました[®]

是非、特別な日などに「半蔵 純米大吟醸 プレミアム 35」を添えていただけると幸いです。

蔵元杜氏 大田 有輝

720ml ¥11,000(税込) 使用米 / 伊賀産山田錦
アルコール度数/16度

&シリーズ初登場！半蔵 & (AND) 純米酒 八反錦 のご紹介です。

大田有輝が蔵人として当蔵に戻り、先代杜氏の下で酒造りを始めた2017年。自分自身が飲みたい日本酒、七代目の想いとして造った&シリーズの第1弾。八反錦を酒米に選んだのは、広島県の独立行政法人酒類総合研究所での研修生時代のご縁だったからということで、当蔵では初使用でした。(私は八反錦を当初それほど飲んでなかったです)実はここ数年 & 八反錦の受賞率が飛びぬけて好成绩で正直すごいんです!! 秋の名古屋国税局鑑評会の燗酒部門で只今4年連続優等賞。「ワイングラスでおいしい日本酒コンテスト2025, 2026金賞」「燗酒コンテスト2025金賞」「SAKE コンペティション2024銀賞」などなど。年々進化し続けていることに私は注目しています。

味の特徴は、冷やした場合はすっきり軽快。バランス、キレ良し。14号酵母の派手すぎない爽やかな香りは、料理の邪魔をせず食中酒として万能。燗をすると旨味が出て、&シリーズの中でも一番使いやすい一本です。そしてまた、赤いラベルのインパクトが気に入っています。

人と人を繋ぐ、料理と人を繋ぐ。現代から次世代へ、酒造りの伝統を継いでいく人を目指した&シリーズ。

9年目を迎える純米酒八反錦は、七代目の想いをのせて着実に成長を続け、キラリと光る1本に育ちました。今後ますますの注目株。どうぞ、(ワイングラスで)ご賞味くださいませ。

取締役副社長 大田 智洋



純米酒 & 八反錦

1.8L ¥3,300(税込)
720ml ¥1,650(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^)/



～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.063

いよいよ今月に迫って参りました、
「半蔵まつり 2026」開催します!!! 🖐️
今年は4月18日(土)!!

会場は弊社直営ショップ「酒蔵りかこ」にて📍

皆様に楽しんでいただけるよう、スタッフ一同絶賛準備中です!!!

これまでにない企画もご用意!

美味しいフードもたくさんご参加いただく予定です😊

たくさん吞んで食べて楽しんでまいりましょう!!

おまつりで更に半蔵の輪が広がりますように🍶💎

みなさまのご来場をお待ちしております♪

主催 株式会社 大田酒造

HANZO FEST. 2026

伊賀酒 半蔵 大田酒造 小売部

半蔵まつり 2026

2026.4.18(土) 10:00~15:00

雨天決行 雨天中止

会場 酒蔵りかこ(店内・駐車場)
三重県伊賀市上之庄1392-1

アクセス 名阪国道:上野ICより車で4分
当日は、ナフコ伊賀店様の駐車場をご利用ください

伊賀酒 半蔵 大田酒造

酒粕 詰め放題! 約2kg! 1回500円(税込) ※無くなり次第終了

ふるまい酒 & 甘酒 酒米 あひすび 先着500名様

フードブース多数出店 吞んで食べてまた吞んで。

大人気 酒粕 ジェラート

純蔵 生酒販売 完全数量限定

伊賀酒造・酒蔵りかこイベント きんてつ ハイキング

当日限定

お問い合わせ (株)大田酒造 直営店 酒蔵りかこ
TEL:0595-24-6521 e-Mail:rikako@hanzo-sake.com
※お酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。公共交通機関をご利用ください。

無料シャトルバス 半蔵まつり 伊賀駅 酒蔵りかこ 上野市駅 運行表は裏面に記載

2026 半蔵まつり 吞んで、食べて、また吞んで。年に一度の半蔵三昧!

圧巻の16種類!

迷う時間もまた旨い!

有料試飲コーナー

BAR HANZO

絶品フードコーナー 半蔵片手に、旨いもの巡り。

佐藤養殖場 伊賀名産 伊賀のソウルフード

伊賀名産 伊賀のソウルフード

田楽振興会 木の芽豆腐田楽

三喜ブランド第1号認定 清浄の矢かきの蒸し牡蠣 キッチンカーにて販売

たこ焼き 伊賀丸 ひかり餅 干物やさん うままつ 煮込みおもちり 弁当わくら 調理工房 一明庵 あつなま NEW CHINOS

半蔵を彩る、全12店舗がズラリ

酒蔵テラス その他の催し

遊ぶ・学ぶ・運を試す!

ガラガラ抽選会 & 福袋 半蔵×クイズ

利き酒大会

キッズコーナー

HASIKURE

※当日の状況により、催し内容が変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

ハンドメイド アクセサリー

(株)大田酒造 直営店 酒蔵りかこ
三重県伊賀市上之庄1392-1
TEL:0595-24-6521 e-Mail:rikako@hanzo-sake.com
大田酒造HPはこちら!

上野市駅 無料シャトルバス 半蔵まつり 伊賀駅

9:15
9:55
10:35
11:20
12:15
13:15

時刻表

※お酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。公共交通機関をご利用ください。

※お車でご来場の方の飲酒はお控えくださいますようお願いいたします。
上野市駅よりシャトルバスも運行しますので是非ご利用ください。