

## ご報告

## 5BY、仕込みが始まりました。



### 純米大吟醸 i 田

精米歩合/50%  
使用米/山田錦  
アルコール度数/16度

お世話になっております。  
初めてコメントさせていただきます大田雅美です。

いつもは横浜在住なので久々に伊賀に帰ってくると朝晩の冷え込みがとても身に沁みます。朝もやの中、煙突からあがる湯気と優しい蒸米の匂いが懐かしく、酒造りの気配を五感で感じる酒蔵の朝が大好きです。これからが日本酒が美味しくなる季節、蔵では本格的に仕込みが始まり活気が出てきました。

当蔵のある猪田地域の山田錦で仕込んだ「純米大吟醸 i田」。今年「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2023」プレミアム大吟醸部門で金賞受賞しました（！👏！）定番の半蔵シリーズより甘みがあり、アプリコットのような優しい香りとジューシーで繊細な酸がバランスの良い味わい。ドイツ人の夫と2人でついつい飲み過ぎて、すぐに1本飲み干してしまう程の美味しさです！冷やしてワイン感覚で。クリーム系のお料理とペアリングしてみてください。

パッケージデザインやBOXも可愛くプレゼントにもぴったり。皆さまに是非お試しいて頂きたいイチオシのお酒なのです。

昨年創業130周年という節目に、「猪田の土から産まれた、地の酒」をコンセプトに、「画家：岩名泰岳さん」と「デザイナー：すみかずきさん」にラベルデザインしていただいたこの「i田」を「原点回帰」として、この地から今期も新たな一歩を踏み出します。

若い造り手の活躍にご期待下さい。

智洋の妹：取締役 大田 雅美

こんにちは、製造部の森口です。  
11月になり朝晩はかなり肌寒い日が多くなってきましたが、体調を崩すなどされてないでしょうか？  
製造部の私としましては本格的に仕込みが始まり、寒くなってきたことも相まって、「今年も酒造りの時期が来たな！」感が増しております。

そんな11月にご紹介させていただきます商品が『半蔵 特別純米酒 辛口』です。半蔵ラインナップの中でも通年商品で、手に取っていただける機会も多いので通信を読んでいただいている方の中には、いつも飲んでるしもはや説明不要！という方も居られるかもしれません。このような定番商品の特純辛口ですが、この度全国燗酒コンテスト プレミアム燗酒部門で金賞をいただきました！👏👏

個人的には、寒くなってきたのでだんだん熱燗が恋しくなっています(笑)  
「今日は寒いし、煮物か煮込み料理と燗の特純辛口で晩酌もエエな～」と考えています。  
普段、燗をつけない方も是非一度お試しいただきたいなと思います。  
(私のオススメは45℃くらいの上燗ですが、冷酒でも美味しく召し上がっていただけます)

ちなみに…この紹介文を書いている時(10月下旬)に、ちょうど今年の特純辛口の仕込みをしています。

R5BYでもまた賞をいただけるような、良いお酒ができるよう頑張ります！

蔵人 森口 浩輔



### 半蔵 特別純米酒 辛口

1.8L ¥2,640(税込)  
720ml ¥1,320(税込)  
300ml ¥660(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^)/





今回担当させていただきました。  
木内です。

皆さん初めまして！  
今シーズンから酒造りのメンバーとして  
大田酒造の製造部に入社しました木内と申します！

前職は茨城県にある酒蔵で酒造りと、  
SNS の担当をしていました。

前々から地元に着した酒造りに興味があり、  
この度、ご縁があって大田酒造へやってまいりました。

茨城県から三重県は結構遠いですね・・・引っ越しが大変でした・・・

好きな食べ物はラーメンで、  
好きな日本酒は酸の感じる香り高いお酒が好きです。  
半蔵シリーズではすっきりしていて特に飲みやすい  
【半蔵 特別純米酒 神の穂】  
が気に入っています！

日本酒を造るのは好きですが、  
飲む場合は日本酒よりもウイスキーやジンが多く、  
家では毎日晚御飯と一緒に少しずつ飲んでいます。

年齢は大田有輝杜氏と同一年で 29 歳です！  
杜氏とは東京農業大学で一緒に勉強した中で、  
今では毎日こき使ってもらっています。(笑)

前職では酏(もと)、醪(もろみ)、槽(ふね:搾り)  
を担当していたのでこの会社でも今までの経験を生かしつつ、  
今まで経験してこなかった仕事も早く覚えて貢献していきたいと思っています。

造りのメンバーの一員として、一生懸命頑張りますので、  
ぜひ今シーズンからのお酒を楽しみにお待ちしております！

最後までお読みいただきありがとうございます。

製造部 木内 隆也