

ご報告

ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2024、金賞受賞しました。

プレミアム大吟醸部門：純米大吟醸磨き 40, 純米大吟醸 神の穂 生原酒



半蔵 特別純米酒 涼夏 金魚ラベル

いつもお世話になっております^^
半蔵通信、編集担当の松裏です m(_)_m

お花見のシーズンも一段落した今日この頃ですが、
早いものでもう夏限定商品のご案内です (もっばら気温は夏ですが。笑)

今月のご紹介1つ目は・・・
「半蔵 特別純米酒 涼夏 金魚ラベル」です♪

毎年大人気のこちらの金魚ラベルですが、
暑くなってきた時期にスッキリ飲んでいただける生貯蔵タイプの純米酒です♪

半蔵といえば…！というところでもありますが、
使用している酒米は三重県の代表的な酒米「神の穂」、
酵母は三重県の「MK1」を使用し醸しています^^

お味もちろんのこと、涼し気なボトルも目を引きますよねー(#^^#)

お酒を飲んだ後の瓶を、水差しに利用していただいたり、お花を挿していただいたり
とボトルを再利用してくださるお客様も多いですよ^^♪

※写真が映えますので是非 SNS での拡散もよろしくお願ひします。笑

キラキラと輝くボトルが食卓をより彩ること間違いなしですb
冷やしてスッキリ、夏のお料理と合わせてお楽しみくださいませ。

夏限定の商品となりますので、お早めにお買ひ求めください^^

広報 松裏 晋太郎

1.8L ¥3,520(税込) 精米歩合/60%
720ml ¥1,760(税込) アルコール度数/15度

製造部 米担当の森口です。

今月私が紹介させて頂きますのは、「半蔵 純米大吟醸 神の穂 生原酒」です。

こちらの商品、ご存知の方も多いかもかもしれませんが
半蔵の超定番商品「半蔵 純米大吟醸 神の穂」(緑ビンに白ラベル)の生酒です。
特に新酒はフレッシュながら旨味が広がり、生原酒好きな方には非常に人気です。

「純米大吟醸 神の穂」は定番商品の中で最も仕込み本数が多いお酒です。
米担当といたしましては原料米の「神の穂 50%精米」が一番ふれる機会が多いお米です。
当蔵では三重県内の各所で栽培された神の穂が集まって来るのですが、今シーズンの神の穂は、
夏の猛暑の影響などもあって例年よりも産地や農家さんによる差が特に大きいように思いました。
洗米時のお米を水に浸けたときの吸水具合(水をどれだけ吸うか、吸う速さ)が、
精米されて届いた神の穂を洗う度になんか違って、前回と同じ時間浸けても吸わせ過ぎたり、
吸わせ足りなかったり…

水を吸っているお米の様子を見ながらちょうどいい吸水具合を見極めるのに苦労しました。

(終わったかの様な雰囲気ですが、これを書いている4月中旬で絶賛洗米中です)

その苦労が報われた…か、どうかはわかりませんが
「ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2024」にて金賞を受賞することができました！

日本酒は酒器によって味や香りの感じ方がかなり変わってきますので、
是非ワイングラスで香りも楽しみながら味わってみてください。

製造部 森口 浩輔



半蔵 純米大吟醸 神の穂 <生原酒>

1.8L ¥4,180(税込)
720ml ¥2,090(税込)
アルコール度数/17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.042

2024年 4/20(土)に半蔵まつり復活しました!!!
当日の様子はこんな感じ♪是非ご覧くださいませ(^.^)



○伊勢志摩干物○



○ふるまい甘酒○



○酒米(神の穂)おむすび○



○陶芸家と語らう i 田(いた)○



○プチ蔵見学○



○トラックアート○



○会場(酒蔵りかこ)風景○



○半蔵飲み比べブース○

御礼

笑顔溢れる「半蔵まつり」が無事に開催することができました。

ご来場のお客様、出店の皆様、応援スタッフの皆様、

たくさんの方々に支えていただきました。

ご縁をありがとうございました。感謝申し上げます。

副社長 大田 智洋