

ご報告

夏のお酒、お待たせいたしました♪



半蔵 特別純米酒 涼夏金魚ラベル

蔵ではやっと「飢倒し(その年の最後の仕込み)」も終わり、あとは醪を管理して搾っていくのみとなりました。

年を重ねるごとに1年が短く感じると思いますが、今年の酒造りも長かったように感じ、「やっと終わる…」という安心感でいっぱいです。今年も事故や怪我もなく無事に過ごすことが出来ました。(まだ醪があるので気は抜けませんが)

気がつけば5月になり、夏酒が動き始める季節となりました。今年の「半蔵 特別純米酒 涼夏金魚ラベル」は、見た目も少しだけ変わりました。ラベルは昨年にリニューアルしてから変化はないですが、首掛けが新しくなりました！個人的に前よりも明るい印象に感じています。

肝心のお酒のお味は、、、爽やかな香りとキレのよい後味が特徴で、しっかりとした酸味が夏でも軽い口あたりに仕上げています。もちろん冷やして飲むのがオススメです！

夏の料理などに合わせて是非ご賞味ください。

1.8L ¥3,520(税込) 使用米/三重県産神の穂
720ml ¥1,760(税込) アルコール度数/15 度

蔵元杜氏 大田 有輝

今月のご紹介は、「半蔵 純米大吟醸 神の穂<生原酒>」。

ご存じ半蔵の定番一番人気商品

「半蔵 純米大吟醸 神の穂」(緑ビンに白ラベル)の生酒です。

新酒のフレッシュ感、爽やかな旨味を味わっていただける生原酒好きな方に人気の1本です。

今年は「神の穂50%」が搾れるタイミングでまず第一弾は1月に瓶詰め。

第二弾は2月に瓶詰め、と数ある仕込みタンクからベストチョイスして瓶詰めしています。

新酒早々に『出た～!』とお買い求めいただいたときは、バリバリしぼりたての1本。夏に向かう5月以降に飲んでいただく味わいは、しぼりたて感が落ち着いて口当たりのよい旨味を感じていただけてまた美味しいです！

有輝杜氏から、『甘味、旨味があって酸味もメリハリがあり、今ぜひお試しください!』とのこと。

そして昨年に続き今年も、ワイングラスでおいしい日本酒アワードで金賞を受賞。

☆祝2年連続☆有輝杜氏の目指す『純米大吟醸 神の穂 生原酒』の酒質は、今年もバランス良く安定です。

お召し上がりいただく機会がまだの方はぜひ、ワイングラスでお洒落にお試し下さい。

取締役副社長 大田 智洋



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/16 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`)ノ



半蔵通信のうらがわ

Vol.053



今回担当させていただきました。
松裏です。

いつもお世話になります ^^
今月の「半蔵通信のうらがわ」担当させていただきます。
松裏です。

1年ぶりのイベント「半蔵まつり 2025」も無事終了し、
ホッと一息ついた今日この頃です(*_*)
準備やらなにやらドタバターっとした1ヶ月でしたが、
たくさんのお客様にご来場いただきまして、
愉しんで頂いている様子を見ると嬉しい限りでした ^^
当日はお天気が良く(良すぎて)、4月なのにしっかり日焼けしてしまいました。笑

話は変わって、前回うらがわ担当した際にもちょろっと触れましたが、
4月と言えば、、、息子2号の入学式!!(小学生になりました)もありました。
兄と二人で登校していく姿を見ると、感慨深いものがありますね ^^

入学式から新しいお友だちと楽しそうにしている姿を見れたり、
サプライズで校長先生がギター弾き語りでお祝いをしてくださったりと、
とても楽しい入学式でありました♪

その後1ヶ月ぐらい経過しましたが、
小学校でも楽しんで過ごしているようで(ちゃんと勉強しているのかは不明)、
まずまず、一安心。といったところです ^^

今年は趣味のバンド活動も忙しくなってきたので、
また機会があれば半蔵通信でイベント告知させていただきます(笑)

お休みに花見もできたのでお写真載せておきます🌸



最後までお読みいただきありがとうございました。

広報 松裏 晋太郎