

ご報告

春のお酒、お待たせいたしました 🌸 🍶



半蔵 純米大吟醸 花ラベル

寒い日が続いておりますが、皆様いかがお過ごしでしょうか。
今期の酒造りが始まった 10 月頃には早く冬が来てほしいと言っておりましたが、本当に真冬になると早く春が来ないかと考えてばかりです。

今回のご案内は、「半蔵 純米大吟醸 花ラベル」。
ラベルからも春を感じられ、春が来るのがさらに待ち遠しく思います。

今期の『神の穂』は昨年よりは溶けも良く、味わいはふくらみがありながらも後味はスッキリと、キレイな酒質に仕上がりました。
香りも上品な華やかさで、お料理との相性もばっちりです！

まだまだ蔵では吟醸酒の仕込みの真っ最中。
蔵人一同、体調に気を付けながら、
原料処理と醪の管理にも気をつけながらお酒造りをしております。
(私は半年のダイエットによってミートテックも大幅になくなり絶賛免疫力がダウン中です…汗)

まだまだ寒い日が続きますが、皆様ご自愛ください。

720ml ¥2,200(税込) 使用米/神の穂
アルコール度数/15 度

蔵元杜氏 大田 有輝

1 月の大寒波を経て、気が付くと年明けからもう一ヶ月経っております。
あっという間に 2 月入りましたが未だ寒さも厳しく。毎日寒い！！
蔵から昇る蒸米の蒸気が真っ白で、外気の低さを物語っています。

今月 2 本目のご紹介は「半蔵 純米酒 木桶仕込み 生原酒」です 🍶

米・水・人の手で丁寧に醸された一本。
昭和時代の「昔ながらの木桶」で仕込まれた純米酒です。

火入れをせず、生原酒のまま瓶詰めすることで、
造りの個性と力強さをそのまま残しました。

口あたりも柔らかく、味わいはしっかりと辛口のお酒です。
キレがありながらも米の旨みはしっかり 😊

昔ながらの伝統的な製法だからこそ生まれる、まっすぐで正直な一本です。

毎年夏には蔵人が修繕をしながら、大切に使い続けている木桶。
(背景にうっすら映しています)

色々と気を遣う難しい造りですが、伝統的な製法で醸された一本。
今期も数量限定ですので、
お早めにご賞味いただければ幸いです ^ ^



半蔵 純米酒 木桶仕込み 〈生原酒〉

広報 松裏 晋太郎

720ml ¥2,530(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.061

「半蔵通信のうらがわ」、ご覧いただきありがとうございます ✨

昨年も大盛り上がりとなりました「半蔵 ひな美酒会 🍷」、
ご好評につき今年も開催が決定いたしました 🙌

2026年2月28日(土)の昼/夜の2部制となります!

会場は雰囲気バツグンの「大田酒造向島ハウス」にて!
おひな様を眺めながら、美味しいお酒とお料理を堪能してくださいね 😊

詳細はこちらをチェック 📄



半蔵 ひな美酒会

大田酒造 向島ハウス

2026年 2/28(土)

① 昼の部 12:00～14:00
② 夜の部 18:00～20:00
＜完全予約 2部制＞

事前予約 承り中

おひなさまを観ながら 伊賀酒「半蔵」と
酒肴とのペアリング「ひな美酒会」を開催
味わい豊かな新酒やプレミアム酒を
お愉しみください

会場
大田酒造 向島ハウス
三重県伊賀市上野向島町3471番地
伊賀鉄道<西大手町駅>より徒歩2分

料金 各回定員16名

① 昼の部 12:00～14:00 6,000円(税込)
日本酒7種とスペシャルランチボックス(デザート付き)
(ニノマチストリートクッキー謹製)

② 夜の部 18:00～20:00 8,000円(税込)
日本酒8種とスペシャルディナーボックス(デザート付き)
"プレミアム超限定酒登場" (鮮魚店フジヤマ謹製)

着物でご来店のお客様に
半蔵ケーキ
プレゼント

お申込み TEL ☎ 0595-24-6521(直営店)
お問合せ 0595-21-4709(大田酒造)

メール ✉ rikako@hanzo-sake.com (直営店)
info@hanzo-sake.com (大田酒造)

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。

当日は女性スタッフも皆様をおもてなしさせていただきます ✨
着物でご来店のお客様には「半蔵ケーキ」プレゼントの企画も 🍰
是非素敵な着物に身を包んでご参加してくださいね ♪