

## ご報告

「半蔵まつり 2026」開催決定!!! 詳細はうらがわをチェック☞



## 半蔵 大吟醸 伊賀山田錦

3月に入りやっと暖かくなってきました。

皆様はいかがお過ごしでしょうか。

今年の冬は寒かったと言いつつも、例年よりは暖かく暖冬だったように感じます。

真冬の蔵での検温作業は、早朝には蔵内気温が0度の時もありますが、今年はそれも少なかったと思います。(寒いことには変わりないですが・・・)

今回のご案内のお酒は、「半蔵 大吟醸 伊賀山田錦」。

地元産の山田錦のみで造っている、杜氏にとっておきの1本です。(自分で言うのかい)

厳寒期の12月と1月に仕込みを始め、1月、2月に搾っている大吟醸は今年も無事にすべてを搾ることが出来ました。(ここを乗り越えるだけで大分肩の荷もおります...)

味わいは、ふくらみある華やかな香りと、なめらかでメリハリのある甘みが組み合わせ、飲んだ後味もスッキリしています。

また、麴の製麴時間も少し短くしたので、今までよりもアミノ酸がやや少なくなり、よりクリアな味わいになっています。

7BYの酒つくりの吟醸酒もひと段落し、折り返しも過ぎてきたので私も「大吟醸」でぱーっと一息つこうと思います。

今年の大吟醸も自信满满でお届けしますので、是非お味見ください!

1.8L ¥7,920(税込)  
720ml ¥3,960(税込)  
300ml ¥1,430(税込)

使用米 / 伊賀産山田錦  
アルコール度数/16度

蔵元杜氏 大田 有輝

ようやく春の暖かさを感じられる日が増えてきましたね!

皆さま、いかがお過ごしでしょうか?

広報担当、松裏が「半蔵 純米酒 辛くち」ご紹介いたします☞

上段の「大吟醸 半蔵 伊賀山田錦」は非常に華やかなタイプですが、下段はガラッと趣向を変えて、定番中の定番、別名「半蔵 青ラベル」🍷 味わいでしっかり魅せる辛口酒です。

定番酒といつつ、意外と半蔵通信では紹介したことがないような(笑)

香りは穏やかで、口に含むとキレのある辛さが心地よく広がります。料理の味を邪魔せず、和食はもちろん日常の食卓にも自然になじむ一本。

毎日の晩酌に、飽きずに長く付き合えるお酒をお探しの方におすすめです。価格もお手頃なので、お気軽に手に取っていただけるのも魅力の一つかと思えます♪

肌寒い日はお燗をつけていただいたり、暑い日はキリッと冷やして。どの温度帯でも愉しめますので、お見かけいただいた際は是非ご賞味ください。



## 半蔵 純米酒 辛くち

1.8L ¥2,640(税込)  
720ml ¥1,320(税込)  
300ml ¥605(税込)  
アルコール度数/15度

広報 松裏 晋太郎



〒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.062

「半蔵まつり 2026」開催決定!!! 🖐️

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🍷  
「有料試飲」「利き酒大会」「ふるまい酒」などなど...

皆様に愉しんでいただけるよう、スタッフ皆でたくさん企画を考えております😊

2026

# 半蔵

まつり

開催決定!

4月18日 土

次月のうらがわでまたお知らせをさせていただきます🍷  
皆さまのご来場、お待ちしております♪