

## 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

こんにちは、製造部 米担当の森口です。  
蔵では今シーズンの酒造りの終わりが近づいております。

これを書いている時点（4/20 前後）で最後の麹づくり、皆様にご覧いただく 5 月初旬のタイミングではシーズン最後の仕込みをしている（か、終わっている）頃です。  
ついこの前「酒造り始まった！」と言った気がするんですが、もう 5 月…仕込みの終わりと「半蔵 特別純米酒 涼夏 金魚ラベル」のご紹介の時期になりました。

もう夏酒の紹介!?早いなあ...と思いつつ、4 月でも仕込みや洗米をしていて暑い日が多く、すでに夏の装いで作業しています。  
今年は特に、春短いな〜と感じております。

そんな暑くなってきたこの時期にぴったりなスッキリした味わいに今年も仕上がっております。  
もちろん、映え感バッチリな涼しげなビン&鮮やかなラベルも健在です！

冷蔵庫に入れてしっかり冷やして、アジなどの初夏が旬のお造りと合わせてみてはいかがでしょう？  
ちなみに私は、春スノボに行ったときに買った「鯖のへしこ」を着に、いただきたいと思います。  
（へしこ初体験なのでペアリングの相性はわかりませんが…汗）

製造部 森口 浩輔

1.8L ¥3,740(税込)  
720ml ¥1,870(税込)アルコール度数/15 度

&シリーズは、「人と人」「料理と人」を繋ぐ。

「酒造りの伝統を継いでいく人」を目指す七代目大田有輝の想いが詰まったお酒。

第二弾は、「半蔵& 純米大吟醸 雄町」のご紹介です。

2019年、それまでは雄町を使うのは初めてでしたので、

有輝杜氏の新たなチャレンジとして出来上がりをワクワクしながら待っていたなあ、  
と思い出します。

発売以来、雄町ファンのお客様には熱い支持をいただいている、年々ご指名が広がってきていますこと、とてもありがたいです。

第 13 回、16 回雄町サミットで優等賞いただいたり、Kura Master 金賞、インターナショナルワインチャレンジ金賞、全米酒類鑑評会シルバーとどんどん美味しくなっています。

そして先月「ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2026」で金賞をいただきました。  
「雄町」ならではのふくよかさと、苺のような清涼感のある香りが調和したフルーティな味わいが特徴です。

日本酒通の方も、ビギナーの方もジューシーな余韻が「おっ！」と思える美味しさを感じていただけると思います。

「雄町」の酒米のお酒が初めての方、ぜひお試しくださいませ。

代表取締役副社長 大田 智洋



### 半蔵 & 純米大吟醸 雄町

1.8L ¥5,280(税込)  
720ml ¥2,640(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〜(˘ω˘)ノ



～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.064

2026年4月18日(土)

「半蔵まつり 2026」は今年もお天気に恵まれ(暑いぐらいでした)、  
昨年を越える約1300人!!のお客様に、  
楽しく、美味しく、半蔵を愉しんでいただくことができました🍶🎉  
残念ながらご参加いただけなかった方、来年は是非ご来場くださいね(^)/  
少しでも当日の様様をご紹介します📷



会場！時間前から行列が…!!



まずはここから…「ふるまい酒🍶」



今年は16種!!「有料試飲コーナー」



今年初企画①「きき酒チャレンジ」



今年初企画②「半蔵〇×クイズ🎉」



今年は総量400kg!!「酒粕詰め放題」



ご来場いただきました皆様、お手伝い下さいましたボランティアの皆様、  
ご協力いただきましたフードブース関係の皆様、ありがとうございました。

地域と繋がる「半蔵まつり」、これからもよろしくお願いいたします ^ ^

代表取締役副社長 大田 智洋