

ご報告

新商品「HANZO 純米吟醸 スパークル ホワイト」発売!!!!



HANZO 純米吟醸 スパークル ホワイト

7月に入り今年も暑さが厳しくなりそうです。皆様いかがお過ごしでしょうか。今回のご案内は、なんと新商品！「HANZO 純米吟醸 スパークル ホワイト」でございます。

スパークル？ ホワイト？と名前からはなんのこっちゃというかんじですが、このお酒は半蔵では初めて麴の一部に白麴を使用した日本酒になっております。（だからホワイトなのか！）

日本酒用の麴は通常「黄麴菌」を使用して「黄麴」をつくりますが、焼酎などの麴に使用されるのが「白麴菌」、それで出来た麴が「白麴」です。白麴は黄麴とはつくり方（温度管理）が異なり、今までの麴づくりとは違った操作や手間がかかります。そんな白麴菌の特徴は、クエン酸を多く生産します！そのため、白麴を使った日本酒もクエン酸が多くなり、シャープな酸味の味わいにより立体感を持たせてくれるお酒に仕上がります。

では、「スパークル」というと…杜氏がテイस्टィングした時のインスピレーションから決めました！「煌びやか」な白麴由来の酸味、夏や秋の暑い日にキンキンに冷やして酸味がキリッとリフレッシュなんてイメージしたり、冷やしたお酒がグラスで結露してできた水滴を星に見立てたり、そんな「イメージ」で名付けております。暑い日は（もちろんそうでない日も）、スパークル ホワイトを冷やしてグラスで楽しんでみてください。まだまだ暑い日が続きますが（年々夏が長く感じます。。。）、このお酒と一緒に乗り越えていきたいと思えます。

使用米/三重県産五百万石
アルコール度数/15度

蔵元杜氏 大田 有輝

720ml ¥2,200(税込)

今年は台風の影響で心配されていた梅の実も無事に届き、仕込みも無事に終わることが出来ました。一年間漬けた味わいのあるスッキリとした甘さをお楽しみください。

梅酒は甘みと酸味がはっきりしていて料理との相性も良く、塩気がしっかりしている・脂のつってコクがあるもの・酸味があるさっぱりしたもの、この3つのポイントを皆さんはどんなシーンで楽しみたいですか？晩ご飯・軽くおつまみで家飲み・デザート？マッチングは簡単です。「晩ご飯」なら和食がオススメ【甘さを引き立てる】自身魚の刺身でカルパッチョ・豚しゃぶや冷奴であっさり【甘さに負けない】照り焼きチキン・ぶりの照り焼きなどの甘辛で、天ぷら揚げ物は梅酒のちょうどいい酸味が脂っこさを流してくれるので相性抜群です！「おつまみ」クリームチーズに塩辛やチャンジャ・ナッツ類・梅味のあられやせんべい、私のオススメは昆布味のスナックやピクルスですね。「デザート」バニラアイスやヨーグルトにちょいかけ・パウンドケーキやチーズケーキのコクがある洋菓みにロックやストレートで飲むと合います。

「半蔵の梅酒・簡単レシピ」【イワシの梅酒煮】

Step1・鍋にイワシを並べて煮汁を加えて
中火にかける

（自家製であれば梅の実を6個ほど散らしてもいいです）

Step2・煮立ってきたら弱火にして15分煮る
ネギを入れて蓋をして6分煮る

Step3・器に盛り、煮汁を注いで完成です
クエン酸効果で青魚がさっぱり食べれます!!

…材料…（私が6人家族なので…笑）
イワシ6尾…（頭を落として内蔵を取り除いたもの）
長ネギ1本… 3cmほどに切る
【煮汁】
梅酒…100ml・水…100ml・醤油…大さじ3



半蔵の梅酒

1.8L ¥3,520(税込)
720ml ¥1,760(税込)
300ml ¥880(税込)
アルコール度数/12度

蔵人 篠原 弘一



〒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^)/



半蔵通信のうらがわ



今回担当させていただきました。
治部です。

今回の「半蔵通信のうらがわ」を担当させて頂く、治部(じべ)です。
よろしくお願いします。

6月の月上旬に毎年この時期恒例の梅酒の仕込みがあり、
今年も無事に終える事ができました。

梅酒は限られた生産量になるのですが、ありがたい事に大変好評を頂いており、
昨年からの供給が追い付いていない状況が続いていました。
そこで今年は2400kgから3600kg、生産量を例年の1.5倍に増やして仕込みました。

今までは仕込みの前日に全量引き取りだった梅の実は、
1800kgずつを2日にわけて和歌山県のJAまで引き取りに行きました。
(仕込みの工程に入ってくれるスタッフ程ではないですが、
トラックで2日連続往復5時間超走るのは中々こたえました💦)
JAの方にお話を聞いたら雹(ひょう)・害虫・暑さ等の影響で、
生産量は前年よりも減っているという事でした💦
そんな中でも数量を確保して頂いて感謝感謝です!

仕込み当日は朝一から作業を開始し、
「籠に梅の実を出す」→「梅の実洗いと選別」→「シャワー洗浄し水を切る」→「袋に詰める」
という工程を流れ作業で行います。

そして、袋詰めした梅の実がある程度たまったらバケツリレーでタンクに仕込む。
これをひたすら繰り返します。

タンク1本分の1800kg(180箱)を終えるのにおおよそ半日ちょっと、
それを2日間行い、氷砂糖を投入し作業完了です。

この後は月に一回程度、循環させながら櫂(かい)を入れてかき混ぜて、
じっくりと漬け込み、来年初め頃から出荷していく形になるかなと思います。
出来上がりを楽しみにしていただいくださいね♪

さてさて、話は変わりますが…

サッカーのW杯が開催されていますが、日本代表は本当に強くなりましたね。
オランダとは対等に戦って引き分け、チュニジアには完勝し、
1993年のドーハの悲劇の頃からずっと見てきているので、当たり前ですがW杯に出場し
結果を出せる所まで成長してきたすごいなと思います。
ただそれもサッカー界全体で努力を積み重ね、失敗から学び、経験値をあげて、
それを繋いできた結果だと思うので、
日々の積み重ねを大事にして、自分だけでなく皆で1日1日を積み上げて、
大田酒造の未来に繋げていきたいなと思います。

酒造部マネージャー 治部 雅弘