

ご報告

秋季限定酒、好評発売中



半蔵 特別純米酒 ひやおろし原酒

〈秋季限定酒〉

今回半蔵通信を担当する杜氏の大田有輝です。

今年も「ひやおろし」の季節がやってきました。
毎年恒例、9月のご案内は「半蔵 特別純米酒 ひやおろし原酒」です。

9月に入り、少しずつ秋も近づいてきました。
今年の酒造りもすぐそばまで来ており、伊賀でも稲刈りが始まっています。
今年の夏は例年と比べると涼しく(それでも暑かったですが...)、
酒米への高温障害の影響は少なくすみそうです。
あとは台風シーズン、どうか大きな影響なく過ごせますように。

さて、今年の「ひやおろし原酒」と言いますと、
例年と変わらず美味しく仕上がりました！
さらに、後味のキレは例年よりも際立っていると感じます。
心地よい果実味をおびた香りが広がり、ひと夏を越えて味に深みやコクも増しています。

原酒らしいアルコール感と酸味がお酒の輪郭を際立たせて、
最後はしっかりとキレていく。そんなひやおろしに仕上がっております。
もちろん冷やしても、オンザロックでも、お燗でも美味しくお楽しみいただけます。
(最近ダイエットのために脂質を減らした食事をしているので、)夕食の時に蕎麦と一緒に合わせてみましたが、とても良く合いました！

蔵ではそろそろ酒造りも始まりますので、しっかりと食べて、飲んで、体力をつけて次の造りに備えていきます。

今年も美味しい「ひやおろし」が出来ましたので、是非ご賞味ください！

蔵元杜氏 大田 有輝

1.8L ¥3,740(税込)
720ml ¥1,870(税込) アルコール度数/17度

半蔵の顔と言えばみなさんご存じ白いラベルの「半蔵 純米大吟醸 神の穂」。
その純米大吟醸神の穂と同じ条件で醸しながらも、
厳選された特等米以上の神の穂だけで仕込んだ特別な一本、
『HANZO 純米大吟醸 プレミアム神の穂』をご紹介します。

米の生育の良さや形などの基準を満たした特等米以上を使うことで、
純米大吟醸らしいフルーティーさはそのままに、雑味がそぎ落とされより一層透き通るような、ピュアな味わいに仕上がっています。

また、毎年イタリアで行われている国際的な品評会「ミラノ酒チャレンジ2026」では銀賞も受賞しました。
本場イタリアのソムリエやシェフたちからも、ワイングラスで映える華やかな香りと、西洋料理にも寄り添う繊細な味わいが高く評価されました。

いつもの晩酌をちょっと特別な時間に変えてくれるプレミアムな一本。
自分へのご褒美にはもちろん、大切な方と囲む食卓にもぴったりです。
プチ贅沢したい日にはプレミアム神の穂をワイングラスに注いで召し上がってみてはいかがでしょうか



HANZO
純米大吟醸
プレミアム神の穂

製造部 大田 陽平

720ml ¥2,970(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^)

半蔵通信のうらがわ

Vol.068



今回担当させていただきました。
安藤です。



こんにちは!!小売部の安藤です!!
今年も相変わらず暑い夏、
三重県内でも酷暑日が続く過酷な毎日ですよ…

普段、真夏の休日はエアコンの部屋でのんびり過ごしてあまり外出しませんが、
たまには健康的に(笑)ということで、先日プチドライブしてきました。

行先はいつも出勤時に駐車場から見える青山高原の風車。
『絶対に涼しいはず』という理由で行きましたが、
ちょうど一番暑かった時だったからか、
思っていたよりは涼しくはなかったです。
ですが、エアコンの効いた部屋よりは風が心地よく、
リフレッシュすることが出来ました。

実は青山高原の風車は今回が2度目で、最初に訪れたのは8年前の真冬の2月!!
仕事で行ったのですが、スタッドレスタイヤでないと行くことの出来ない積雪と凍結路を、
緊張しながら運転した思い出を今でもしっかりと覚えています。

もし青山高原に行かれるなら絶対に夏がオススメです(笑)



最後までお読みいただきありがとうございます。

小売部 安藤 利祐