

ご報告

半蔵「POP UP STORE in 天神祭り」開催決定!!!

半蔵 純米酒 木桶仕込み



アルコール度数/15 度
720ml ¥2,640(税込)



「半蔵 純米酒 木桶仕込み」のご紹介です。

私と木桶との出会いは 2005 年。

上田忠弘杜氏の時代、蔵の 2 階の片隅に置かれていた 2 つの木桶を見つけたのが初対面。

昭和 10 年の小さい木桶を使って酒を仕込みたいと相談した時、上田杜氏は快諾。

上田杜氏の若い頃の経験を活かした木桶仕込みは口あたりが良く、こんなにも違うのかと驚いたものです。予想通りに大好評。

その後は昭和 15 年の直径 1.4M の 2 代目の木桶も修繕し、南部杜氏、藤井久光杜氏による安定した造り。

そして現在、蔵元杜氏大田有輝が伝統を引き継ぎながら手間暇をかけ洗練された「半蔵 純米酒 木桶仕込み」を醸しています。

木桶で仕込んだ純米酒は、角のとれた優しいまろやかさと後味の良さが特徴です。

現在販売中の R7BY の木桶仕込みは「ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2026」「燗酒コンテスト 2026」ダブル金賞受賞

🏆
冷やしてワイングラスでおいしく、お燗をつけると旨味が増す。温度帯を変えて高い評価をいただくという二刀流です。

さらに先月 8 月にはこの木桶仕込みを、伊賀市高山にある滝川ダムに貯蔵して半蔵の『ダム酒』として取り組み中です。
木桶仕込み純米酒の第二の酒人生が熟成という時間の流れでダム酒に生まれ変わります。

私にとっては、まさに 3 人の杜氏と共に大田酒造の歴史と一緒に歩いてきた感慨深い木桶仕込みです。。

そしてこの度、3 代目となる令和の木桶が出来上がってきました。吉野杉で作られて木の香りプンプンです。

歴史ある昭和時代の木桶と新品の令和の木桶。

木桶の良さを大切に、そして新しい木桶では有輝杜氏が新しい自分の木桶仕込みに挑戦してほしいと思います。

これから先の造りに楽しみが増すばかりです。

ということで、この R7BY の「半蔵 純米酒 木桶仕込み」ぜひご賞味下さい！

代表取締役副社長 大田 智洋



〒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.069

今年も上野天神祭の3日間

向島ハウスにて「半蔵 POP UP STORE2026」を出店します!!!

お得に飲めるここだけの半蔵セットをご用意!フード類の持ち込み OK
ユネスコの無形文化遺産でもあるだんじりや鬼行列がお店の前を通るので迫力満点!
ゆったりと座敷でくつろぎながら天神祭と半蔵を愉しんでください!

みなさまのご来店、お待ちしております♪



半蔵 BAR

大田酒造 酒大造田

ポップアップストア
POP-UP STORE

向島ハウス 上野天神祭2026

10月
23日 金 17:00～20:00
24日 土 12:00～21:00
25日 日 10:00～16:00

3日間限定開催!

半蔵で、
祭りをもっと楽しく!

周辺MAP

大田酒造 向島ハウス
三重県伊賀市上野向島町3471
(旧さなせん町家)

《お問合せ》
株式会社 大田酒造 営業時間 9:00 - 17:00(土日祝休み) 直営店 酒蔵りかこ 営業時間 月～土 10:00-19:00(水曜定休日)
TEL:0595-21-4709 FAX:0595-21-9686 TEL:0595-24-6521 FAX:0595-24-6566



※当日は交通規制が行われます。
お越しの際は公共交通機関をご利用ください。