

ご報告

今年も梅酒の仕込みが無事に終わりました。

限定 2000 本



純米大吟醸 プレミアム神の穂 2020

原料米/神の穂
精米歩合/50%
酵母/MK-3
日本酒度/-4

720ml ¥2,500(税別)



「なんて自分は運がいいのだろう。」
そう思いながらこの仕込みにあたりました。

大田酒造では、昨年「特上 神の穂」を初めて仕込み、今年も再び仕込むことができました。
神の穂らしさとは何かを考え、この仕込み以外のすべての神の穂でもその答えを求めました。
私の答えは、この神の穂という酒米を通して、「三重を呑む」という体験でした。
三重の水と土が生み出した、三重県オリジナル酒米「神の穂」。その「神の穂」を三重の水、三重の酵母、三重の酒造技術を用いて醸しました。

「神の穂」×「MK-3」という大田酒造の定番の組合せながら、スタイリッシュな一味違ったワンランク上の「神の穂」の魅力をご堪能下さい。

蔵元杜氏 大田有輝

大吟醸 半蔵 雫酒 《全国新酒鑑評会入賞》



穏やかで気品のある吟醸香と奥深い上品な味わいです。

【蔵人から】

蔵人1人1人の想いが一つの形となりました。

山田錦は溶けにくさなど、ここ10年で一番扱いが難しく、さらに今年は暖冬だったこともあり、醗管理や搾るタイミング等が極めて困難でした。また、昨年までの吟醸造りも一から見直し、すべての工程を改善しました。

吊るしの方法一つとっても、アルコールの添加から吊るしまでの時間、酒袋の手入れの方法や吊るし方、吊るしている時間など細部まで徹底的にこだわりました。

そして、今期複数本を仕込んだ大吟醸の最後の一本で、この味わいに到達しました。

大田酒造の技術の粋を集めた洗練された味わいをご堪能下さい。

1.8ℓ ¥10,000(税別)

720ml ¥5,000(税別)

原料米/山田錦 精米歩合/40% 日本酒度/-1

半蔵の梅酒



和歌山県みなべ町産「南高梅」を「半蔵」の原酒に手作業で漬込みました。甘さ控えめのすっきりとした味わいです。

【蔵人から】

蔵での酒造りも一段落し、梅酒の仕込みも無事終わりました。(やっと解放されました！)

酒造りは、今年より手作業を増やしましたが、梅酒に至っては既にこれ以上ないくらいに手作業のオンパレードでした。(しかも6月なので暑い…苦)

一年間しっかり漬け込むので、今年仕込んだ梅酒は来年の今頃に仕上げる予定です。

新型コロナウイルスだけでなく、暑さとの二重苦となりますので、どうぞご自愛ください。ロックやソーダ割りなど冷たくしてお召し上がり頂くことで夏バテ防止に貢献できれば幸いです。

1.8ℓ ¥2,700(税別)

720ml ¥1,300(税別)

300ml ¥700(税別)

アルコール分/12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>



半蔵 HP はこちら♪



各種 SNS も更新中です。(^^)ノ



飲酒は20歳になってから。