

ご報告

令和元酒造年度 全国新酒鑑評会 入賞いたしました。

限定 1000 本



720ml ¥1,500(税別)

特別純米酒 半蔵 うこん錦 生貯蔵酒

三重県新酒品評会 純米酒の部 首位賞受賞

伊賀産うこん錦 100%使用
精米歩合/60%
酵母/MK-1
日本酒度/+4
酸度/1.5度



うこん錦は、正直とても扱いづらく、蔵人全員いつも以上に手間隙を加えました。(特に今年からは、仕込みに去年の三倍近い手間と時間をかけているので相当こたえました…(泣。))
その分強く気持ちが入っているので、幸運にも「三重県新酒鑑評会 純米酒部門」にて首位賞をいただくことができたのかと感じます。

定番の「特別純米酒 半蔵 伊賀産うこん錦」は程よくねかせた丸みある味わいが特徴ですが、この「生貯蔵酒」はフレッシュな口当たり仕上げておりますので、いつもとは一味違う「うこん錦」というお米を味わっていただけたらと思います。
この「特別純米酒 半蔵 うこん錦」で首位をいただけたという経験を基に、蔵人一丸となって来年以降も美酒を醸してまいります。

蔵元杜氏 大田有輝

特別純米酒 半蔵 神の穂 ささにごり生原酒

夏季限定



720ml ¥1,500(税別)

三重の酒米「神の穂」と「三重県酵母」を使用。
芳醇で米の旨味を十分に引き出した、「うすにごり」。

【杜氏コメント】
今年の「ささにごり」は、今までよりもガス感を残したい！ という思いで改良を行いました。

1000Lにも満たない小さなタンクに、ガスが抜ける空間をなくすべくほぼ満量にお酒を取り、空気と触れにくくしました。
醪を搾る途中の部分のみを詰めましたので、実は今年の「ささにごり」は「無加圧中取り」となっております。

今までとは一味も二味も違う「洗練された透明感ある ささにごり」を是非お楽しみください。

純米大吟醸 半蔵 磨き40

新酒



1.8ℓ ¥10,000(税別)

720ml ¥5,000(税別)

「山田錦」を使用。すべての工程を手作業で行い、低温でじっくり醸しました。上品な香りとうくらみのあるきれいな味わいの純米大吟醸酒。

【杜氏コメント】
「今年の山田錦は相当手強い」
こんなにも扱うのが難しい年に杜氏 1 年目からあたるとは思っていませんでした。

「ここ10年で一番難しい」と言われた今年、醸造歴5年の私には初めての出来事でした。
ただ、幸いにも近年溶けにくかった「平成28酒造年度(28BY)」に、お世話になった酒蔵で山田錦の仕込みを担当させていただけました。

その時培った経験を活かし、米の吸水、汲み水歩合、種麴の菌体量、在室時間などを調整し「純米大吟醸 半蔵 磨き40」が今年も無事に生まれました。

「今まで」と「これから」の半蔵が詰まった「純米大吟醸 半蔵 磨き40」是非ご賞味下さい。

〒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！ (^o^)/

