

ご報告

燗酒コンテスト 2021、半蔵 うこん錦が「金賞」をいただきました。



ひやおろし
〔原酒〕

半蔵 特別純米酒

さて、今年もひやおろしの季節がやってきました。

近年は、「初呑み切り」という、社内品質確認行事にて社内評価が良かったものを「ひやおろし原酒」に選んでいます。(その為、米はあまりうたっていないです)。

候補は「特別純米酒 うこん錦、神の穂、辛口」3種類のそれぞれの原酒です。

その中で、今年は「特別純米酒 神の穂」に決まりました。

過去に紹介した「金魚ラベル」や「ささにごり」の時に、「神の穂 60%、MK-1」仕込みの裏話を話してしまったので、今回話せる内容が思いつかないのが残念です。

~~(こんなことなら、特別純米酒 辛口の原酒が選ばれた方が書きやすかった)~~

今年のひやおろしの味いは、昨年がシャープでキレイのいい辛口だったのに対して、しっかり酸味の感じられるボディ感のよい辛口となっています。

個人的には、今年の方が昨年よりもお燗向きかと思います。

とは言え、冷やしても美味しいので、暑い日はオンザロック、涼しい日は燗酒と使い分けていただけると幸いです。

蔵元杜氏 大田有輝

720ml ¥1,650(税込)
1.8L ¥3,300(税込)

原料米/神の穂
精米歩合/60%
アルコール度数/17%

今年のチャレンジタンク枠、『神の穂 MK-7』の紹介です。

三重県の酒米『神の穂』を使った7番目の酒、「神の穂マーク7!!!」ではなく、三重県工業研究所が開発した清酒酵母 MK-7(エムケイセブン) を使用して醸造された日本酒になります。

夏なので、大幅に説明を端折りますが、日本酒は使う酵母によって生成される成分が変わるので、自分が好きなお酒にどんな酵母が使われているのかを把握すると、飲む前のある程度好みに合ったお酒をチョイスできたりします。

MK-7の特徴はズバリ『コハク酸』です。

コハク酸は貝類等に含まれる『うまみ』成分で、三重県工業研究所によると、「MK-7は、おそらくこれからのトレンドとなる酵母。日本で一番コハク酸を出す割合の高い酵母であり、ワインのように酸度が高い日本酒はどうですか?と私たちから提案するために開発したものです。」とのこと。どんなことでも日本一と付くとテンション上がりますよね。

予備知識を十分に入れたところで、商品紹介ですが、『神の穂 MK-7』は有輝杜氏が「コハク酸を出しすぎない(苦みに繋がる)」、「引きすぎない(特徴がなくなる)」バランスにこだわり、苦心した逸品です。

ペアリングの提案としては、同じくコハク酸をたくさん含む貝類の中でも『生牡蠣』なんて最高です。

伊勢志摩あたりから取り寄せてもらって、オール三重なんていかがでしょうか。

[蔵人 古家 康]



純米大吟醸
半蔵
神の穂
MK・7
50

720ml ¥1,980(税込)
アルコール度数/15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°)



『上撰 半蔵 忍者プリント瓶』

「もう忍んでいる場合じゃない」

半蔵通信を始めて一年以上が経過し、
少しずつ「半蔵」のお酒が認知していただけていると嬉しいです。

未だ知られていない半蔵の種類を少しでも知っていただきたく、
今回は「誰も知らないのでは？」と思うものをご紹介します。

それは、、、「上撰 半蔵 忍者プリント瓶」です。

なんと！今、流行っている「プリント瓶」のお酒になります。

「あ～、遂に半蔵も時代の波に乗り始めたのねw」と、

思われたそこのあなた!!



180ml ¥297 (税込)

実はこのお酒はプリント瓶が巷で流行る前（今から約10年前）から存在していた商品です。
時代を先取りしすぎていました。（というか、もっと販売促進に力を入れるべきだった。）

忍者「半蔵」だからって、商品自体が忍んでいてどないするねん。。

今となっては一周回って、瓶も、忍者のデザインも可愛らしく感じられます。

お味の方は、「普通」な美味さです。。

どうしても、本醸造や特別純米酒よりも「普通」感が勝ってしまいましたが、それでもオフフレーバーや
変なクセもなく無難な酒だと思います。

180mlの飲み切りサイズなので、一人で楽しむ晩酌や、ちょっとしたお土産などにいかがでしょうか。

H
A
N
Z
O

[蔵元杜氏 大田 有輝]

