

～忍びの里からお届けいたします～

半蔵通信

2022年1月 Vol.020

ご挨拶

2022年、明けましておめでとうございます。

《半蔵 純米大吟醸 ハクション大魔王 Ver.》

今回、コメントを担当することになりました杜氏の妻の大田麻帆です。本来なら杜氏が担当する予定でしたが、多忙により急遽私が担当させていただくことになりました。(杜氏ファンの皆様、ご安心ください。通信の裏側は杜氏が担当しております。)

さて、「タツノコプロ 60周年×大田酒造 130周年記念」ということでありがたいことに「ハクション大魔王」とコラボさせて頂きました。

正直、私はハクション大魔王の世代ではありませんが名作アニメとして知っていたので、弊社初のアニメとのコラボで内心ワクワクでした(笑)

個人的にアニメは好きなので、タツノコプロ作品情報を拝見しにHPへ行ったのですが…なんと！HPのトップに、コラボ商品が載っていてびっくりしました(泣)

また、私は大田酒造のTwitter(@Ota_Hanzo)の中の人2号でもあるのですがコラボ商品のツイートもRT(リツイート)していただき感謝の気持ちでいっぱいです。

この場を借りて タツノコプロ様、コラボしていただきありがとうございます。

そんな、たくさんの皆様に愛された作品とのコラボ商品

「呼ばれて飛び出てジャジャジャーン！半蔵 純米大吟醸 ハクション大魔王 Ver.」を是非お買い求めいただけたら嬉しいです！

2022年の期間限定の商品ですのでお買い求めはお早めをお願いいたします。

大田麻帆

創業130周年の節目に当たり タツノコプロとのコラボ商品

【半蔵 純米大吟醸 ハクション大魔王 Ver.】発売!!

コロナ禍の影響を受けていた2021年夏。

2022年に60周年を迎えるタツノコプロとのコラボコンペに参加、商品化が実現しました。

ちょうどハクション大魔王世代の私は、商談で担当部長と盛り上がり、帰りの道中、「実現したら嬉しいな～」と内心ワクワクしながら想像が膨らんでいました。その後本格的に話が進み、社内でデザインの検討。

ハクション大魔王が法被を着て、半蔵を紹介。

あくびちゃんと一緒に「呼ばれて飛び出てジャジャジャーン」と酒宴を盛り上げるポップなデザインは、コロナを乗り越え笑顔で元気にたくさんの「乾杯～(^.^)」の声を聴きたいという私たちの願いです。

いままでたくさんの方々にご縁をいただき、130年を繋げてこれましたことを改めて感謝いたします。

私がバトンを受けたこの20年は、山あり谷あり。人と人との繋がりの大切さを深く感じ、新たな出会いに希望が広がりました。「半蔵」を育てていただきありがとうございます。

昨年、一昨年の困難を乗り越えられたことをこれからの力にかえて、次の10年を目指したいと思います。

引き続きどうぞよろしくお願い致します。

専務取締役 大田智洋



精米歩合/50%
アルコール度数/15%

720ml ¥2,200(税込)



〒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



明けましておめでとうございます。
今回担当させていただきました
大田有輝です。

新年あけましておめでとうございます。

2022年最初のうらがわは杜氏の大田有輝から初めさせていただきます。

執筆時点では12月末、
今は「大吟醸 山田錦 40%」の麴造り真っ只中です。

酒造りにも一段と緊張感が増してくる中、
・半蔵通信 1月号のうらがわの担当を受けてしまったこと
・年末年始に山田錦 40%の麴造りを詰め込みまくったこと
を書きながら後悔しています。(泣)

今年?昨年?も一年が経つのが早く、
ついこの間仕込みが始まったかと思えば、大吟醸の仕込みの時期となりました。

どうやら3BYは、昨年、一昨年と異なり、酒米がやや溶けやすいように感じます。

今までの酒造り(酒米が溶けにくい年)とは異なる
「いかに溶けすぎてしまわない様にするか」に注意を払う年となりそうです。

その為、麴菌の使用量を変えたり、製麴時間を短くしたり、
醪管理を少し変えたりと少しずつ改善を行っています。

思い返せば、一年目は1シーズンに100回以上
試行錯誤を繰り返しておりましたが、
少しずつ新体制での酒造りの骨組みも出来上がってきました。

1、2年目と比べても改善を行う回数も減ってきた様に感じます。
~~それでも毎日、酵母や麴菌に振り回されてヒィヒィ言っていますが。~~

改善の回数自体は少なくなりましたが、今年もよりよい酒造りにしていく為、
ベイベーステップで止まることなく少しずつ前に進んで参ります。

最後までお読みいただきありがとうございます。