

ご報告

美味しい新酒、続々出来上がってきました。



特別純米酒 半蔵 神の穂

〈生原酒〉

製造部、米担当の森口です。

3BY も定番商品の新酒が續々と搾れてきております。

その中で今回は「特別純米酒 神の穂 生原酒」(通称 特純神生) のご紹介です。

前月通信の杜氏コメントで「今年のお米は溶けやすい」という内容がございましたが、この商品の原材料、神の穂 60%も例年より溶けやすいお米でした。

神の穂 60%は我々が扱っているお米の中でも硬い方なので、しっかりめにお米を浸漬(水にしばらく浸けて吸水させる)させているのですが、これまでと同じ吸水具合では醪中で溶けすぎてしまうということで吸水を少なく調整して仕込みました。

……などと書いている今、別の仕込みで使用した神の穂 60%はかなり硬く、溶けが今ひとつということでも例年以上に浸けました…。

産地や農家さんによってお米の硬さが違うので難しいところです。

そんな一筋縄ではいかないお米を使った今年の神生…

肝心のお酒の出来は？と申しますと、

昨年よりも淡麗辛口で、アミノ酸が少なく綺麗な酒質に仕上がっております。

新酒のフレッシュさも相まって、まさに食中酒に持ってこい！です。

(辛口好きの私にはちょうど良い…つつい飲み過ぎてしまう危険な味わいです笑)

3BY も自信を持ってオススメできる神生に仕上がっております！

是非お試しください!!

蔵人 森口 浩輔

720ml ¥1,650(税込)
1.8L ¥3,300(税込)

原料米/神の穂
アルコール度数/17%

「元頭」とは・・・？

「元頭」とは、島ヶ原地域に1300年続く祭事「修正会」において、練り込みの大餅飾りを献上する頭屋衆が「エトー」と威勢の良い掛け声を発しながら、五穀豊穡と厄除の祈願に向う時に始まった〈春を呼ぶ〉掛け声です。

地域活性とご購入頂いた方の幸福を祈念し「元頭(エトー)」と命名しました。

令和2年から島ヶ原地域まちづくり協議会が構想の島ヶ原ブランド地酒「しまがはら『元頭』」が誕生しました。ご縁あって醸造依頼を受け、伊賀酒の造り手としてこの事業のお手伝いをさせていただきましたことを光栄に思います。

1月30日にお披露目、島ヶ原風おこし協議会が初売り会を実施しました。

さあ！今からがスタートです。

特産品としてあり続けるためには、酒米づくり、酒造りを繋ぎ、世代を越えて飲み続けていただけるような想いが続くこと。伝統行事とともに島ヶ原地域ブランドとして繋いでいただけることを願います。

山に囲まれたのどかな風情が感じられる温かみのあるラベルが大好きです。

※岩名泰岳氏デザイン

ぜひ手にとって、島ヶ原の風を感じて下さいませ。

[専務取締役 大田 智洋]



純米大吟醸 しまがはら 「元頭」

720ml ¥1,980(税込)
原料米/島ヶ原産神の穂
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°)ノ



半蔵通信のうらがわ

Vol.018



今回担当させていただきました。
安藤です。

今回、うらがきを担当させていただきます。
入社6年目、営業部の安藤です。

主に百貨店催事での試飲販売会と、
弊社直営店での販売業務を行っております。

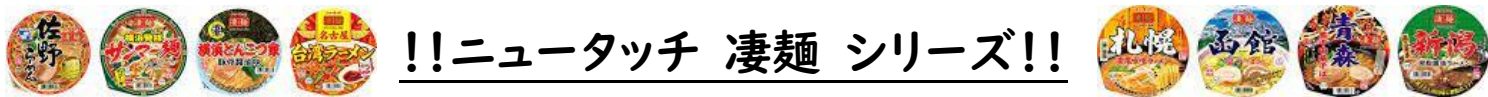
昨今のコロナ禍で試飲会ができなくなりましたが、
日本中、東へ西へと移動していますので、
一年のうち半分ぐらいは伊賀に居ません(家賃がもったいない、、、)。

コロナ禍の影響で全国各地の飲食店が休業中、
または時短営業中であったりする中、
試飲販売が終わって帰路につく頃にはお店が開いていない状態でした。

そうなってくると大変重宝するのが・・・
そう!!!「カップラーメン」です。

三食がラーメンの日も多い無類のラーメン好きの私ですが
(私の身体は日本酒とラーメンで出来ています)
昨今のカップラーメンのクオリティの高さには驚くばかりです。

そんな私が今一番おすすめのカップラーメンがこちら



!!ニュータッチ 凄麺 シリーズ!!

従業員メンバーにおすすめのカップラーメンを聞かれると、
決まってこちらのシリーズを紹介するほど味よし、価格良しの素晴らしい商品になっております。

さて・・・私のラーメントークはこのあたりにして、
肝心の試飲会情報につきましては
弊社 HP(<https://www.hanzo-sake.com/news.php>)
にてお知らせしておりますので、
お近くにお住まいの方は是非お立ち寄りくださいませ。

半蔵 HP(お知らせ)

はこちら♪



今後とも半蔵をよろしくお願い申し上げます。

最後までお読みいただきありがとうございます。

安藤 利祐