

～忍びの里からお届けいたします～

# 半蔵通信

2021年4月 Vol.017

## ご報告

令和3年 三重県新酒品評会 全部門(5部門)にて優等賞をいただきました。



## 半蔵 純米大吟醸 花ラベル



もの凄く今更なお知らせですが、昨年(1BY)よりこの「花ラベル」が、「純米吟醸 五百万石 55%」から「純米大吟醸 神の穂 50%」へ大幅な変更となりました。

去年から杜氏が変わったことにより、他の季節限定酒もある程度は味の変化もあったのですが、そもそのスペックまで変更になったのは「花ラベル」だけになります。

いろいろな憶測もあると思いますが、変更に至った理由は・・・

実は、去年の製造計画において、「花ラベルの発売日をすっかり忘れていた」という「痛恨のミス!」が原因です。

花ラベルの発売が近づく中、まだ五百万石は酒母すら仕込んでいないという状態でした…このままでは五百万石の花ラベルが春先には出せず、夏発売の向日葵ラベルになりかねない(それはそれでアリかも?)と急遽「純米大吟醸 神の穂 50% 花ラベル」での発売となりました。

幸いにも、「純米大吟醸 花ラベル」の評判も予想以上に好評で、こうして今年以降も純米大吟醸にてお届けいたします。

今年は1BYより麴歩合や種麴の使用量 などなど少しずつブラッシュアップを重ねています。(これにより1BYに気になっていたビタミンなどのミネラル質な香りを低減しています)

毎年少しずつ他のお酒も進化を重ねていく予定ですので、「去年のお酒と今年のお酒」、「今年のお酒と来年のお酒」などの呑み比べもオススメです。

是非一度、お試しください。

1.8L ¥3,520(税込)  
720ml ¥1,760(税込)

原料米/神の穂  
アルコール度数/15度  
精米歩合/50%

蔵元杜氏 大田有輝

いつもお世話になっております(^\_^)/

半蔵通信、編集担当の松裏が「特別純米酒 神の穂 生原酒」のご紹介をさせていただきます。

今年も大田有輝と若手蔵人チームが入魂の一本を醸してくれました。

お酒好きな方はご存じであるかと思いますが、生酒は「火入れ」という加熱処理を行わないお酒です。

そのため「生酒」特有の味わいやフレッシュさ、瑞々しさが特徴のあるお酒になります。こちらの神の穂は飲み口はすっきりとしています。後から広がるお米の旨味がしっかりと舌の上に残るような、とても飲みごたえのあるお酒です(^\_^)

生酒って度数高いから苦手やわ・・・

って思っている方でも、飲み口がとてもフレッシュなのでぜひお試しください。(試飲会等ではすぐに売り切れになってしまうほど・・・!)

定番商品の「特別純米酒 神の穂(火入れ)」と同様、新酒の生原酒も負けず劣らずの人気商品になっております。

ご好評いただいているお客様の中には前年のものを一年間寝かして、その年のものと飲み比べていただいたりと、経年での変化を楽しんでいただけるなかなかオツな商品でもあります。

使用している酒米は三重県産の「神の穂」、使用酵母は三重県酵母の「MK-1」。「三重づくし」の一品、よく冷やしてご賞味ください(^\_^)

[広報 松裏 晋太郎]



## 半蔵 特別純米酒 神の穂

〈生原酒〉

1.8ℓ ¥3,300(税込)  
720ml ¥1,650(税込)

アルコール度数/17度 精米歩合/60%



〒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



今回担当させていただきました。  
蔵人の須川です

今回の「半蔵通信のうらがわ」を担当させていただきました。  
蔵人の須川です。  
業務は主に製造を担当させていただいています。

「日本酒を造るということ」

現在、私が担当させていただいている仕事ではありますが、  
この世界に入る前からすごい憧れを抱いてました。

「米を蒸すこと」「麴を造ること」「<sup>もろみ</sup>醪に<sup>かい</sup>權を入れること」「酒を搾ること」

どれも酒造りには欠かせない大切な作業です。  
その一つ一つに私自身が携わっていることはとてもすごいことだと感じています。

そして自然の力を借りてゆっくりと醸されていく日本酒を、  
日々見ることが出来るのは蔵人ならではの経験だと思っています。

私なりの日本酒の「魅力」について少しお話させていただきます。

日本酒は知れば知るほど幅が広く奥が深いです。  
すべての種類の日本酒を呑むことは不可能に近いでしょう。

蔵元の数は千以上あり、各蔵で何種類もの酒が造られています。  
同じ酒質を保ちながらもその年々の酒の味も若干ではありますが、変化しています。  
一度造った酒と全く同じものを造ることは難しいです。

保存している期間や環境によっても変化し、  
僅かな味や香りの変化でその日本酒の印象というものは変わります。

もちろん良い時もあれば悪い時もあります。  
しかし、その違いを楽しめることこそが日本酒の「魅力」なのだと私は思っています。

もし、次に日本酒を呑まれる機会があれば、  
今呑んでいる酒はこの瞬間だけの酒で、二度と呑めないと思って呑んでみてください。

生涯一度きりの日本酒ならばこそ、より一層旨く感じられるのではないのでしょうか。

最後までお読みいただきありがとうございます。