

ご報告

ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2021 金賞いただきました。



720ml ¥1,650(税込)

原料米/うこん錦 100%
精米歩合/60%

半蔵 特別純米酒 うこん錦

〈生貯蔵酒〉



昨年の三重県新酒鑑評会「純米の部」、「名古屋国税局酒類鑑評会 燗酒の部」のダブル首位により、「うこん錦」に新しい風が吹き始めました。

今までは「うこん錦」と言えば2回火入れのみの商品でしたが、生貯蔵酒タイプが増えました。既存のうこん錦と異なり、こちらはフレッシュでシャープな仕上がりになっています。

その為、「うこん錦」の合う料理の種類も増えました。メインなどの味のしっかりした料理に「うこん錦（定番酒）」、前菜などの軽やかな料理に「うこん錦（生貯蔵酒）」という組み合わせも面白いと思います。

同じお米、酵母、仕込みで造られたお酒が加熱処理の方法によって姿を変えるのも、日本酒の魅力だと改めて感じさせられました。

実は、この2BYでは、うこん錦の麴歩合、種麴の菌体量などを変更し仕込みを試みました。惜しくも、今年の三重県新酒鑑評会では優等賞という結果で首位とはなりませんでしたが、来年は1BYの造りをより深化させ首位を目指します。

蔵元杜氏 大田有輝

「ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2021」 二部門にて金賞をいただきました。

日頃より皆様には「半蔵」をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。

先日の三重新酒品評会での五部門での優等賞に続き、

ワイングラスでおいしい日本酒アワード

「プレミアム大吟醸部門（半蔵 純米大吟醸 神の穂(生原酒)）」

「プレミアム純米部門（半蔵 旨口吟醸(生原酒)）」

上記二部門にて金賞をいただきました。

実は「純米大吟醸 神の穂 生原酒」、「旨口純米吟醸 生原酒」共に、

ワイングラスでおいしい日本酒アワードに出品したのは今回が初めてです。

昨年「純米吟醸 大田 生原酒」がワイングラスでおいしい日本酒アワードにて金賞を受賞し、

「もしかして、生原酒の受けがいいのでは？」と思いこの2つの生原酒の出品に至りました。

もし、まだ半蔵の生原酒を飲まれたことがない方はこの機会に是非一度ご賞味ください。

昨今のコロナ禍にも関わらず、変わらず酒造りに精進できているのも、

日頃より応援いただける皆様のおかげでございます。

今後とも、半蔵をどうぞよろしくお願い致します。



半蔵 旨口純米吟醸

〈生原酒〉

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^)/

