

～忍びの里からお届けいたします～

半蔵通信

2023年6月 Vol.036

お父さんに感謝の気持ちを贈りましょう 



半蔵 純米大吟醸 輝 Kirari

半蔵 純米大吟醸 輝《Kirari》

輝(かがやく)と書いて キラリ
この命名は、社長です。

構想3年、昨年創業130周年を迎えるにあたり、かねてより記念酒を発売したいと考えていました。
次世代を担う造り手が日本酒の舞台で輝く、キラリと光を放つ星になるよう願いを込めて命名。
有輝の一字、輝を Kirari (キラリ) と読みました。

ラベルは目標となる的(まと)に手裏剣を合わせた未来の形。
時代とともに進化しながら『半蔵』を深化する、そんな思いを持ちながら次の100年に向けての1歩を、夜空に星が放つ光のように真っ直ぐ進みたいと思います。

日本酒の魅力は今まで以上に輝いていきます。
3年の時を重ねた味わいは、とろみのある飲み口で綺麗な酸が広がり練れた甘味が寄り添います。
洗練で繊細な印象の熟成した深みを感じていただき、ワイングラスでお愉しみいただければ幸いです。

精米歩合/35%
720ml ¥27,500(税込) アルコール度数/16度

専務取締役 大田智洋

昨年に引き続き、大田麻帆がコメント担当させていただきます。
前回書かせていただいてから1年、あっという間でした。

今期の仕込みは5月2日に甑倒し、この通信が発行されている頃には皆造(かいぞう)して、タンク火入れも終わり今年「全国新酒鑑評会」の結果も発表されている事でしょう(汗)さて、今年もコメント担当するということで昨年どんなことを書いたか確認したのですが・・・昨年の私に言いたい。「肝心のお酒の味わいについて書いてないじゃないか」と。笑

なので、今年は酒質について書きたいと思います。
(決して、父の日エピソードが無いからではないですからね。汗)
今シーズンの仕込みは例年より人気商品の仕込みが多かったこともあり、失敗できないプレッシャーがありました。
そのため、いつも以上に酒質と向き合い仕込むことができました。

私個人の感想ですが、正直今まで一番美味しく出来たと自信を持って言えます。
(主人である杜氏に敬意を払って言えます。)

香り豊かで、甘さを感じますが後味すっきりです。
料理は、白身魚のオイル蒸しやホタテのソテーなどの海鮮料理に好相性です。
表現力不足で申し訳ないのですが、この機会に手にとっていただきたいです!

日頃の感謝を込めて、父の日を「Father's day」と共に素敵な時間を過ごしていただけたら幸いです。

若女将 大田麻帆

720ml ¥2,970(税込)
アルコール度数/16度



半蔵 純米大吟醸

〈Father's Day〉



〒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。
須藤(すどう)です。

皆さま、お初にお目にかかります。
私は4月より大田酒造に入社いたしました須藤と申します。
現在は、微力ながら主に製造と出荷作業を行う毎日を送っています。

4月19日・20日に、
三重県工業研究所で行われた新入社員酒造研修会に先輩の
亀田さんと参加させていただきました。
今回はそのときの体験について書かせていただこうと思います。
研修会には大田酒造の他にも、
宮崎本店さんや清水清三郎商店さんの蔵人さんたちが来られており、
共に酒造の基礎に関する座学や実習を行いました。

研修1日目の座学では、
日々の業務を通して感じていた疑問の答えが得られ、とても勉強になりました。

一方で、なかなか難しいと感じたのが、2日目の利き酒の実習です。
実習では、まず日本酒が放つ良い香りから「オフフレーバー」と呼ばれる悪い臭いに至るまで、
様々なサンプルのにおいを実際に嗅ぎ、
その経験を踏まえて四つの違った香りをもつお酒の利き酒を行いました。

香りの違いに関しましては、香りの説明を聞くことで、
大まかにはその違いを実感することができました。
しかしながら、香りの微妙な違いや味・口当たりなどは、感覚的な問題で、
判別をするのがとても難しく感じられました。

そこで研修後、「半蔵」のお酒の利き酒をさせていただこうと思い、
先輩の安藤さんに付き合っていて、弊社ショップにてお酒についての説明を聞いたり、
質問をしながら飲ませていただきました。
そのため、実際には「利き酒」というよりは、
「聞き酒」や「訊き酒」といった感じの体験だったのですが、
「お酒の味わいをこのように表現するのか」とたいへん勉強になりました。

皆様におかれましても、
いろいろな半蔵のお酒を試飲してみたいかがででしょうか。
様々なお酒を飲み比べることで新しい発見が得られるかもしれませんよ。

最後までお読みいただきありがとうございます。

須藤 翔