

製造20周年の節目祝う 飛騨かわい雪中酒

累計出荷
10万本
関係者、さらなる飛躍誓う

飛騨市河合町の特産品「飛騨かわい雪中酒」の製造20周年記念祝賀会が27日、同町稲越の友雪館で開かれ、関係者が節目を祝った。(古宿博史)



雪中酒で乾杯し、今後のさらなる飛躍を誓う関係者＝飛騨市河合町稲越、友雪館

雪中酒は、厳冬期にしか味わえない搾りたての生酒を、室温1度前後の雪室で約4カ月間寝かせて真夏に出荷する豪雪地ならではの日本酒。地元の北飛騨商工会むらおこし実行委員会が、同市古川町の渡辺酒造店に依頼し、毎年全国発送している。

雪中酒のフルーティな味わいに加え、天然雪や桃の小枝と一緒に箱詰めするなどの企画が好評で、これまでの累計出荷本数は約10万本に達している。

祝賀会には、井上久則市長や市内の商工関

係者ら約70人が出席。北飛騨商工会長の清水昭南さんは「巨大な雪室の管理など苦労は多かったが、雪中酒は付加価値が高く、地元を代表する特産品になった」とあいさつした。その後、出席者が雪中酒で乾杯して、今後のさらなる飛躍を誓い合った。