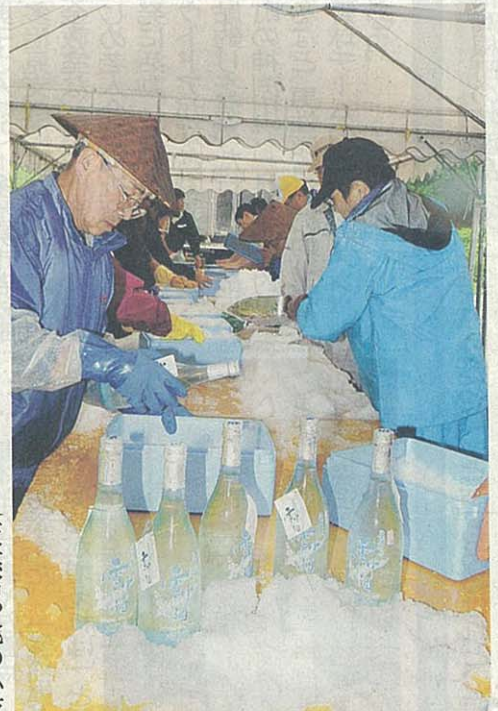


# 雪中酒蔵出し

## 飛騨・河合町で始まる

飛騨市河合町の特産「稲越の雪室で始まった。飛騨かわい雪中酒」の蔵出しが26日、同町



蔵出しした雪中酒を雪と一緒に箱詰めする関係者＝飛騨市河合町稲越

天然雪や桃の小枝と一緒に箱詰めした。関係者は「今年の出来も上

々。フルーティーで爽やかな味と香りを楽しんでほしい」と話していた。

蔵出しは7月24日まで5回にわたって行われ、若干残りがあるといふ。価格は送料・税込みで1本(720ミリ)入り3500円、2本入り5700円。申し込みは同町の橋本商店、電話0577(65)2261。

(古宿博史)

厳冬期にしか味わえない搾りたての生酒を夏場にも楽しんでもらおうと、北飛騨商工会むらおこし実行委員会が企画し、19年前から全国発送している。

同町天生(あもつ)の山麓のわき水で仕込んだ日本酒を、7千ト余りの雪を積み上げて造った雪室で約3カ月間熟成させた。

この日は、会員ら35人が早朝から作業。搬入した6千本のうち、800本を取り出し、