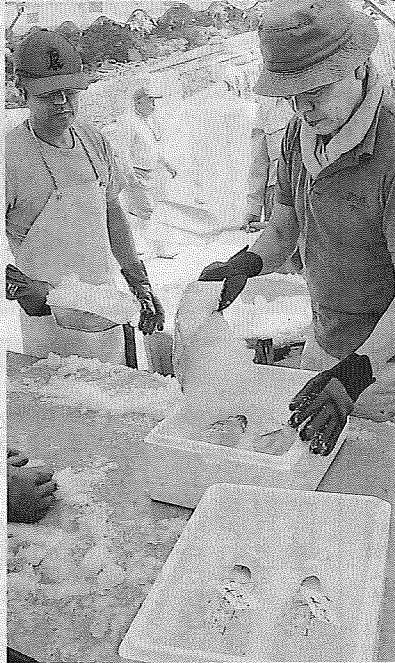


2016年(平成28年)6月23日 木曜日

岐 阜 新 聞



雪中酒の箱詰め作業をする関係者＝飛騨市河合町稲越

飛騨市河合町の特産品「飛騨かわい雪中酒」の蔵出しが22日、同町稲越の雪室で始まった。

本来なら蔵冬期にしか味わえない生酒を夏場にも楽しんでもらおうと、北飛騨商工会からおこし実行委員会が

「雪中酒」お待たせ

飛騨市で初蔵出し

企画し、22年前から全国発送している。今年も暖冬で雪の確保に苦労したが、1月下旬に同町天生の山麓の湧き水で仕込んだ日本酒を、2千リ余の雪を積み上げて造った雪室で約3カ月間熟成させた。

初蔵出しの作業には実行委員会のメンバーら約30人が参加。雪室にあった5500本のうち約800本を取り出し、天然雪や桃の小枝と一緒に箱詰めした。試飲した関係者は「出来は上々。雪中酒ならではの爽やかな味に仕上がった」と話した。

蔵出しは7月20日まで5回にわたって行われる。価格は送料・税込みで1本(720ミリ)入り3600円、2本入り5900円。問い合わせは同実行委員会(古宿博史)電話0577(65)2246。