



飛騨市河合町の特産品「飛騨かわい雪中酒」の蔵出しが28日、同町稲越の雪室で始まった。同町天生の山麓の湧き水で仕込んだ日本酒を、7千リ余りの雪室で約3カ月間熟成させた。

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

## 雪中酒 満を持して

企画し、23年前から全国発送している。

初蔵出しの作業には

実行委員会のメンバー約30人が参加。雪室にあった5千本のうち

もフルーティーでおいしい」と話した。

蔵出しは7月26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)

### 飛騨市の雪室で初蔵出し

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。

関係者は「今年は雪に恵まれ、酒づくりの作業が順調に進んだ。味

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。問い合わせは同実行委、電話0577(65)2246。

(古宿博史)



雪中酒の箱詰め作業をする関係者＝飛騨市河合町稲越