

「飛騨かわい雪中酒」蔵出し

豪雪地で知られる飛騨市河合町の特産品「飛騨かわい雪中酒」の蔵出しが27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。

蔵出しは7月25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3800円、2本入り6100円。問い合わせは同商工会、電話0577(65)2246。(古宿博史)

キリッと“お目覚め”

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おうと、北飛騨商工会が企画し、24年前から全国発送して

雪中酒の箱詰め作業をする関係者＝飛騨市河合町稲越

