

雪中酒で涼を全国に



冷たい雪が詰まった箱で届けられる「飛騨かわい雪中酒」＝飛騨市河合町稲越

天然雪に詰め蔵出し

北飛騨商工会「まろやか」と太鼓判

北飛騨商工会は26日、飛騨市河合町の特産品「飛騨かわい雪中酒」の蔵出し作業を同町稲越の雪室で始めた。冷たい天然雪と一緒に全国に涼を届ける。

飛騨かわい雪中酒は、夏場でも生酒を楽しんでもらえればと、約25年前から出荷を続ける。飛騨産の米と同町天生の湧き水で仕込む

だ日本酒を、大量の雪で作った雪室で約3カ月間熟成させた。

初蔵出しでは同商工会のメンバーら約30人が、雪中酒のケースに天然雪をぎっしりと詰めて桃の小枝を添え、解けないよう素早くトラックに積み込んだ。同商工会の泉正樹会長は「本物の雪と一緒に送る雪中酒

は、全国でもここだけではないか。冷たくまろやかな生酒で涼んでもらえたら」と話した。

24日まで5回に分けて発

送する。価格はいずれも送料・税込みで1本(720円)、2本(1380円)、5本(2246円)。(稲木悠司)

