

雪中酒と天然雪

出荷が始まる

河合「飛騨ゆい」担当

飛騨の山麓の湧き水で仕込んだ生原酒を、天然雪と一緒に届ける飛騨市河合町の特産品「雪中酒」の出荷が一日、同町で始まった。

今月中旬まで四千本を出荷



酒と雪を箱詰めする関係者ら＝飛騨市河合町で

する。

原酒は、渡辺酒造店(同市古川町)が冬に河合町天生の湧き水で仕込んだ。例年は河合町稲越に雪室を造るが、今年は雪が少なかつたため、市河合振興事務所横の雪蔵内に造った雪室で低温熟成させた。

昨年まで出荷作業をしていた北飛騨商工会の解散に伴い、今年から第三セクター「飛騨ゆい」(同市河合町)が担当。同社や渡辺酒造店の社員ら三十人が参加し、酒と雪、つぼみが付いたモモの枝をセットにして次々と箱詰めした。

この日は千四百本を出荷。飛騨ゆいの中畑広一社長は「今年も暑い夏になると思うので、冷たい雪中酒

を味わってもらいたい」と話した。

一本(七百二十リットル)四千円、二本六千五百円(いずれも送料、税込み)。☎飛騨ゆい注文専用回線(やまさち工房) 0577(65) 2656

(瀬田貴嗣)