



天然雪をぎっしり詰めて発送される「飛騨かわい雪中酒」=飛騨市河合町角川、雪室

飛騨かわい雪中酒 全国へ涼をお届け

蔵出し始まる

飛騨市河合町の雪室で1日、特産品「飛騨かわい雪中酒」の蔵出しが始まった。冷たい天然雪と一緒に全国へ涼をお届け。冷涼な気候

を生かして約30年前から作られている。飛騨産の米と同町天生の湧き水で仕込んだ酒を雪室で約3カ月間寝かせ、保冷して発送する。今年から第三セクター「飛騨ゆい」が業務を担う。初蔵出しのこの日、同社と渡辺酒造店(同市古川町)の社員ら約30人が作業した。発泡スチロールに酒と天然雪をぎっしりと詰め、解けないように素早くトラックに積み込んでいた。

飛騨ゆいの中畑広一社長は「暖冬で雪の確保に苦労したが、その分届いた時の驚きは大きいはず。涼しさを感じて」と話した。蔵出しは15日まで3回行う。価格は1本(720ミリ)

4千円、2本6500円(いずれも税込み)。注文は飛騨かわいやまごち工房、電話0577(65)2656。(稲木悠司)