

飛騨市民新聞

雪中酒出荷始まる

限定4000本

株式会社飛騨ゆいの

左写真。

「飛騨かわい やまさち 工房」が一日、河合町角川の雪蔵周辺で雪中酒の出荷作業を行った。



河合町と白川郷の境にある天生山麓から流れる水は、酒造りに最適な純度の高い硬水で、

一月に古川町の渡辺酒造店が水を採取して仕込む。二月に雪を集め、

保管するための雪室をつくり、三月にしぼりたてて生原酒を納める。雪室でゆっくり熟成されるため、さわやかでフルーティーな味に仕上がると言われ、本来は冬にしか味わえないしぼりたての味を、真夏に雪とともに楽しむ

として好評だという。この日は、仕込みを担当した渡辺酒造店や運送会社の社員、飛騨ゆいの社員ら約三十人が、保冷ケースに雪とともに雪中酒を入れ、古川町の黒内果樹園の

桃の小枝を添えて手際よく梱包。

一本入りと二本入り合わせて約千四百本を出荷した。

株式会社飛騨ゆいの中畑広一社長は「雪不足の中、苦労して雪を集めました。天然雪を利用した雪室の中でゆっくり熟成された雪中酒を暑い時期に十分味わって、リピーターになってもらえれば」と話していた。



雪におおわれた雪中酒

送料、消費税込みで七百二十ミリリットル一本入りが四千元、二本入りが六千五百円。注文や問い合わせは飛騨かわい やまさち工房 0577・65・2069 か注文受付専用回数 0577・65・2656へ。