

「雪中酒」涼しい贈り物

飛騨市で出荷作業始まる

飛騨市河合町特産の「飛騨かわい雪中酒」の出荷が1日、始まった。天然雪の中で約3カ月間寝かせたことで発酵がゆっくりと進み、まろやかな味の純

米吟醸酒生酒に仕上がった。

豪雪地帯の特色を生かして1994年から販売しており、夏の涼を届ける贈り物として人気がある。雪と



雪と一緒にこん包される雪中酒
＝飛騨市河合町

一緒に箱に詰め、開花間近の桃の枝を添えて発送する。今年は雪が少なかったため、雪を入れた貯蔵庫で熟成し

た。

この日は製造元の渡辺酒造店(同市古川町)、事業

を行う第三セクター「飛騨ゆい」(同市河合町)の関係者ら約40人が作業。約1400本をこん包した。飛騨ゆい・やまざち工場の栗林弘夫施設長(66)は「雪が少なく心配したが、おいしい酒に仕上がった」と話している。

7月末までに3回に分けて3千本を出荷する。720ミリ瓶が1本4500円、2本入り8千円。問い合わせは同工房、電話0577(65)2656。

(箕浦由美子)