

2009年(平成21年)7月2日 木曜日

雪中酒 出来は上々

飛騨市で蔵出し始まる

飛騨市河合町の特産品「飛騨かわい雪中酒」の蔵出しが1日、同町稲越の雪室(ゆきむろ)で始まった。厳冬期にしか味わえない搾りたての生酒を夏に楽しんでもらおうと、北飛騨商工会(おごし)実行委員会(清水昭南会長)が企画し、15年前から全国発送している。同町天生(あもう)の山ろくのわき水で仕込んだ日本酒を、3千リ余りの雪を積み上げて造った雪室で約4カ月間熟成させてきた。この日は、会員ら約30人が早朝から作業。搬入した

4カ月間熟成 さわやかな味と香り



蔵出した雪中酒を雪と一緒に箱詰めする
関係者＝飛騨市河合町稲越の雪室前

6千本のうち、1100本
を取り出し、天然雪や桃の

花と一緒に箱詰めした。関係者は今年の出来も上々。フルーティーでさわやかな味と香りを楽しんでほしい」と話していた。

蔵出しは29日まで行われ、若干残りがあるといふ。問い合わせは船谷酒店、電話0577(65)2261。