

2012年(平成24年)3月23日 金曜日

岐 阜 新 聞

雪室に生酒を運び込む関係者—飛騨市河合町稲越



おいしい酒 飛騨が育む

飛騨市河合町の特産品「飛騨かわい雪中酒」の蔵入れが22日、同町稲越の雪室で行われた。

飛騨市河合町の特産品「飛騨かわい雪中酒」の蔵入れが22日、同町稲越の雪室で行われた。

雪中酒は、厳冬期にしか味わえない搾りたての生酒を、室温1度前後の雪室で約4カ月間寝かせて出荷する豪雪地ならではの日本酒。

北飛騨商工会むらおこし実行委員会が、同市古川町の渡辺酒造店に醸造を依頼し、18年前から毎年販売している。実行委員会のメンバーら十数人が、瓶を次々と室内に運び込んだ。

7月上旬に蔵出しする。限定6千本(1本720円)。問い合わせは同商工会、電話0577(65)2246。

(古宿博史)