

十ニ六
10月26日は
どぶろくの日

必ずお読み下さい

要冷蔵 5℃以下で保存

製造日より**20日以内**
にお召し上がりください
時間が経つと香味が変
化します

ご注意下さい

電車や自動車での移動時に、
暖房により急激にガスが発生
し噴き出す危険があります

横にするとこぼれます

ペットボトルは横にするとすぐ
に中身がこぼれます。600ml
瓶は長時間横にするとガスが
抜けず、キャップのシートを破
って噴き出すことがあります。

噴きこぼれにご注意

◆ピンはふらずに、ゆっくり
と天地返ししてください
◆汚れては困るものの近くで
は開栓せず、また、**洋服**への
飛び散りにもご注意ください。

本年もよろしく
お願いいたします

どぶろく
十二六
甘酸泡楽

第13シーズン

酒販店様におかれましては、上記を十分ご説明の上ご販売ください。
その他、下記にもご協力をお願いいたします。

酒販店様

- キャップにガス抜き穴を開けてあります。横にしないで下さい。600ml 瓶にはガスを通すシートで穴をふさいでありますが、横にするとガスが抜けず、シートが破けて中身が噴き出す事があります。
- 和紙が濡れている場合は取り替えてください。和紙が足りない場合はご連絡下さい。
- 購入されたお客様が持ち運び中に商品の温度が上昇し噴出す事故を減らすために、瓶が入る発砲スチロール製の保冷ケースを用意しております(600ml 瓶のみ)。販売をご検討ください。
- 電車の中はかなり暖かいので、電車での持ち運びは噴き出しの危険があります。

十二六通信

2017年1月24日号

<http://www.doburoku.jp/>

20日の大寒は過ぎましたが、当地では1月下旬から立春頃までが一番寒さが厳しくなる時期です。昔に較べると平均気温も少しずつ上がっては来ているようですが、最低気温も零下10℃を下回る日が度々あります。この一番の寒さを利用して当社では一月の下旬が大吟醸の仕込の時期です。

昨年の十二六通信を見たところ、酒蔵開放のための野沢菜漬けが酸っぱいと騒いでいました。当日の野沢菜はやや酸味が強かったものの、味わい深く、一桶半(野沢菜で約100kg)の古漬けが試飲の際の口休めとなりました。

さて、今年の野沢菜はというと... ちょっと強い(こわい...硬い)。野沢菜の収穫前に霜にあたる回数が少なかったとか、漬けた直後の重石が重すぎたとか原因を探っていますが、今のところ不明です。桶によって様子も異なります

ので、昨年と同じく当日を待つしか無いのかもしれない。

前振りが長くなりましたが、3月20日には毎年恒例の蔵開きを開催します。今年で19年目の開催です。最近来場者が多くなり、混雑していますが、精一杯おもてないたしますのでご来場ください。



当社より発送した荷物が到着した時点で、噴きこぼれ等ございましたら、ご連絡下さい
tel:0267-53-3025 / fax:0267-53-5253 武重本家酒造株式会社 平日 午前8時~午後5時