

十ニ六
10月26日は
どぶろくの日

十二六

甘酸泡楽

第13シーズン

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

必ず冷やして下さい

暖まると噴き出します

長時間持ち運ぶ場合は、保冷箱・クーラーボックス等に入れてください。

味の変化が早くなります

十二六は時間が経つと甘みが徐々に減っていきます。保存温度が高いと、甘味の減り方が早く、酸味を強めに感じるようになります。

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。

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の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

2016年12月13日号

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

早い者でもう十二月も半ばとなりました。ここ最近では毎日の気温の上がり下がりが大きく、油断をすると直ぐに風邪を引いてしまいそうで、当体調管理が重要となってきます。

冬の間蔵人として仕込に参加する人達が、本業の田畑の片付けを終え、一人、二人と出社するようになってきました。これから年末までは仕込、瓶詰め、発送、配達等々に、ここしばらくは忙しい日々が続きます。十二六の出荷量も今回と次回(年末発送分)が他の回の倍近く。嬉しい悲鳴を上げています。

搾る日を心待ちにしていた今酒造年度最初の純米酒も無事出来上がりしました。予定通り「しぼりたて生酒」を発売する事ができ、一安心しています。今流行りの吟醸香のあるお酒ではなく、昔ながらの新酒の香り、そしてやわらかな甘みの濃いめのお酒をお楽しみください。

■十二六 600ml は諸般の事情により、プラスチック製の首掛けをやめ、昨年同様の掛け紙での出荷としました。今回発売分までは首掛けも同梱します。



しぼりたて生酒 出荷いたしました



冬一番に出来たてのお酒をそのままピンに詰めました。ほんのり甘めでやわらかい、とびきりの旬のおいしさです。

希望小売価格(消費税込)
1,800ml詰 2,376円
720ml詰 1,188円

成分(予定)

アルコール分 17%
日本酒度/酸度 -12 / 2.2
精米歩合 65%
長野県産美山錦100%使用

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