

十 二六
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11月29日号

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

先週は時ならぬ初雪・積雪で交通も生活も大混乱でした。私の車のスタッドレスタイヤの交換も、例年では12月に入る頃に交換していましたが、23日に朝、天気予報を見て慌ててガソリンスタンドでタイヤの交換をして貰いました。タイヤの付け替えが終わった9時頃には、十数台がタイヤの交換待ち。スタンドの方も紅葉シーズン終盤の行楽客の給油に、タイヤ交換にと、大変忙しい様子でした。

落葉も徐々に進み、山の景色もだんだんと黒っぽくなってきました。里の木々の葉も少なくなり、12月に入ると全くの冬景色になることでしょう。当社の酒造りも徐々にすすみ、もうしばらくすると「しぼりたて生酒」として発売する純米酒も搾り頃となりそうです。新酒が出来て門脇に下がる酒林を新しいものと交換すると、当社の冬も本格化していきます。

■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。次回発売分までは首掛けも同梱しますのでご利用ください。



12月8日頃よりの出荷を予定しています

新酒は今年も一味違う
みそのたけ
新酒
純米酒
しぼりたて生

冬一番に出来たてのお酒をそのままビンに詰めました。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 -8 / 2.0
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