

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おようになります。

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15日号

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

明け方はかなり冷え込む様になってきましたが、まだ霜の降りた回数はそれほど多くありません。そこここにある銀杏の木を見ても、綺麗な黄色に色づいた葉が徐々に散りかけている木と、全体に緑色がかかっていてまだ散りそうも無い木が混在しています。山の木々も落葉はまだ。今年の紅葉はもう少し続きそうです。

今年もあと一月半余りとなりました。年内にしぼりたて新酒として発売するし純米酒の仕込は一段落しましたが、搾る準備はこれから。また、年末に向けて色々なお酒の瓶詰めめに十二六の仕込と瓶詰めも加わり、年末まで慌ただしい日々が続きます。

■十二六の600mlは今シーズンよりプラスチック製の首掛けを掛けて出荷しておりましたが、瓶がべたつくことがある、滑りやすく瓶を落と

す危険性がある等のご指摘を受け、今回の第3回発売分より昨シーズンまでと同様掛け紙をかけて出荷いたします。プラスチック製の首掛けも同梱しますので必要な場合は付け替えての販売をお願いいたします。



御園竹 元旦お届け お年賀甕酒 改め

みそのたけ としこ かめざけ
御園竹 年越し甕酒

希望小売価格6,480円

予約締切11月28日

純米酒1.8L詰(精米歩合65%)

杯2個・柄杓1本 付属

アルコール分17%

日本酒度-12前後、酸度2.0前後

長野県産米 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