

十ニ六
10月26日は
どぶろくの日

十二六

どぶろく 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

- ◆ビンはずらさず、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1日号

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

朝の気温が0℃にまで下がる日があって、山の木々が一気に色づきました。稲刈りもほぼ終わり農作業も一段落。秋も深まり冬の準備を始める時期になりました。

今回の十二六の出荷後には野沢菜漬けをします。今年も冬のお茶請けご飯の友、春の蔵開放の口直しに200kgほど漬けます。会社でも食べるので、保存食としては一番察が多いのが野沢菜です。次が瓜の粕漬けでしょうか。

我が家では昔はこれ以外にも秋口から色々な保存食を造っていました。イチジクの黒糖煮、栗の渋皮煮、カリンの砂糖漬け、沢庵漬、白菜漬、味噌漬、福神漬、等々。漬け物以外にも柿や胡桃を干したりと、盛りだくさん。昔ながらの保存食は、日持ちさせるために塩分・糖分が強いので、たくさん食べると健康への悪影響が心配です。程々に、と唱えながらパクパクと食

べている今日この頃です。

今年から600mlビンの首掛けを変更しましたが、いかがでしょうか。率直なご感想、ご意見、またご要望等ございましたら是非ともお聞かせください。

御園竹 元旦お届け お年賀甕酒 改め

みそのたけ としこ かめさげ
御園竹 年越し甕酒

希望小売価格6,480円

予約締切11月27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