

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10月18日号

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

今年の気候は少しおかしくて、今年は秋があるのかどうか、少々不安になってきています。

山の木々もやや色づき始めたかどうか、といったところで、まだ紅葉が始まった感じはありません。

そもそも9月中旬からの雨天で、コシヒカリなど食べるお米を作っている田んぼの作業がぜんぜん進まず、この間の土、日でやっと稲刈りが終わったという人も多いようです。ハゼ掛けをしている人達はまだ脱穀作業も残っており、農作業が一段落するにはまだまだ時間がかかりそうです。

当社も今年から秋の酒蔵開放を始めましたが、秋のこの時期は各種イベントが盛りだくさんな上に、上述の農作業の遅れ等でなかなか人が集まらず苦慮していますが、来場のお客様に、程よく熟成した秋の旨酒と、出来たて十二六を堪能

していただく準備をしています。

清酒造りの準備も始まっています。蔵人達も、今年の農作業が終わり片付けが済むと一人、二人と入蔵する予定で、11月上旬には12月に発売する「しぼりたて生酒」から仕込が始まります。甘味と酸味の調和がとれたお酒です。

またこのお酒と似た味わいで、更に甘味ののったお酒をカメに詰め年末にお届けする「年越し甕酒」の予約を受け付けております。12月29日～31日、年内にお届けする商品です。年末年始を祝うお酒としていかがでしょうか。

お気軽にお問い合わせください。



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