

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11日号

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

今年の9月は台雨天の日が多く10月に入ってから秋晴れにはほど遠い天気が続いていましたが、10日は久々の秋晴れ。気温も若干下がり、ようやく秋らしい気候になってきました。さすが、以前の体育の日、10月10日の晴天確率の高さには恐れ入るばかりです。

少し前までは「まだ『どぶろく』の季節になっていない」という声もいろいろと耳にしましたが、これでようやく十二六のシーズン開始にふさわしい天気になってきたようです。

半年間心待ちにしていたお客様方、大変お待たせいたしました。第13シーズン最初の十二六をお届けいたします。

今シーズンから600mlの瓶は掛け紙ではなくプラスチック製の首掛けをし、キャップの天面が見える状態で出荷いたします。ペットボトルは従来通り掛け紙を掛けての出荷となります。

す。予備の掛け紙もペットボトルにしか同梱しませんのでご了承ください。

来たる10月22日(土曜日)に酒蔵開放イベントを開催します。当社としては初めての秋開催のイベントで、十二六の日(10月26日)の前祝いもかねて、出来たての十二六と、じっくり熟成して旨みののったお酒、新そば新米等、秋の味覚をお楽しんで頂くイベントです。

ゆっくりと楽しんで頂くため事前の申込をお願いしております。参加ご希望の方は本用紙の裏をご覧ください。お早めにご連絡をお願いいたします。

秋の酒蔵開放 10月22日

詳細は裏面をご覧ください

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