

第12  
シーズン開始!

# 十二六 どぶろく 甘酸泡楽

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

◆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、お電話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。

- 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。

酒販店様

十二六通信番外編

## 十二六通信

2015年9月29日号

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

十二六の新しいシーズンがまもなく始まります。今年も3月まで半年のおつきあいになりますが、どうかよろしく願いいたします。

この十二六通信は、発売日ごとに作成して当社から発送する一箱ごとに封入しております。主な目的は、上半分に書いてあるような取り扱い上の注意をお伝えするためです。

とはいえ、「横にするな!」とか「噴き出さず!」といった事だけでは気が滅入るので、社長からの一言を添えるようにしたのがこの十二六通信の始まりです。今回は発売前の番外編で、次の10月13日号からが正式版になります。

毎年書いているので、一年前、二年前と似たことばかり書いてあるとか、気候の事しか書いてない、といった欠点だらけの通信ですが、なるべく発売間際にその時々を書いておきますので、お目通しいただければ幸いです。

十二六の発売当初は「十二六」の名前にちなんだ「どぶろくの日」10月26日をを最初の発売日とし、その後は毎月10日と26日に発売しておりましたが、間もなく火曜日瓶詰め、水曜日酒販店向け出荷、金曜日前後発売を隔週で行う、というスケジュールに変更いたしました。ここ数年は年間(6ヶ月間)12回の発売をしておりました。

今シーズンは発売を1回増やし(何故か初回を第0回と呼んで)、第0回から第12回までの計13回の発売となりました。今年のスケジュールはところどころ不規則なところがありますので、ご注意下さい。

今年もまさに「できたて」のお酒をお届けし、一人でも多くの方に「おいしい」とっていただけることを願って会社全体で取り組んで参ります。よろしく願いいたします。

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