

第13シーズン
終了!

十二六

甘酸泡楽

10月より
再開します

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

お花見 ご用心

冷えた状態で輸送

クーラーボックス等で冷やして持ち運びをして下さい。

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。

来シーズン発売予定

第0回:10月13日頃

第1回:10月20日頃

第2回:11月 3日頃

10月26日のどぶろく

の日を盛り上げましょう

変更になる可能性もあります

暖かくなりました。噴き出し事故にご注意ください。味の変化も早くなりますのでお気を付け下さい

酒販店様

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。

- キャップにガス抜き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

2017年3月22日号

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

暑さ寒さも彼岸まで。ようやく春が近くまでやってきました。今シーズン最後の十二六甘酸泡楽をお届けいたします。

ぼちぼちさくらの開花宣言も聞こえてきました。東京など、桜の開花の早い地方では、ちょうどお花見の時期に間に合ったのでしょうか。

当社では20日に蔵開放イベントを開催いたしました。今年の蔵開放は天気にも恵まれ、ぼかぼか陽気の中約千八百人の方にご来場いただきました。午前中があまりにもお客様が多かったので試飲会場等が混雑してしまい、ご迷惑をおかけいたしました。話をしながらゆっくりとお酒を楽しみたいという声も多かったため、10月21日か22日に人数限定の蔵開放を行う予定です。

ちょっと気が早いですが、来シーズンの販売スケジュールを決めました。発送日等はできる

だけ同じ曜日になるようにしていますので、毎年一日ずつ早まっていきます(閏年には二日)。いつかは一週間後ろへずらさなければならないでしょうが、来シーズンは今シーズンより一日早いスケジュールになる予定です。

その他、10月26日には十二六の日のイベントを、西新橋の酒の情報館で行うべく計画をしているところです。

皆様も今年の十二六の日付近で試飲会や宴会などイベントを企画されてはいかがでしょうか。できる限りのご支援をいたしますので、ご計画ありましたらご連絡下さい。

活性十二六は半年間お休みとなりますが、加熱処理をした十二六ライトや凍結十二六(酒販店限定)など、関連商品を販売していく予定です。



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