

十 二六
10月26日は
どぶろくの日

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

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

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。

武重本家酒造 酒蔵開放

3月20日 午前10時~午後3時

春の新酒

御園竹濃醇旨口きもと原酒無濾過生酒

御園竹一押し新酒 春花見
発売中

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。

どぶろく
十二六
甘酸泡楽

第13シーズン

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

2017年3月7日号

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

日も長くなり、朝の冷え込みも厳しさがなくな
って、ようやく春めいて来ました。

当社の清酒造りは、今年はこれまでに較べて
短期集中型で行ったため、仕込みが早めに終わ
り、お酒もほほ搾り終わることができました。

出品用の大吟醸も搾り終わり、お酒の様子を
みながら、澱引き、火入れ等の作業を行って
います。長野県では全国新酒品評会での金賞受賞
数を日本一にする三年計画をたてて実施中です。
当然当社もその中に入りたいので、大吟醸を搾
った後の処理も慎重に行っています。

春の新酒「春花見」も発売開始しました。ど
のお酒を「春花見」にするかは、慎重にきき酒
をして決めつつもりですが、発売後に飲んで見
るとこの味で良かったのだろうか毎年の事な
がら不安になってきています。

3月20日の蔵開放では、候補を含め皆様に

試飲していただいてご意見を聞かせていただ
こうと思っています。今後の酒造りのためにお力
添えをお願いいたします。

3月20日の「酒蔵開放」は予約は不要、入
場試飲等は無料です。ご都合の良い時間にお出
かけください(10時開場で、3時には終了と
なりますので、2時頃までの来場をお薦めしま
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