

いよいよ雪室から掘り出し！

うちやまのしづく

内山乃雫

雪中貯蔵酒 室出し



2018年6月23日(土) 午前8時 集合

※ 試飲開始は掘り出し後、午前11時頃予定

今年も、この時期がやってきました！

内山の日台邦一・島崎多喜夫・竹内昭芳で生産する酒米「ひとごち」

と、内山が誇る名水・龍興寺清水を使った日本酒「内山乃雫」

雪室に長い間貯蔵してさらに口当たりがまろやかになります。

今年は例年より暖かく、早めの掘り出しになりました。

今年で6回目の挑戦

室出ししたばかりの火入れ前の状態をぜひご堪能下さい。

目に涼しい夏の雪と極上の日本酒を、一緒に味わいましょう！

場所：内山転作促進研修センター広場（龍興寺清水うえ）

内容：雪室からの掘出し・搬出、生酒試飲（志賀泉酒造提供）

♪ 桜甘酒・りんごジュースの試飲もあります♪

【主催】 内山酒米研究会（0269-82-3278 日台）

【製造】 志賀泉酒造株式会社（0269-22-3322）

【販売】 内藤酒店（0269-82-2470）

雪室掘出しボランティア募集中！

本取り組みは、長野県の「北信地域1村1自然エネルギープロジェクト」事例として登録されています。