

みそぎの舞の酒
季節限定

「ひやおろし」味わって



木古内の9店で販売を始めた秋の限定酒みそぎの舞ひやおろし

木古内の9店で販売

「ほしのゆめ」使用商品も

【木古内】町産米を使った純米酒「みそぎの舞」の季節限定酒「ひやおろし」の販売が、木古内小売酒販組合（東出邦夫組合長）に加盟する9店で始まった。今年から新たに「ほしのゆめ」を使った商品も店頭に並んでいる。

いたため賞味期限は3カ月と短い。通常品と比べて香りが高く、日本酒本来の味を堪能できるといふ。東出組合長は「毎年楽しみにしている人も多く、すでに東京や京都などからも注文があった。正月用に買い求める人も多い」と話している。

みそぎの舞は1991年に販売を開始。町内で収穫された「ほのか224」と「ほしのゆめ」を使い、町の姉妹都市である山形県鶴岡市の富士酒造で醸造している。

ひやおろしは毎年秋に販売。

「ほのか224」が原料の白ラベルと「ほしのゆめ」が原料の黒ラベルがあり、いずれも720ミリ入り1203円、1.8リットル入り2406円。問い合わせは、渡島酒販協同組合（☎0138・26・7088）まで。

瓶詰めの際に加熱処理を行わな

（金子真人）