

七倉ダムのトンネルに日本酒を搬入しました！

平成31年4月23日、七倉ダムのある大町市でお酒を造っておられる薄井商店様の清酒「白馬錦」1900本の搬入を行いました。当社社員もお手伝いさせていただきました！

このお酒は、「ひやおろし」として出荷する予定のお酒で、江戸の昔、冬にしぼられた新酒が劣化しないよう大桶に貯蔵し、ひと夏を超して外気と貯蔵庫の中の温度が同じくらいになった頃大桶から樽に「卸（おろ）して」出荷したことからこう呼ばれ、秋の酒として珍重されています。

ダム脇のトンネルの中は10℃程度で安定しており、この「ひやおろし」を造るのに適しています。しかも、温度制御のためのエネルギーを一切使いません！

「平成」最後の月に貯蔵されたお酒は、これから数ヶ月以上の長い時間、静かで涼しいトンネル内でゆっくり熟成され、今度皆さまと逢うときは「令和」という新しい時代となっています。

このお酒は、薄井商店様によりインターネットでもご購入頂けますが、水力100%の電気メニュー「アクアエナジー100」のご契約者様には特典としてご提供する予定です。お楽しみに！



七倉ダムの右岸側にあるトンネル



1900本のお酒が到着しました！



割らないようにゆっくりと！





さすがプロは手際が良いです！



お疲れさまでした！秋が楽しみです！