



## 連綿と受け継がれる伝統の酒造り

まもなく完成する新酒は現在、蔵人によりぐらびと 搾入れとかい 呼ばれる仕込作業が行われています。

飛騨高山の酒は、飛騨山脈から流れる伏流水と良質の飛騨産米を原料に厳しい寒さの中で作られ、飲み口が柔らかく深みのある味わいとなります。

市内各蔵で連綿と受け継がれる醸造技術と確かな味。年末年始を迎えるこれからの時期、ぜひお楽しみください。 【11月15日撮影 原田酒造場(上三之町)】