

7月4日 「露茜 収穫 感謝 内覧会」 実施



露茜は、遅れていて杏の収穫を行い参加者にお土産用として持ち帰っていただいた。
25名の方々の参加。民友・民報、新聞2社。TUF・KFBの2社が取材に。掲載、報道
され、大きな反響に。マスコミ活用は大成功にて。

大天狗酒造の伊藤代表から、梅酒づくりについて。吾妻山麓醸造所の牧野代表より、梅
ワインづくりについて。福島学院大学の茨木講師より、お話をいただいた。

- 9日 福島税務署にて、「通信販売酒税小売免許」認可される。
- 13日 1回目の収穫を行い、夕方にはエチレンによる追熟作業に入る。
- 18日 クールテックサガワへ搬入。冷凍保管へ（130 kg：大天狗酒造分 梅酒）
2回目の収穫。
- 23日 クールテックサガワへ搬入。冷凍保管へ（100 kg：吾妻山麓醸造所分 ワイン用）