2014年(平成26年)3月21日　金曜日

食品新聞　THE JAPAN FOOD NEWS

「龍の瞳」×老田酒造店
本格米焼酎でコラボ

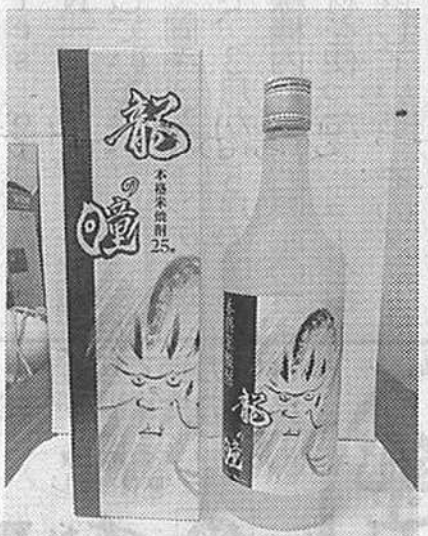
「龍の瞳」では、農薬不使用栽培米・低農薬米に加え、おいしさと栄養価をアップさせたおかゆ・雑穀米・発芽玄米などの「健康米」シリーズや、レトルトご飯、玄米茶、せんべい、どぶ酒など関連商品を揃えるが、その中でも人気急上昇なのが老田酒造店とのコラボで生まれたコメ焼酎。

本格焼酎「龍の瞳」は、原材料に「龍の瞳」を100%使用。原材料の魅力を最大限に発揮することを念頭に仕込まれたもので、口に含んだ時のまろやかさと香り、飲んだ後の余韻が特徴。昨年(13年)8月に初の仕込みを行い、9月末に初回商品を発売。今年1月中旬、2回目の仕込み(2千本)を行った。

「当蔵はもともとキレのある酒が特徴だが、同商品に関しては香りを重視、口の中でふくよかさを味わうという点に最大の力を注いだ」(老田酒造店・大前西日本エリアマネジャー)という同蔵にとっても異例の存在。

販路は高山周辺を中心に、大手デパートやCVSの通販サイトなどで、県外への出荷は全体の2~3割程度。現在、海外展開も準備中で、台湾やオーストラリアなどのマーケットを狙う。

「大きく宣伝をしなくても『龍の瞳』の名前だけで売れる。デパートではまとめ買いや進物用としての需要が高い」(同)。まだ2回の造りを終えただけだが、焼酎ファンの中では早くも話題をさらっている模様だ。



龍の瞳と老田酒造店のコラボ商品・米焼酎