

金賞の米「龍の瞳」で焼酎



本格米焼酎「龍の瞳」を手にする今井社長

ロックが格別

おいしい米コンテストで金賞を受賞した米「龍の瞳」を使った同じ名前の本格米焼酎が人気を呼んでいる。

下呂市萩原町の米穀販売会社「龍の瞳」（今井隆社長）と高山市の老田酒造が共同企画した。この米は粒が大きく香りと粘り、甘さが特徴。100%龍の瞳の米を使い、ミネラルを豊富に含んだ飛驒の天然水を使って仕込んでいる。

黄こうじ独特の芳醇な香りとコクのある味が、おいしさを引き立てている。湯割りでおいしく飲めるが、ひんやりしたロックが格別で、女性にも人気があるという。

アルコール度数25度で、720ミリ・リットル瓶で2095円（税別）。地元の酒店や土産物店、道の駅などで販売している。問い合わせは龍の瞳（0576・54・1801）。