

平成26年5月19日(月曜日) **コメ卸・小売情報**



コラボ企画で商品化

龍の瞳で本格焼酎

(株)龍の瞳と
老田酒造店 飛騨天然水で仕込み

のほり 去年10月
以降に販売された龍の瞳(品種名「いのちの壱」)で仕込んだ本格焼酎が焼酎ファンの人気を集めている。この焼酎は、龍の瞳の種子管理や買い取り・販売を行う㈱龍の瞳(今井謙社長、岐阜県下呂市)と、高山市の老舗酒造店との共同企画で生まれたもので、もろみやカケ

甘い香

米を原材料のコメはすべて龍の瞳を使用しておらず、ミネラル分が豊富な飛騨の天然水で仕込んである。価格は一本720円(税別)。税込で2095円(税別)。

飯なら多くの龍の賜福運商品を販売しており、今回もその一環として販売している。

には3回目の仕込みをついている。同社では「耐としては高めの価格が、雑味のないほんのとした甘い香りが焼酎アンにも受け入れられた」と話しており、すこし上ひた。今井社長は「2000本以上も売

ルにも合う」と説明している。

4
い、今年
みを行

湯呑みはどちらん
してロックで飲むのも格
別。癖がなべあカク元