

# おくりおくら

---



- 原材料：栗（愛媛県産）、大麦、米こうじ(白麹)
- 蒸留方法：減圧蒸留
- アルコール度数：25%
- おすすめの飲み方：ロック

愛媛は全国有数の栗の産地です。城川をはじめとした県内名産地の栗を使い、減圧蒸留で仕上げた焼酎が「おくりおくら」です。

米麹のふくよかな香りと麦のフルーティーな口当たり、栗の仄かな甘みが見事に調和した優しく品のある味わい。まろやかな飲み口を楽しめるロックのほか、お好みで少しお水を加えて立ち上る香りを楽しむのもおすすめです。真鯛（こちらも愛媛の名産！）のお刺身や蒸し物、ポン酢や柚子胡椒など柑橘を使った味付けや、紫蘇、茗荷など香りのよいお野菜との相性は抜群です。