



宝泉坊

- 原材料：はだか麦（愛媛県産）、はだか麦こうじ(白麹)
- 蒸留方法：常圧蒸留
- アルコール度数：25度
- おすすめの飲み方：ロック、お湯割り、ソーダ割り

はだか麦は、もみ殻が外れやすく、すぐにむき出しになることからそう呼ばれています。愛媛県は、全国の生産量のうち40%を占める最大の産地。県の名産品であるはだか麦を100%使用して造り上げた焼酎が「宝泉坊」です。「麦チョコ」「柿の種」などと形容される、香ばしくどこか懐かしい香り。ふくよかなコクのある飲み口。ロックで引き締めるもよし、お湯割りで香りを楽しむもよし、ソーダで割っても元来の風味をしっかりと楽しめるのでおすすめです。お酒を主役に独特の風味を楽しんでも、日々のお食事と合わせても。愛媛の地鶏「伊予地鶏」の唐揚げや照り焼きはぜひ合わせてほしいお料理です。