

株式会社 媛囃子

# おくりおくらプレミアム

- 原材料：栗（愛媛県産）、米こうじ(黒麹)
- 蒸留方法：減圧蒸留
- アルコール度数：25度
- おすすめの飲み方：ロック、水割り、お湯割り

愛媛は全国有数の栗の産地です。栗の美味しさを最大限に引き出したい！という思いから、上質な栗を焼き、手間ひまかけて造った特別な栗焼酎が「おくりおくらプレミアム」です。焼栗の香ばしい甘さを活かすため、黒麹のコクを芯にして、愛媛県の清酒酵母EK-1で華やかな香りを引き出しています。食中酒としてはもちろん、ナッツやチーズをつまみに、お酒を主役に楽しむのもおすすめ。パウンドケーキなど、デザートのお供にも。

