飲んでみてくださいできた焼酎です。



京都府精華町の新たな特産品「洛いも(品種:ダイショ)」は、山の芋系の粘りが強い芋のこと。夏にはハート型のかわいい葉がたくさん茂って緑のカーテンとなり、秋には大きくて粘りが強い芋の収穫が楽しめる、一石二鳥の優れものです。栽培研究に取り組んだ京都府立大学と精華町との間で連携協力包括協定が結ばれ、精華町が技術を継承して栽培を推進し、京都・精華町の芋ということで「洛いも」と名付けました。

生産者が丹精込めて育てた洛いもを大勢の方に知っていただくため、誕生したのがこの焼酎です。焼酎の本場である鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育研究センターにご協力いただき、精華町に隣接する奈良県にて醸造・蒸留。京都府・奈良県・鹿児島県が繋がって、誰からも愛される洛いも焼酎が出来上がりました。そしてみんなの思いを託した「精華の夢」という名も、一般公募で決定しました。

すっきり上品な風合いのなかに芋の甘みがふわりと感じられ、焼酎が初めての方にも親しんでいただける素直な味わい。このまろやかさを満喫していただくためには、ロックがおすすめです。



洛いも焼酎「精華の夢」

原材料名:洛いも(ダイショ)、 (精華町産)米こうじ(精華町産米) アルコール分25度 内容量720ml(箱なし)

2.000円(税込)

※化粧箱は300円(税込)での取り扱いになります。

精華町洛いもグループ

お申し込みは

紺屋書店 〒619-0241京都府相楽郡精華町大字祝園小字二ノ坪9番地 電話0774-94-5140 FAX0774-98-2033 E-mail info@lakuimo.sakura.ne.jp



◎数量限定販売のため、売り切れの場合はご了承ください

本格焼酎