贈答用新商品

話題のお米「龍の瞳」を使った「米焼酎」をお米とセットで発売／年末年始の贈答用に

テレビやメディアで今話題のブランド米「龍の瞳」が贈答に特化した「お米」と「お酒」のセット商品を販売

株式会社龍の瞳　2020年12月23日

酒米（酒造好適米）を使わない米焼酎！ スペイン産シェリー酒樽でバニラの香り！ 飛騨高山の「老田酒造店」とコラボで挑戦！

【独自の米焼酎】

「龍の瞳で焼酎を造って欲しい。こんなに食べて美味しいお米だから、お酒にしても美味しいに違いない」

きっかけは、龍の瞳生産者の声でした。

　特徴は、龍の瞳米麹(こうじ)のみを原料にし、**掛け米を使っていない「全麹(ぜんこうじ)仕込み製法」による焼酎**です。それ自体が非常に珍しいことです。
　多くの焼酎は二段階で仕込まれます。まず一次仕込みで麹(こうじ)に水と酵母を加えて発酵させもろみを造り、次に二次仕込みでもろみに水や米を入れて発酵を進めます。これが一般的な仕込みですが、**本商品は一次、二次ともに麹のみを原料にして仕込む手法**です。
　これは龍の瞳米焼酎の**製造元である株式会社老田酒造店（高山市）が、米麹の製造会社であることから原材料の確保ができることから 贅沢仕込みを可能**にしています。

　全麹仕込みの米焼酎は、龍の瞳の甘味や旨みを引き出し、深みを醸し出します。

【食用米としての挑戦】

　お米には、**主に食用に使用されるお米と、酒の製造に使われる酒造好適米があり、後者は**酒を造るための特有の品質を追求していることから、**食べても美味しくないのが特徴**です。**その常識を打ち破ろうと弊社は様々なことに挑戦**し、 龍の瞳を原材料に日本酒、どぶ酒、焼酎、みりんなどを製造委託ないし共同販売をしてきました。

　今まで、①龍の瞳1㎏+米焼酎300ml（税込み3,000円）　②龍の瞳2㎏+米焼酎720ml（同5,267円）を作ってきましたが、特に①は、下呂市内の寺院で340セットの一括注文を受けるなど好評で、一般顧客からの注文は多くなってきました。**今回はシリーズの最後として、③龍の瞳2㎏+たる焼酎720ml（同7,380）を作りました。**

①龍の瞳1kg+米焼酎300ml（税込3,000円）
詳細ページへ

②龍の瞳2kg+米焼酎720ml（同5,267円）
詳細ページへ

新発売　**③龍の瞳2㎏+たる焼酎720ml（同7,380円）**
詳細ページへ

たる米焼酎の特徴として、**スペインから取り寄せたシェリー酒の木樽に原酒を詰めた**ことから、**ほのかにバニラ風の香り**がしますので特に女性にお勧めです。

龍の瞳　たる貯蔵720ml（税込4,400円）
龍の瞳米焼酎たる貯蔵　詳細へ

東京オリンピック・パラリンピック用にと、2017年産のグローバルＧＡＰ飛騨産龍の瞳を原材料に使用しており、このようなお酒は見かけません。

【株式会社龍の瞳とは】

～一握りの籾から物語は始まりました～

「**龍の瞳 (品種名:いのちの壱)**」は、**2000年９月に 、岐阜県下呂市萩原町のコシヒカリの田んぼから偶然に発見**されてから今年で20年 になります。
「いのちの壱」「龍の瞳 」ともに命名者は、株式会社龍の瞳代表取締役の今井隆です。
全国米・食味分析鑑定コンクール金賞(計４回)受賞、あなたが選ぶ日本一おいしい米コンテスト最優秀賞(計３回)を受賞するなど、大変食味に優れていることと、品種改良ではなく、**突然変異種**を偶然発見したことから、「奇跡の米」とも呼ばれています。

①十数年前にに、魚沼コシヒカリをはるかに超える価格帯で販売したこと。
②「新之助」など現在の変わった品種名の先駆けとなったこと。
③農協などを介せず、種籾から栽培、販売に至るまで自社管理を行っていること。

など日本の現在の高級米のパイオニアとして存在感を増しています。

現在は、岐阜県の契約農家を中心とした限定生産体制の中で、高品質を維持し、全国のデパート・百貨店・専門店に向けて高級ブランド米として出荷しています。また、インターネットなどで個人顧客に向けて、龍の瞳のお米・加工品を販売しながら、イベントや配布物を通して、稲・米文化の普及と地域活性化に取り組んでいます。

【補足説明】

お酒の種類について
違いは製造方法。日本酒(清酒)は「醸造酒」、**焼酎は「蒸留酒」**となります。

「醸造酒」…穀物や果物を酵母の力でアルコール発酵させたお酒。
「蒸留酒」…醸造酒を蒸留させたお酒。

"蒸留"とは、液体を加熱し、出てきた蒸気を冷却して、再び液体に戻す作業のこと。蒸発する温度の違いを利用することで、純度の高い液体を取り出せます。醸造酒を蒸留することで、アルコール純度がさらに高いお酒になります。

【商品お問合せ・照会先】
株式会社　龍の瞳
担当者名：担当　田口
コーポレートサイト　http://www.ryunohitomi.co.jp
TEL：0576-54-1801　FAX:0576-54-1836
E-Mail：info@ryunohitomi.jp