

日本酒+ミカン お味は？

「hasty」松山大生考案 試飲会
発売1周年松山大生が考案した日本酒
リキュールの試飲販売会松山大生が考案し
た、かんきつを使った日本酒リキュール「i
sole hasty (アイソールハステイ)」の発売1周年
記念試飲販売会が15

日、松山市道後湯之町の道後商店街であった。

hastyは松山大生が2008年から開発に携わる「i sole シリーズ」の第3弾。

西予市明浜地域産の早摘み温州ミカン果汁と内子町の酒造会社「千代の亀酒造」の純米酒をブレンドし、清涼感ある甘みが特徴。200ミリ入り380円。

会場には温州ミカンの「standard」とイヨカンの「premium」も並び、学生約20人が交代で観光

客らに試飲を勧めた。家族で訪れた西条市の女性(35)は「日本酒はほとんど飲んだことなかったが、さっぱりして飲みやすい」と購入していた。

松山大2年佐伯高德さん(21)は「苦味が珍しいなど、いろいろな反応がある。炭酸や新たな果実を使った新商品にも取り組みたい」と意気込んでいた。

i soleシリーズは、同商店街の土産物店や松山市内の百貨店などで販売している。