

今度のお相手は早摘みミカン

日本酒コラボ

第3弾を開発

松山大と酒造会社

松山大の学生らと亀岡酒造(内子町)がこのほど、西予市明浜産の早摘み温州ミカンと日本酒を使ったりキ

ーレ「ハスティ」を開発し、近く販売を始める。

日本酒に親しみをもちてもらおうとともに愛媛のかんきつを広く発信しようと、2008年から共同で開発に取り組んでいる。これまでに「i-sole」のブランド名で、

温州ミカンとイヨカンを使ったりキキュール2品を開発、売り出した。

今回は「急な、せっかちな」という意味の「hasty」と名付け、早摘みミカンを強調。同社が7年熟成した純米酒とミカン果汁を調合し、酸味とほのかな甘味のバランスが取れた味で、爽快な香

松山大の学生と亀岡酒造が開発した早摘みの温州ミカンを使ったりキキュール29日、松山市



りが特徴という。

開発には経営学部の河内俊樹准教授とゼミ

生30人が参加。29日は

松山市文京町の同大で発表会があり、学生ら

が「酸味がきつい」「日本酒の香りが強い」などと意見を交わしながら味を仕上げた過程などを説明した。

12月7日から松山市の道後商店街の土産物店などで販売。7日午後3時から商店街内で試飲即売会もある。1本(200ミリ)380円。(長谷川悠介)