

えひめの特産品である柑橘やキウイを使って
えひめの新しいお酒が生まれました。

女性の意見を取り入れながら
果実独特の甘さや酸味・香りを生かした
女性にもやさしいリキュールたち。

えひめの豊かな自然の中ではぐまれた果実と
お酒のハーモニーをお楽しみください。



IYOKAN liqueur (イヨカンリキュール)

新発売

空から降りそそぐ太陽光、海からの反射光、傾斜地からの反射光、この「三つの太陽」を浴びて育つみかんの名産地八幡浜の蔵元から、愛媛を代表する柑橘・伊予柑(宮内いよかん)のリキュールが登場。100%果汁を使った伊予柑のジュシーさと香りを生かした贅沢なフルーティールキュールに仕上がりました。同じく100%果汁を使ったみかんのリキュール「媛麗(ひめうらら)」とともに、愛媛名産のおみやげとしてオススメです。



伊予柑

味・香り・色とも魅力たっぷりの愛媛を代表する柑橘。皮をむくと爽やかな香りが広がります。しったり落ちるくらいたっぷりの甘酸っぱい果汁が特徴です。果肉は柔らかく、糖度と酸度のバランスがとてもよいです。愛媛県が、全国の8割以上の生産高を占めます。



製造：梅美人酒造
標準価格：1,370円(税別)
内容量：500ml
原材料：伊予柑
醸造アルコール
アルコール分：7%



梅美人酒造株式会社

〒796-0051
愛媛県八幡浜市1557-2
TEL 0894-22-0312
www.ume-bijin.co.jp

キウイ梅酒

新発売

梅酒づくりに自信を持つ栄光酒造。そこから、ゴールドキウイをミックスした、フルーツ梅酒が生まれました。梅は、七折小梅を使っています。梅&キウイと今までありそうでなかった組み合わせ。ゴールドキウイと七折小梅の優しい甘さのバランスが絶妙で、さっぱりとした口当たりが特徴です。本格焼酎をベースにしたフルーツミックスの新たな梅酒テイストを味わってください。



キウイフルーツ (ゴールドキウイ)

「キウイ梅酒」に使われるのは西条市産のゴールドキウイ。果肉はきれいな黄色で、甘みが強く食べやすい味です。



七折小梅

「七折小梅」は砥部町の特産品です。種が小さくて果肉が多く、柔らかいこと、酸っぱさが少なく香りがいいのが特徴です。

製造：栄光酒造
標準価格：1,400円(税別)
内容量：720ml
原材料：本格焼酎、梅
ゴールドキウイ果汁
糖類、酸味料、香料
ビタミンC
アルコール分：11～12%



栄光酒造株式会社

〒791-0101
愛媛県松山市溝辺町甲443
TEL 089-977-0964
www.eikoo.com

Ehime Mikan & Ume Sparkling De Shu!

新発売

愛媛県産の温州みかんと愛媛県産の梅をたっぷり使用し、炭酸ガスを加えることで、ありそうで無かった「微発泡リキュール」が生まれました。酸味と甘みがある2種類の果実の風味・爽快感を味わえます。さっぱりとしたみかんの味、こっくりとした梅の口あたりに、しゅわっとした炭酸が加わりデザート感覚で楽しめるリキュールです。



温州みかんと梅

瀬戸内の温暖な気候で育った「柑橘王国」愛媛県産の温州みかん。果肉の弾力にたっぷりの果汁。コクがあり、糖度が高く程よい酸味。皮がむきやすく種もないため、普通に食べるにもジュースなどの加工品としてもぴったり。梅は南高梅に近い品種で実の大きな、近藤酒造の蔵前の梅を使っています。



製造：近藤酒造
標準価格：450円（税別）
内容量：250ml
原材料：温州みかん
梅、清酒
スピリッツ、糖類
アルコール分：8%



近藤酒造株式会社

〒792-0802
愛媛県新居浜市
新須賀町1丁目11番46号
TEL 0897-33-1177
www.kondousyuzou.com

Ehime Yuzu Sparkling De Shu!

new!

愛媛県南予地方の「ゆず」を用いた微発泡リキュールができあがりました。ゆずは、リキュールの定番と言われるくらい相性のよい果物。先行の「みかん&梅」の微発泡リキュールと同シリーズのリキュールです。ゆずの風味と酸味を生かして、口あたりのよいさわやかなお酒となりました。ゆずのさわやかさが、しゅわっと口に広がります。女性にもオススメの逸品です。



ゆず

高知県のイメージが強いゆずですが、愛媛県も全国生産高第3位。南予地方などで多く栽培されています。さわやかな香りが特徴で、果汁や皮を料理のアクセントとして使うことの多い香酸柑橘です。リキュールのテイストとの相性は非常によく、数多くのゆずリキュールが生まれています。



製造：近藤酒造
標準価格：450円（税別）
内容量：250ml
原材料：ゆず、清酒
スピリッツ、糖類
アルコール分：8%



近藤酒造株式会社

〒792-0802
愛媛県新居浜市
新須賀町1丁目11番46号
TEL 0897-33-1177
www.kondousyuzou.com

※2015年春以降発売予定

太陽のJewel（ジュエル）

『自然な原材料を使用し、安全で美味しいお酒を作る』をモットーとした蔵元から県産河内晩柑を使用したリキュールが誕生。果実をつぶさずに果汁を吸い取り、本来の味わいを生かす製法で搾汁。果汁を絞ってすぐに小さなタンクで少量ずつ作成し、1滴1滴が味わいを大切に作られています。無香料・無着色・無添加で体にやさしいリキュール。飲みやすいので女子会にもぴったりです。



河内晩柑

太陽のぬくもりたっぷりで育ったジューシーな果実は肉質も柔軟で、ほどよい酸味・ほんのりある苦み・たっぷりの果汁に特徴があり、「和製グレープフルーツ」と言われています。



製造：梅美人酒造
標準価格：1,400円（税別）
内容量：500ml
原材料：河内晩柑
醸造アルコール
アルコール分：7%



梅美人酒造株式会社
〒796-0051
愛媛県八幡浜市1557-2
TEL 0894-22-0312
www.ume-bijin.co.jp

もく ろう あかり

木燭の灯・ぶどう畑に誘われて

『高品質に過剰なし』をモットーにすべて手造り、寒造りにこだわる蔵元が、地元・内子町のぶどうをふんだんに使用した2種類のリキュールを造りました。ぶどうをピューレ状にすることで、果実の風味が広がり、米焼酎のすっきりとした味わいとはちみつの優しい甘みが加わって、爽やかな後味が楽しめます。お勧めの味わい方は、ロックやレモンを浮かべた炭酸水割り。お酒の苦手な方にも、是非お試しくださいリキュールです。



赤ぶどう「木燭の灯」

木燭の灯（もくろうのあかり）は、内子産の巨峰、ピオーネ、ベリーAなどの赤いぶどうを使用しました。香り高い果実の深い甘みと優しい酸味が特徴です。

白ぶどう「ぶどう畑に誘われて」

内子産のマスカット、ロザリオ・ピアンコなどの白いぶどうをふんだんに使用しています。白ぶどうらしい爽やかな香りと上品な甘み・酸味が特徴です。



製造：酒六酒造
標準価格：1,200円（税別）
内容量：500ml
原材料：ぶどう果汁
本格米焼酎、はちみつ
アルコール分：9%



酒六酒造株式会社
〒791-3301
愛媛県喜多郡内子町内子3279-1
TEL 0893-44-3054
www.sakaroku-syuzo.co.jp

蔵元のらいむ酒 香来夢(こらいむ)

愛媛県産の農産物にこだわり、日本酒醸造の高い技術を駆使したリキュール造りにも力を注ぐ蔵元から、新たに松山産ライムのお酒ができあがりました。酸味を生かしながらも飲みやすく、果肉の入ったフルーティーなリキュールは食事にもぴったりです。あたりに広がるさわやかな香りとさっぱりとした味わいをお楽しみください。



ライム

気候が穏やかな松山市では、ライムの産地化を推し進め、全国一の産地を目指しています。カクテルや料理に使われるライムはほとんどが輸入ものでしたが、松山産ライムは海外産と比べて、果皮がつるっときめ細やかで、質のよいライムとして流通しています。お酒以外への新しい用途もいろいろと計画されています。



製造：栄光酒造
標準価格
300ml／700円（税別）
720ml／1,400円（税別）
原材料：ライム果汁、
本格焼酎、砂糖
アルコール分：8%



栄光酒造株式会社

〒791-0101
愛媛県松山市清辺町甲443
TEL 089-977-0964
www.eikoo.com

i-sole hasty (アイソーレハスティー)

西予市明浜町の早摘みみかんをしぼり、酸味とほのかな甘みを生かしたリキュールです。蔵には機械を入れず、昔ながらの手作業でお酒造りを行う内子町の蔵元が、地元の松山大学生との協働で、日本酒離れの進む若者にも楽しめる新しい日本酒を目指してつくりあげました。とても飲みやすく女性にも好評なこのリキュール。フレッシュではじける青みかと愛媛の地酒とのコラボをお楽しみください。



早摘みみかん

海を見下ろす南向きの斜面に白い石垣を積んだ“だんだん畑”で、太陽の光と潮風をいっぱいを受けて育つ明浜町の早摘みみかん。まだ青々とした段階で早摘みした、すっきりさわやかな酸味をお酒に活かさないか。そういった発想から早摘みみかんを使ったりキュールが生まれました。



製造：千代の亀酒造
標準価格：395円（税別）
内容量：200ml
原材料：清酒、
温州みかん果汁、
ぶどう糖
アルコール分：6%



千代の亀酒造株式会社

〒795-0303
愛媛県喜多郡内子町
平岡甲1294番地1
TEL 0893-44-2201
www.chiyonokame.com

きうい酒

地元こだわったお酒造りを行う蔵元から、新たにキウイのリキュールが生まれました。粗ごしにした果実をふんだんに使っているの、キウイ独特の食感が楽しめます。地元の素材を使い、無香料・無着色・無添加で仕上げた身体にもやさしいリキュール。リキュールそのものを凍らせて食べる「凍結酒」は、詰め合わせて贈り物としてもおすすめです。



キウイフルーツ（ヘイワード）

「きうい酒」に使われるのは砥部町産のヘイワード。協和酒造の酒づくり技術と地元農家のキウイとのコラボレーションで、おいしいリキュールが生まれました。キウイは、ビタミンCや食物繊維等の栄養素が豊富に含まれた果物で、疲労回復や美肌効果、整腸作用などにも効果があると言われています。

製造：協和酒造
標準価格
300ml／800円（税別）
500ml／1,295円（税別）
1800ml／3,305円（税別）
100ml（凍結酒）／410円（税別）
原材料：キウイ、レモン果汁、糖類、醸造アルコール
アルコール分：10%



協和酒造株式会社
〒791-2132
愛媛県伊予郡砥部町
大南400番地
TEL 089-962-2717
www.hatsuyukihai.jp



愛媛キウイ de 酒

日本一のキウイの生産地である愛媛で、地元ならではのお酒をつくりたい！という蔵元の思いから生まれた「愛媛キウイde酒」。ヘイワードキウイを使用し、すっきりとした甘味とさわやかな酸味が特徴のリキュールです。おすすめはストレートかロックで。同じく、愛媛の温州みかんをたっぷりと使用した「愛媛みかんde酒」と共に、お土産用としてもどうぞ。



キウイフルーツ（ヘイワード）

「愛媛キウイde酒」に使われるキウイは、西条市産のヘイワード。西条市は、果樹栽培の盛んな地域です。近藤酒造では、西条市で収穫できる数種類のキウイの中から、甘みと酸味のバランスがよく、リキュールに最も適した品種としてヘイワードを選定しました。

製造：近藤酒造
標準価格：1,429円（税別）
内容量：720ml
原材料：キウイ、清酒、スピリッツ、氷砂糖
アルコール分：8度以上9度未満



近藤酒造株式会社
〒792-0802
愛媛県新居浜市
新須賀町1丁目11番46号
TEL 0897-33-1177
www.kondousyuzou.com

