



濁り酒に桃を配合

桃を使った日本酒ベースのリキュール「ささにごりもも酒 ほの桃」。

香川県産の果実を使ったリキュールシリーズの新作。「イチゴ」に続く第2弾。発売元が醸造した濁り酒に、桃をすりつぶして配合。桃の繊維分が豊富で、のどごしのまろやかさと濁り酒のとろみ感を高めている。桃の甘みと酸味が広がる上品な味わい。無着色、無香料。アルコール度数は8度。500ミリ入り、価格は1050円。

発売元は川鶴酒造(香川県観音寺市、
☎0875・25・0001)。