

特別限定醸造

さけ

かお

むぎ

あわ

# 酒香ル麦泡

日光酒蔵

大吟醸酒粕使用



発泡酒/内容量:330ml  
アルコール分:5.5%

酒粕から新たな命の循環を

## ◎ アップサイクル醸造 ※

日光市酒蔵の副産物「大吟醸の酒粕」と  
栃木県オリジナル酵母を使用し  
ビール麦の一大生産地県「麦処とちぎ」の麦芽100%で仕込みました。  
酒粕の優しい甘みと吟醸香が「ふわり」と香る逸品。

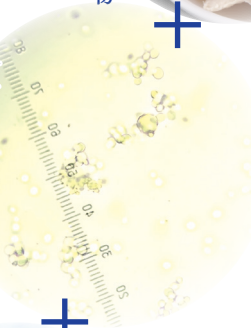
※アップサイクルとは…

廃棄される素材や製品にデザインやアイデアなど  
新しい付加価値を与え、地球環境への負荷を減らすこと



+

日本酒製造過程の副産物  
大吟醸の酒粕



+

栃木県  
オリジナル酵母



栃木県産  
麦芽  
100%

## ◎ 意匠デザイン



◎ ラベル

色調は「おちよこ」の白と瑠璃色を施した  
和テイストを演出

◎ シンボルマーク

鬼怒川温泉地域を中心とした限定醸造商品であり  
地域名に由来する「鬼」のエッセンスを  
清酒製造のシンボルである「酒林」に加えたデザイン

※画像はイメージです。