

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



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。



日本酒製造過程の副産物
大吟醸の酒粕

+



※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

◎意匠デザイン



◎ラベル

色調は「おちょこ」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