



株式会社 彦根麦酒 (彦根市)

資源循環型ブルワリーを目指して

彦根市石寺町に私たちのクラフトビール醸造所があります。荒神山、田園、曾根沼、そして近くには琵琶湖と恵まれた自然に囲まれた場所に位置しています。私たちは資源循環型ブルワリーを目指して、廃棄物の削減と資源循環に取り組んでいます。

併設されている直売所では、レジ袋や瓶・王冠をできるだけ使用しないよう、エコパ



エコバッグとグラウラー

ツクの推奨・販売と、グラウラーという専用容器でのクラフトビールの量り売りを実施しています。



麦芽粕

醸造工程で排出される廃棄物の削減にも努めています。クラフトビールの原材料は主に、麦芽、ホップ、酵母、水です。麦芽をお湯に浸し麦汁をつくり、ホ



ップを加え煮沸し、冷やした麦汁に酵母を加えて発酵させます。この工程で、麦芽粕が大量に出ます。これらの麦芽粕を単に廃棄するのではなく、有価物として、地元で肥料や飼料、お菓子の材料として活用していただいています。

また、醸造工程では洗浄や熱交換のために大量の水を使用します。節水醸造を心掛け、貴重な資源である水を無駄遣いしないよう、日々取り組んでいます。

株式会社 彦根麦酒

住所: 滋賀県彦根市石寺町1853番地 (荒神山醸造所)
HP: <https://hikonebrewing.jp/> MAIL: info@hikonebrewing.jp
設立: 2019年 業種: 発泡酒製造・販売



私たちの醸造所は、環境に配慮した様々な取り組みがなされている滋賀県にあり、そして彦根市の豊かな自然に囲まれた田舎にあります。製造業はたくさんの廃棄物を排出してしましますが、工夫をしながら廃棄物の削減に取り組みたいと思っています。麦芽の袋も何か活用したいと考えています。協働できる方がいらっしゃいましたらぜひご連絡お待ちしております。



醸造責任者
小島 なぎささん