

#### 第9回

## いしかわエコデザイン賞 2019

### 銀賞

能登の恵みを活かした酒づくり

# 竹葉 能登牛純米

数馬酒造株式会社



- ●精米時に発生する大量の米粉を能登牛の飼料に活用、もみ殻と牛糞を混ぜて 農地の堆肥として使用する等、能登牛の生産と密接に連携して造られたお酒 です。
- ●能登牛と合わせて楽しむというコンセプトのもと、ほどよく酸味を引き立て、 フレッシュな味わいと芳醇な旨味に仕上げています。

#### 審査委員コメント

能登の清酒製造業・畜産業・米農家が連携して、互いの副産物を資源循環させて造った日本酒です。この製造背景や、「能登牛と合わせて楽しむお酒」といった明確な製品コンセプトを打ち出し、消費者や酒販店・飲食店から共感が得られるように取り組んでいる点を評価します。