



新商品『オリゼさんのアイ酒（酒粕アイス）』

「道の駅ゆめランド布野」×「広島大学生物生産学部」×「三次市」の産学官共同研究

広島大学による「地（知）の拠点」事業の一環として、生物生産学部・生物圏科学研究科の学生と教員、道の駅ゆめランド布野と三次市が連携し、地酒の酒粕を使用した新たな特産品として「酒粕アイス」が誕生しました。



三次市布野町の地酒
『布野の酒』

県産で大切に作った
「あいがも米」の地酒です。



三次市作木町の地酒
『わかたの酒』

作木の農業青年達が、
平成11年から作り始めた
「作木ならでは」の地酒です。



イメージキャラクター
日本酒の麹菌『オリゼ』
(広島大学生物生産学部の学生による)

オリガタのアイ酒



オリガタのアイ酒は、北海道の自然豊かな環境で育てられた原料を使用し、伝統的な醸造技術で造られています。爽やかな味わいと、心地よい香りが特徴です。ぜひ、ご賞味ください。

