

長野県が誇る技術・製品  
NAGANOものづくりエクセレンス2021

## 日本酒蔵の伝統技術と長野の地域性豊かな ボタニカルのアロマが溶け合った 「クラフトジン YOHAKHU」

### 【会社概要】

社名	芙蓉酒造協同組合
所在地	佐久市平賀5371-1
代表者	代表理事 依田 方伯
URL	<a href="https://www.yohakhu.jp">https://www.yohakhu.jp</a>

### クラフトジン YOHAKHUとは

日本酒蔵伝統の酒粕焼酎や穀類スピリッツ、果実スピリッツから造り上げたオリジナルベーススピリッツに、長野県の山や森林から採れたクロモジや熊笹、リンゴなどのボタニカルを加えて蒸留し、長野の豊かな水系がもたらす超軟水の伏流水を加えて仕上げられた長野の風景を閉じ込めたクラフトジンです。

### エクセレンス(優れている点)

日本酒製造の副産物をしてできる酒粕を再活用してつくったアルコールをはじめとして、芙蓉酒造だからこそできるあらゆる種類の焼酎をクラフトジンのベーススピリッツとして使用することで自社内において循環性のある持続可能な開発を行っています。



クラフトジン YOHAKHU



原料となるボタニカルも自ら山に入り採集