

あいちで循環する  
うまし地酒

め

ぐ

る

720ml

リバイブ農園産 あいちのかおり

## なごや循環の地酒プロジェクト

地産地消\*生ごみの循環\*びんのリユースシステム

3つのエコを お酒でアピール!

みんなで創ろう循環の環(わ)!

なごや循環の地酒「めぐる」



なごやを循環型都市にしようという人々が手を結び、その思いがお酒という形に実って三年目を迎えました。

名古屋市内で発生した生ごみを堆肥にし、それを近郊の水田で使い、生産された米を原材料として、愛知県内の酒蔵で醸造しました。できたお酒はリユース(洗って再使用)されたビンに詰められ、なごやのみなさんに届き、お酒を楽しんだ後、びんの回収にご協力いただければ再度リユースされます。

食べ物を大切にしたい、だから生ごみの循環。資源を大切にしたい、だからリユース容  
器の循環。「めぐる」は、飲む人、作る人、売る人、返す人が、いっしょに取り組むこと  
で成り立っている地酒です。

### 「めぐる」について

#### ☆「純米酒 限定醸造」 搾りたて生原酒：期間限定

原料米情報：リバイブ農園 弥富/愛西圃場産・2012 あいちのかおり(減農薬減化学肥料)

食品循環資材：グリーンサブリ 600kg/10a 施用

栽培協力：(有) アグリサポート

容器：720ml(Rマーク洗いびん)。

☆お届け販売をするのは、「水谷酒造(株)」(愛西市)になります。

☆プロジェクトに関するお問い合わせ

特定非営利活動法人 中部リサイクル運動市民の会

TEL:052-339-5541 営業時間：午前9時～午後5時 定休日：土曜日曜



- ★「めぐる」を購入できるお店 <みのや北村酒店> 住所：名古屋市東区矢田1丁目5番33号  
(地下鉄大曾根駅 6番出口徒歩1分)
- ★「めぐる」が飲めるお店 <味のかつら> 住所：東区泉1丁目22-10  
(地下鉄久屋大通 1番B出口徒歩5分)
- <さが野> 住所：名古屋市中区栄4-1-1(中日ビル地下2F)

★別紙に水谷酒造 発注書があります。