

Momi Glass

お酒も、ガラスびんも、お米から

山村製壺所と日本山村硝子 環境室が共同開発 ♪ 廃棄される「もみ殻」をガラス原料に使用したガラスびん

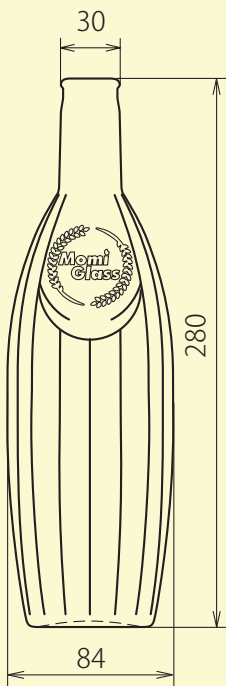


もみ殻 + ガラスびん = Momi Glass

- ♪ 「もみ殻」とはお米の外皮。
農家の皆さんはお米の収穫時に発生する大量のもみ殻の処分に頭を悩ませていました。
- ♪ そんな「もみ殻」に含まれるシリカが、
ガラス原料のシリカ(けい砂)と同じ成分であることに着目。
研究を重ね、「もみ殻」を活用して
ガラスびんを生産することに成功しました。
- ♪ お米で作ったお酒を、「もみ殻」を使ったガラスびんに。
ガラスびんはびんとびん率80%以上の、環境にやさしい容器。
さらにガラスという素材が、行き場を失った廃棄物の受け皿となり
廃棄物を出さないサーキュラーエコノミーを実現しました。
生産者としての責任を果たしながら
消費者の皆さまに使ってもらうことで環境貢献する
仕組みは、SDGsの目標12「つくる責任つかう責任」への貢献が期待されます。
- ♪ ガラスびんは「もみ殻」をイメージしたフォルム。
中央のエンブレムは稲穂をモチーフにしました。
コンセプトをわかりやすく体現しつつ、
思わず手に取りたくなるようなユニークさ、
美しい曲線が織りなす優雅さを兼ね備えたデザインです。

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

12 つくる責任
つかう責任



品名	MOMI GLASS720
容量	NET.720ml
質量	533g
口部	冠頭・VINOLOK

