Mame San by shizuku

Geschmacksintensiv, süsslich, erdig und frisch: Mame San ist ein mit Sake aromatisierter Vodka, der dreierlei destillierte Bohnen aus der Präfektur Tottori mit dem Nationalgetränk Japans und dem Wasser des Zürichsees vereint.

Jede einzelne Bohne (Schwertbohne, Azukibohne und Sojabohne) liefert ein unverkennbares Aroma für eine perfekte Harmonie. Die Zugabe eines geschmacksintensiven und eher trockenen Junmai Sakes verleiht Mame San eine warme Umami-Note.

Gemeinsam mit der Turicum Destillerie hat shizuku ein komplett neuartiges Getränk erschaffen, mit einem Geschmack, den man noch nicht kennt, der aber dennoch vertraut ist. «Mame» ist übrigens das japanische Wort für «Bohne».

Reform hatte das Vergnügen, die Markenidentität dieser neuartigen Spirituose zu gestalten, die nicht nur shizukus Slogan «a drop of Japan» widerspiegelt, sondern auch für Kultur, Genuss, Ästhetik, Qualität, Natur und handwerkliches Können steht.

Die Liebe zum Detail und die sorgfältige Wahl der Materialien, kombiniert mit der schlichten und klaren Typografie, bringt eine perfekte Balance zwischen traditioneller japanischer Ästhetik und einem modernen Bewusstsein hervor. Unser Ziel war es, ein Erlebnis zu schaffen, bei dem der Geschmack von Mame San mit der visuellen und haptischen Wahrnehmung Hand in Hand geht. Kanpai!

Unsere Leistungen

- Marken- und Designentwicklung
- Branding
- Visuelle Kommunikation

Netzwerkpartner*innen

- Patrik Ferrarelli (Design)
- Nadine Kägi (Fotografie)