

2026年6月25日  
株式会社 はなまる

＼ はなまるうどん×クラフトビール ／

食品ロス削減を目指す新たなサステナブルへの取り組み  
うどんの切れ端がクラフトビール「SANUKI 870 ALE」に！

対象 34 店舗にて 6 月 25 日(木)より、限定販売開始

～Better life with upcycle との共同開発

素材の価値を活かした数量・店内飲食限定の特別企画～

讃岐うどんチェーン「はなまるうどん」を展開する株式会社はなまる(本社:香川県高松市、代表取締役社長:前田良博)は、株式会社栄屋製パン(本社:神奈川県海老名市)が運営するアップサイクルクラフトビールブランド「Better life with upcycle」と共同で、うどんの製造工程で麺の長さを整える際にカットされる「切れ端(余剰部分)」を原料の一部(麦芽の代替)として活用した、サステナブルな限定クラフトビール「SANUKI 870 ALE(サヌキ ハナマル エール)」を共同開発いたしました。

本商品は、2026年6月25日(木)より、対象の34店舗限定にて、店内飲食かつ数量限定(各店2ケース・48本予定)で販売を開始いたします。讃岐うどん店だからこそ実現できた食品ロス削減への新たな試みと、職人のこだわりが詰まった特別な一杯をぜひお楽しみください。

※公式ニュースサイト <https://www.hanamaruudon.com/news/2026/0625-10566.html>



はなまるうどんのうどんから  
生まれたクラフトビール。

870 ALE

正真正銘  
はなまるうどん発  
クラフトビール

クラフトビール

数量  
限定

600円 税込

What "う" makes you  
"HANAMARU" ?  
SANUKI 870 ALE

※写真はイメージです。缶での提供になります。

## ■本取り組みのポイント

### 1. 「うどんの切れ端をビールに!?!」という驚きのアップサイクル

品質を維持するためにどうしても発生してしまううどんの「切れ端」を麦芽の代替として活用。本来の価値を活かし、食品ロス削減へ貢献するストーリー性抜群の新サステナブル商品です。

### 2. うどん由来の「やさしい白濁感」と「なめらかな口当たり」、華やかなアロマの本格派

職人の卓越した技術により、うどん由来のまるやかさと、複数のホップが織りなす柑橘や花のような華やかな香りを両立。はなまる名物の天ぷらとも相性抜群の味わいに仕上げました。

### 3. 「870=ハナマル」の遊び心あるネーミングと、34 店舗のみで出会える特別感

商品名には、はなまるの語呂合わせ「870」を採用。ラベル中央の可愛い「う」の文字がアイキャッチに。対象の 34 店舗限定(各店 48 本のみ)でしか飲めない超希少なプレミアム販売です。

## ■開発の背景とストーリー:うどんづくりの現場から生まれた新しい価値

はなまるうどんでは、本場・讃岐の品質とコシを維持するため、毎日厳密なプロセスでうどんを製造しています。その工程の中で、麺の長さを整える際などに、どうしても余剰部分が発生してしまいます。

「作り手が精魂込めて作った素材を、できる限り無駄なくお客様へ届けたい」「おいしい体験を通じて少しでも社会に貢献したい」というはなまるの強い想いと、「捨てられるはずだった価値に新たな命を吹き込み、より良い未来を創る」をコンセプトにパンの耳などを活用したクラフトビール造りで実績を持つ「Better life with upcycle(栄屋製パン)」の想いが共鳴し、この共同開発プロジェクトが始動いたしました。

本来であれば活用先が限られていたうどん素材に新たな役割を与え、極上のクラフトビールとして再生させることで、外食産業における食品ロス削減への新たな可能性を提案いたします。



## ■「SANUKI 870 ALE」の3つの特徴とこだわり

### 1. うどん由来のやさしい白濁感とまろやかな味わい

グラスに注ぐと、うどんの素材由来のやわらかな白濁感が現れます。酵母が生み出す穏やかなコクと、うどん由来のなめらかな口当たりが絶妙に調和し、飲みごたえがありながらも軽やかに楽しめる一杯です。

### 2. 複数のホップが織りなす、柑橘や花を思わせる華やかなアロマ

複数の高品質なホップを贅沢に使用することで、柑橘類や花を連想させる豊かで華やかな香りを実現しました。飲む前から期待感を高めるアロマが広がります。

### 3. はなまるの「天ぷら」や「讃岐うどん」との極上のペアリング

すっきりとした飲み口でありながらコクもあるため、サクサクした天ぷらの油を心地よく流し、うどんの出汁(いりこだし)の旨味を一層引き立てます。店舗でしか味わえない新しい体験をご提案します。

## ■アイキャッチ効果抜群「うどんの「う」」がかわいいパッケージデザイン

パッケージには、うどんの頭文字である「う」の文字を中央に大きく、キャッチーかつスタイリッシュに配置いたしました。温かみと遊び心のあるデザインは、WEBメディアやSNSでもパッと目を引くデザインとなっています。讃岐うどん店だからこそ表現できるユーモアとこだわりをラベルにも込めています。



※写真はイメージです。缶のみでの提供となります。

## 《商品概要》

商品名：クラフトビール「SANUKI 870 ALE(サヌキ ハナマル エール)」

販売価格：600 円

※税込価格

※店内飲食のみでのご提供

※デリバリー、モバイルオーダーでの販売はございません

※コンビニエンスストア等、一般流通での販売はございません

販売期間：2026 年 6 月 25 日(木)～ \*対象各店舗で 48 缶の限定販売。なくなり次第終了

販売店舗：はなまるうどん 34 店舗

【宮城県】仙台おおまち

【茨城県】水戸エクセル

【栃木県】足利駅前

【埼玉県】北朝霞駅前

【東京都】阿佐ヶ谷、吉祥寺南口、新宿甲州街道、立川駅南口サザン、八丁堀、茅場町、池袋サンシャイン通り、田町センタービル、六本木六丁目

【神奈川県】京急川崎駅前、らびすた新杉田、横浜西口パルナード、鶴見駅前

【富山県】富山駅前

【愛知県】尾張旭井田町

【京都府】京都錦、BiVi 二条、四条烏丸

【大阪府】天神橋筋三丁目、大阪江坂、大阪心斎橋、難波なんさん通り、せんば心斎橋筋

【兵庫県】飾磨浜国通り、広畑高浜

【広島県】広島立町

【愛媛県】松山銀天街

【香川県】田町、高松兵庫町、多肥(※多肥店は 7 月 1 日より販売開始)

### ●Better life with upcycle について

Better life with upcycle は、「捨てられるはずだった価値に、新たな命を吹き込み、より良い未来を創る」をコンセプトに活動するアップサイクルクラフトビールブランドです。

製パン工場で発生するパンの耳や、規格外農産物など、本来は活用が難しい素材を原料として活用し、クラフトビールとして新たな価値へと生まれ変わらせています。

単なる食品ロス削減にとどまらず、人と人、人と地域、人と企業をつなぎながら、持続可能な社会づくりへの貢献を目指しています。

◇Better life with upcycle(運営:株式会社栄屋製パン)

所在地:神奈川県海老名市

URL:<https://upcycle-beer.com/>

はなまるでは「みんなに、おいしい驚きを。」を掲げ、今後もお客様においしさと驚きを提供する商品・サービスをお届けしてまいります



～ 報道関係者のお問い合わせ先 ～  
株式会社吉野家ホールディングス  
マーケティング本部 はなまる広報 清水  
TEL 03-5651-8701  
[hanamaru-pr@hanamaru.com](mailto:hanamaru-pr@hanamaru.com)

～ お客様のお問い合わせ先 ～  
株式会社はなまる  
お客様相談室 TEL 0120-292-870  
(受付時間 9:00～16:00)  
<https://www.hanamaruudon.com/contact>