

プレスリリース
報道関係者各位

2025年4月30日

チタカ・インターナショナル・フーズ株式会社

日本一楽しくて元気になれるビアガーデンマイアミが神奈川大学を応援！
地元学生の栽培プロジェクトで育てたホップで乾杯する
「神大デー」を5/17に開催
～2種類のオリジナルビールの試飲、チアリーディング部「Wings」による元気なパフォーマンスも～

神奈川大学 × ビアガーデンマイアミ

地元学生が育てたホップで「乾杯」する特別な一日

2025年5月17日（土）、ビアガーデンマイアミ高島屋横浜店では、神奈川大学との地域連携イベント「神大デー」を開催いたします。

本イベントは、神奈川大学の学生によるホップ栽培プロジェクトの発表をメインに、2種類のオリジナルビールの試飲、チアリーディング部「Wings」による元気なパフォーマンス、そして参加者同士の交流を楽しむ屋上ビアガーデンならではの特別な時間をお届けします。



KU

世界へ、そして未来へ

神奈川大学 ×

ビアガーデン
マイアミ



神大ホップ栽培プロジェクトとは？

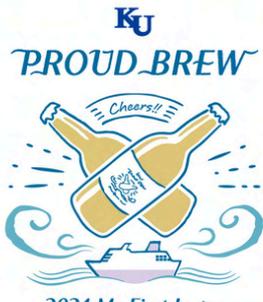
本プロジェクトは、都市型農業体験の創出と地域活性を目指す産学連携の取り組みです。2021年度、みなとみらい地区のビジネスエコシステム形成を促す「MINATOMIRAI 21 Activation Program」に採択され、スタートアップ企業・株式会社Rootと連携して神奈川大学の横浜・みなとみらい両キャンパスでホップ栽培を開始。学生たちが自らの手で育てたホップが、2024年度は2種のオリジナルクラフトビールとして完成しました。

- KU PROUD BREW 「2024 My First Lager」 (みなとみらいキャンパス)
- KU Laugh to Beer 2024 (クラフトビア2024) (横浜キャンパス)

当日は、両キャンパスの学生メンバーが登壇し、企画背景やこだわりを紹介、実際に育てたホップを使ったビールの試飲も行われます。

2024年度のプロジェクトはこれまで通り「HOP! STEPPED UP」がテーマ。友だちと協力して企画・実行し、地域に貢献する取り組みを推進し、みなとみらい地区の活性化に貢献する。2024 My First Lager、21年度のスタイルコンセプトを踏襲し、2024 My First Lagerをテーマとして、学生たちがそれぞれ提案したビールをプロデュースする。2024 My First Lagerは、2024年度のホップ栽培プロジェクトの成果を表現し、地域に貢献する取り組みを推進し、みなとみらい地区の活性化に貢献する。





2024 My First Lager

KU PROUD BREW

- 品目: ビール
- 原材料名: 麦芽(外国製造)、ホップ
- アルコール分: 5%
- 内容量: 330ml
- 保存方法: 常温保存可能、冷蔵所推奨
- 製造場: REVO BREWING 神奈川県横浜市中区海岸通5-25-3 アパホテル東口1階
- 製造者: 株式会社トリプルアール 東京都港区虎ノ門5-11-1 オランダビル5階 電話: 03-4550-0182 ● 賞味期限: 2025年10月1日

▲注意: ●お飲み物として飲むことを目的としており、冷蔵保存を推奨します。日なたに長時間放置しないでください。●このビールは酵母の力により、日なたに長時間放置することがありますが、品質上問題はございません。●お酒は20歳以上からどうぞ。●産地: 外国産の麦芽は、乳児の発育に影響を与えないものとされています。



2024年度、神奈川大学横浜キャンパスの約100名は「神大笑顔プロジェクト」に賛同し、笑顔の輪を広げ、地域に貢献する取り組みを推進し、みなとみらい地区の活性化に貢献する。2024 Laugh to Beer 2024 (クラフトビア2024)は、2024年度のホップ栽培プロジェクトの成果を表現し、地域に貢献する取り組みを推進し、みなとみらい地区の活性化に貢献する。





KU Laugh to Beer 2024
PALE ALE

KU Laugh to Beer 2024

- 品目: ビール
- 原材料名: 麦芽(外国製造)、ホップ
- アルコール分: 5%
- 内容量: 330ml
- 保存方法: 常温保存可能、冷蔵所推奨
- 製造場: REVO BREWING 神奈川県横浜市中区海岸通5-25-3 アパホテル東口1階
- 製造者: 株式会社トリプルアール 東京都港区虎ノ門5-11-1 オランダビル5階 電話: 03-4550-0182 ● 賞味期限: 2025年10月1日

▲注意: ●お飲み物として飲むことを目的としており、冷蔵保存を推奨します。日なたに長時間放置しないでください。●このビールは酵母の力により、日なたに長時間放置することがありますが、品質上問題はございません。●お酒は20歳以上からどうぞ。●産地: 外国産の麦芽は、乳児の発育に影響を与えないものとされています。

このプロジェクトは**学生主導**で日ごろの栽培管理を行いつつ、**社会人の方々**とコミュニケーションを図りながら**コンセプト、ビール名、ビールのフレーバー、そしてビールのラベルデザイン**ベースを作っていくことで、**クラフトビールによる地域振興や活性化**を図る取組みに繋がっています。

●プロジェクトスケジュール



イベント概要

イベント名：神大デー

日時：2025年5月17日（土）13:00～14:45

会場：ビアガーデンマイアミ高島屋横浜店
（横浜高島屋屋上）

参加費：通常のビアガーデンプランに準ずる

URL：<https://www.mai-ami.jp/yokohama/>

13:00～	「神大デー」スタート！挨拶
13:05～	チアリーディング部 ステージ①
13:20～	横浜キャンパス ホップ栽培プロジェクト発表
13:35～	横浜キャンパス ビール試飲会
13:55～	みなとみらいキャンパス ホップ栽培プロジェクト発表
14:10～	みなとみらいキャンパス ビール試飲会
14:35～	チアリーディング部 ステージ②
14:45	終了

神奈川大学チアリーディング部「Wings」も出演



チアリーディング部

「私たち Wings は、様々な運動部の応援やイベント出演などをメインに活動しているチームです。様々な分野で学ぶ個性豊かな仲間と共に、賑やかな雰囲気の中で笑顔とチアスピリットを大切に練習に励んでいます！笑顔と元気いっぱいの演技で、皆様と素敵な時間を過ごせたら光栄です！」

『ビアガーデン マイアミ高島屋横浜店』とは？

1963年に名古屋駅前「大名古屋ビルヂング」屋上で誕生した、名古屋最古の屋上ビアガーデン。2013年に名古屋三越栄店へ移転し、2023年には2号店「高島屋大宮店」、2024年には3号店「高島屋横浜店」が開業しました。
“**日本一楽しくて元気になるビアガーデン**”をコンセプトに掲げ、**6社15種類**のビールが飲み放題、**100種類以上の豊富な食べ飲み放題**メニューはもちろん、開閉式テントやステージを備え、多彩なパフォーマーのショーが楽しめます。



◆店舗概要◆

住所：神奈川県横浜市西区南幸1-6-31 横浜タカシマヤ 屋上
電話：045-534-8380（受付時間：平日14:00～22:00 土日祝 12:00～22:00）
WEB： <https://www.mai-ami.jp/yokohama/>（24時間受付）
営業期間：4月16日（水）～11月24日（月・休）定休日：横浜高島屋に準ずる
（営業時間：平日 16:00～22:30／土日祝日 12:00～22:30最終受付 21:00（L.O. 22:00）
20:00以降の入場は「横浜高島屋第2ジョイナス口Bエレベーター」「横浜ジョイナスCエレベーター」からお越しく下さい。
席数：約600席

入場プラン（食べ放題＋飲み放題）

コース	時間	大人	中高生	小学生	未就学児
Aコース	120分	5,500円	3,000円	1,500円	無料
Bコース	90分	4,500円	2,500円	1,500円	無料

「神大デー」は、地元大学との絆を深め、未来を担う若者たちの挑戦を応援するビアガーデンマイアミの新たな地域連携のかたちです。
横浜の空の下、学生たちの“初めての乾杯”にぜひ一緒ください。

《プレスリリースについてお問合せ》

ビアガーデンマイアミ 担当：小木曾

Tel: 080-1629-1678

Mail: ho_03045@chitaka.co.jp