

掘りだそう、自然の力。

Calbee NEWS RELEASE

報道関係各位

2024年8月5日
カルビー株式会社

Calbee×COEDOの初コラボレーション

シリアルに使うオーツ麦をアップサイクルしたカルビー初のビールが誕生 「miino」に合う、『飲んでミーノ(Mellow IPA)』 2024年8月6日より数量限定で店頭発売開始！

カルビー株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：江原 信、以下カルビー）は、株式会社協同商事コエドブルワリー（本社：埼玉県川越市、代表取締役社長：朝霧重治、以下COEDO）と初めてコラボレーションし、「フルグラ®」の製造過程で規格外としてはじかれたオーツ麦をアップサイクルした「miino（ミーノ）」に合うビール『飲んでミーノ（Mellow IPA）』を開発しました。2024年8月6日より、関東を中心としたスーパーマーケットにて数量限定で発売します。※無くなり次第終了となります。

【企画経緯】

「未利用の食糧資源を活用する」というカルビーの礎となる考えのもと「かっぱえびせん」は誕生しました。このストーリーは、COEDOが川越地域の農産物を活用し、ビール醸造へ取り組んできたことと重なっています。お互いの考えやスタンスの共感があり、今回のコラボレーションに至りました。これまでクラフトビールに馴染みがなかった方でも、気軽に楽しんでいただけるようなビールを提案したいという思いから2021年より試作を重ね、カルビーの自信作であるヘルシーなスナック菓子「miino」とのペアリングをコンセプトに置いた『飲んでミーノ（Mellow IPA）』が3年かけて完成しました。

また、『飲んでミーノ（Mellow IPA）』は「フルグラ®」の製造過程で規格外としてはじかれたオーツ麦をアップサイクルしてつくられたビールです。この取り組みはカルビーが掲げるマテリアリティ（重要課題）の1つ「地球環境への配慮」における製品フードロス削減の一環として捉えています。



【商品特長】

- まろやかな甘味とホップが香る Mellow IPA。優しく口に広がるオーツ麦由来の甘味に、南国を思わせるトロピカルなホップアロマが香ります。スッキリとした後味に軽い苦味のアクセントが「miino」とよく合います。
- パッケージはカルビーと COEDO のコラボレーション商品ということが一目でわかるようにロゴを配置しました。「miino」のイメージカラーであるグリーンを用いたポップなデザインに仕上げました。



【商品概要】

商品名	飲んでミーノ
ビアスタイル	Mellow IPA
品目/原材料名/ アルコール分	ビール/麦芽（外国製造）、ホップ/ 5.0%
仕様/ 参考小売価格	350ml 缶/362 円（税込 398 円）
発売日/販売店	2024 年 8 月 6 日（火）～ 数量限定 ※なくなり次第終了 主な販売チャンネル：埼玉県、東京都内のスーパー、COEDO 公式オンラインショップ ▼COEDO 公式オンラインショップ https://coedobrewery.com/ ※実際の発売日は販売店によって多少遅れる場合がございます。 ※店舗によっては、お取り扱いのない場合や、売り切れで販売終了の場合がございます。

【両社コメント】

カルビー株式会社 代表取締役社長 兼 CEO 江原 信

1949 年の創立以来 75 年に渡り、私たちは、自然の恵みを大切に活かし、おいしさと楽しさを創造して、人々の健やかな暮らしへの貢献を実践してきました。その中でカルビーは「未利用の食糧資源を活用する」という考えに基づき、これまでたくさんの商品を発売して参りました。主にでんぷんとして消費されていたじゃがいもを丸ごと使用し、おいしいスナック菓子に変えた「サッポロポテト」や「ポテトチップス」。そのポテトチップスの規格に合わないじゃがいもを、さらに活用することで生まれた「じゃがりこ」は、その一例です。今回、フルグラの生産時に色の濃さなどの理由で使用されていなかったオーツ麦を、コエドブルワリー様の技術で活用いただいたアップサイクルな取り組みとして『飲んでミーノ』が生まれました。ぜひご賞味ください。

株式会社協同商事コエドブルワリー 代表取締役社長 朝霧 重治

ビール界では、オーツ麦は何百年もの間、特に英国のスコットランドやヨークシャー地方で醸造に使用されてきました。オーツ麦を使うことでクリーミーで滑らかな舌触りが楽しめます。歴史的なビールである黒ビールの「オートミールスタウト」や、近年人気の「ヘイジー IPA」がオーツ麦を使用したビアスタイルとして知られています。グラノーラとしては規格から外れてしまったオーツ麦も、ビールの原料としてはそもそも粉碎して使用するため、大きく原料価値を損ねるものではありません。アップサイクルやりサイクルのプロジェクトにおいて大切なことは、原材料としての適性と経済合理性の両立であると私たちは考えています。COEDO の原点であるさつま芋を使用したアンバーエール「紅赤-Beniaka-」も、同様に規格外のさつま芋の有効活用から誕生したもので、まさに「もったいない」を持続可能な方法で展開する取り組みでした。カルビーと COEDO の出会いで、正しくおいしく仕上がった『飲んでミーノ』をぜひお楽しみください。

株式会社協同商事コエドブルワリー

COEDO の母体である協同商事は、1970 年代から「安心で安全で美味しい」をコンセプトに有機農業に取り組み、農の地、川越とともに歩んできました。1996 年、川越の大地で育まれたさつま芋を用いてビールを醸造することに成功。その後も厳選した素材を用い、日本の水と職人の手によって、世界最高水準のビールを醸しています。

ウェブサイト：<https://coedobrewery.com/>



本件に関するお問い合わせ先

カルビー株式会社 コーポレートコミュニケーション本部 グループ広報部 社外広報課 担当：間瀬・榎引
TEL:03-5220-6226 FAX:03-5220-6298 Eメールアドレス:press@calbee.co.jp