

ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄

オリジナルクラフトビール

「瀬良垣レッドエールコーヒーチェリービール」を5月15日（金）発売

～沖縄産コーヒーチェリーを活用した世界初アップサイクル型クラフトビール～



ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄（所在地：沖縄県恩納村）では2026年5月15日（金）より、琉球コーヒーエナジー株式会社と共同開発したオリジナルクラフトビール「瀬良垣レッドエールコーヒーチェリービール」を発売いたします。

本商品は、沖縄県産を含むコーヒーチェリーの果肉を主原料に使用した世界初のアップサイクル型クラフトビールです。ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄では、2025年7月より琉球コーヒーエナジー株式会社が手掛け、コーヒーチェリー果肉を活用したアップサイクル型クラフトビール「珈琲チェリービール」（2023年1月のNHK放送でも世界初として紹介）を沖縄県内のホテルとして初めて取り扱っており、今回のプロジェクトはそのパートナーシップをもとに、ホテルオリジナルレシピの共同開発へと発展したものです。

昨今では日常に欠かせないものとなったコーヒーですが、コーヒー豆を取り出す際に生じる果肉「コーヒーチェリー」は、これまでほとんど活用されず産業廃棄物として廃棄されてきました。この果肉に着目し、醸造過程に活用することで、コーヒーチェリー由来の風味を感じるクラフトビールが生まれました。

ホテルオリジナルのクラフトビールは、醸造にあたり、館内レストランで提供するさまざまなジャンルの料理とのマリアージュを考えた「食中酒」として設計しています。ほどよい炭酸感とフレッシュな赤い果実の香りが特徴で、グリル料理のロースト感、イタリアンの代表的食材であるトマトの酸味やコク、日本料理の醤油、野菜とも合わせやすく、ワインさながらのエlegantさとボリューム感を表現した飲み口に仕上げました。温度の変化による香りの広がりもお楽しみいただけます。

琉球コーヒーエナジー株式会社は、琉球大学との産学官連携のもと、沖縄におけるコーヒー産業の創出に取り組んでいます。琉球大学が起業家育成を目的に展開する「琉ラボ」の認定スタートアップとして、研究と事業の両面から沖縄のコーヒー産業の可能性を広げています。

製造元となる琉球コーヒービール株式会社は、琉球コーヒーエナジー株式会社のコーヒー産業創出プロジェクトから派生し、コーヒーチェリービールの製造・販売を担う連携企業です。同社は、コーヒーチェリーを地元のコーヒー農家から仕入れ、廃棄されていた素材を新たな価値へと転換する取り組みを行っています。コーヒー専門ブルワリーとして、クラフトビールを通じて新たな体験価値を発信しています。

「コーヒーチェリーの香りを最大限引き出せるよう、また、麦芽やホップの香味に埋もれてしまわないように、ホテル側と打合せを重ね、今回のレシピを考案しました。コーヒーチェリーの果実味と酸が感じられる一杯になっているかと思います。」

琉球コーヒービール株式会社 代表取締役 又吉 康太氏（写真左）
工場長 堀之内 輝彦氏（写真右）



コーヒーは世界的に重要な農産物であり、その栽培が可能な「コーヒーベルト」の北限に位置するのが沖縄県です。日本で数少ないコーヒー栽培地域として、生産農家は当初の十数軒から現在では倍以上に増加し、産地として着実に広がりを見せています。現在は、沖縄が「国産コーヒー発祥の地」として研究が進められ、地元紙報道において沖縄県内には樹齢 100 年以上とされるコーヒー古木の存在も紹介されています。

オリジナルクラフトビールに使用するコーヒーを生産する沖縄県南城市に位置する合同会社宮平農園では、2026 年 4 月現在、340 本のコーヒーの木を栽培し、今後 500 本まで増産する計画をしています。県内でもコーヒー栽培が盛んな中北部とは 2 度ほど気温差があり、アルカリ性の土壌であることから肥料の散布方法に工夫を凝らす等、沖縄におけるコーヒー栽培を担う主要生産地として、日々コーヒーの木々と向き合っています。

「まだまだコーヒー栽培は試行錯誤をしている所ですが、コーヒー豆だけでなく、コーヒーチェリーも活用出来ることにとっても意味があると思います。今後の栽培や規模の拡大にむけて、とても励みになります。」

合同会社宮平農園 総務・栽培管理長 宮平 翼氏



ホテルオリジナルのクラフトビールの開発にあたり、レシピの共同開発と館内レストランでのマリージュ提案を担ったハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄の料飲部長はこう語ります。

「沖縄のコーヒー産業とサステナブルなものづくりの可能性に共感し、本プロジェクトに参画できたことを光栄に思います。コーヒーチェリーの魅力を活かしたクラフトビールを料理とともに提供し、沖縄発のストーリーを多くのゲストへ届けてまいります。」

ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄
料飲部長 山口 智也（写真右）



本製品は、SDGsの取り組みの一環として、琉球コーヒーエナジー株式会社によりレインフォレスト・アライアンスへ、1本の売り上げごとに10円が寄付される「地球を守ろうキャンペーン」の対象品です。ハイアットリージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄では、地元企業との連携を深めることで沖縄の産業や地域経済の発展にも貢献しながら、生産者・醸造者・ホテルの三者が出会うことで生まれる、この土地ならではの体験をゲストにお届けしてまいります。



宮平農園でたわわに実るコーヒーチェリー



宮平農園のコーヒー畑



醸造中の過程



ブルワリー内での打ち合わせの様子

■オリジナルクラフトビール概要

「瀬良垣レッドエールコーヒーチェリービール」は、スペシャリティレストラン「シラカチ」各店舗、イタリアンの「クッチーナ セラーレ」、ステーキ&グリルの「セラーレ グリル」で販売いたします。

商品名：瀬良垣レッドエールコーヒーチェリービール

発売開始：2026年5月15日（金）

主原料：麦芽、小麦、沖縄県産コーヒーチェリー果肉、ホップ

アルコール度数：6.5% ※5月15日発売分

料金：1,650円 ※表示料金は、税込・サービス料15%別

問い合わせ：レストラン予約（098-960-4311、9:00～21:00）にて承ります。

備考：

※コーヒーチェリー果肉は、収穫時期により仕入れが変動する為、ハワイ産や南米産を使用する等、世界各地のコーヒーチェリーを積極採用しており、時期により主原料の仕入れ先が変わります。

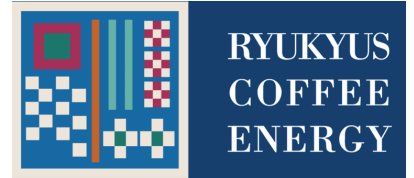
※コーヒーチェリーの個性によって風味やアルコール度数も都度変動いたします。

※本商品は要冷蔵です。

■開発主体：琉球コーヒーエナジー株式会社

2023年8月設立。琉球大学が起業家育成などに取り組む「琉ラボ」の認定スタートアップ。琉球大学との産学官連携のもと、沖縄でのコーヒー栽培技術の研究開発とコーヒーチェリーを活用したクラフトビール醸造に取り組む企業です。沖縄の地理的特性を活かし、新たなコーヒー産業の創出を目指しています。

公式サイト：<https://ryukyus-coffee-energy.eco/>

**■製造：琉球コーヒービール株式会社**

琉球コーヒーエナジー株式会社のコーヒー産業創出プロジェクトから派生し、コーヒーチェリービールの製造・販売を担う連携企業です。コーヒー専門ブルワリーとして、クラフトビールを通じて新たな体験価値を発信しています。

公式サイト：<https://ryukyus-coffee-beer.com/>

**■原料生産協力：合同会社宮平農園**

合同会社宮平農園は、沖縄県南城市を拠点に地域の自然環境を生かした農業に取り組む農園です。多様な作物栽培を行いながら、近年は沖縄産コーヒーの栽培にも注力し、土地に根ざした持続可能な農業を実践しています。

公式サイト：<https://www.miyahira-nouen.com/>

**<ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄>**

ホテルが位置する恩納村は沖縄県でも有数の素晴らしいリゾートエリアの一つであり、新しい冒険が詰まっています。世界自然遺産に登録されているやんばるへのアクセスも容易で、多くの自然や地元の文化体験が楽しめます。ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄は、沖縄本島屈指のリゾートである恩納村の美しい海に囲まれた瀬良垣島と、沖縄本島が一本の橋で繋がりひとつのリゾートを構成する、ユニークなロケーションを特徴としたリゾートホテルで「元気になるホテル」として、身体と心に元気が満たされるリゾート体験を提供し続け、今後も魅力あるデスティネーションリゾートとして沖縄観光に貢献してまいります。

**ハイアット リージェンシーについて**

ハイアット リージェンシーは、世界 50 カ国以上で 235 軒以上のホテルとリゾートを展開するグローバルコレクションです。広大なリゾートから都会のシティセンターまで、多様なポートフォリオの深さと幅広さはブランドの進化を重んじる精神の証。50 年以上にわたり、ハイアット リージェンシーは斬新な視点と豊かな体験を推進してきました。その先進的な哲学は、人々を結び付け、コミュニティの精神を育む魅力的な空間をお客様に提供しています。ホスピタリティーの原点として、ハイアット リージェンシーのホテルやリゾートは、常にオープンマインドとオープンハートでお客様をお迎えし、忘れられないセレブレーション、くつろぎのひとつ、卓越した美食体験、専門スタッフによるミーティングやテクノロジーを駆使したコラボレーションをお届けします。ハイアット リージェンシーは、洞察力に富んだケアを誇りに、世代を超えてあらゆる国と文化の人々を歓迎します。詳しくは hyattregency.com をご覧ください。Facebook、Instagram で、@HyattRegency をフォローしてください。ハッシュタグ「#HyattRegency」を付けた写真の投稿もお待ちしております。

【本件に関する報道機関の問い合わせ先】

ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄 PR 事務局（株式会社ポンテ内） 担当：南條
Email：hr_seragaki@pr-ponte.com