

2026 年 1 月 14 日

炊飯ジャーの開発過程で生まれたごはんのアップサイクル 炊飯試験時のごはんから作るクラフトビール「ゾウのマイ」 商品化

象印マホービン株式会社

象印マホービン株式会社は、持続可能な社会に向けたサーキュラエコノミー（循環型経済）の実現を目指し、当社が炊飯ジャーを開発する際に炊飯試験で炊いたごはんを原料にして作ったクラフトビール「ゾウのマイ」を商品化いたします。

「日常生活に驚きを提供し、ビールが作り出すストーリーを感じていただく」をコンセプトに、ホップの特徴であるアプリコットやピーチのようなフレッシュでみずみずしい香りと、苦みを抑えた和食に合うすっきりした味わいで、お客様の日々の食卓に楽しさを添えるビールを目指しました。

「ゾウのマイ」という名称は、ビールのおいしさを“象が舞い（米）上がってしまうほど”のおいしさや、お米由来のビールであることを表現しました。

本商品は、「全国第一号クラフトビール（地ビール）」の醸造所として知られるエチゴビール株式会社（本社：新潟県新潟市、代表者：阿部誠）が製造し、3月10日より、象印マホービングループの販売会社である象印フレスコ株式会社が販売いたします。



「ゾウのマイ」（画像はイメージです）

■商品概要

商品名	「ゾウのマイ」
発売地域	全国
発売日	2026 年 3 月 10 日
内容量	350ml
価格	オープン価格
アルコール分	4.5%
ビールの種類	ゴールデンエール
賞味期限	約 8 ヶ月
製造元	エチゴビール株式会社
製造工場	那須工場
商品ページ URL	https://www.zojirushi.co.jp/life/ricelab/zonomai.html

■「ゾウのマイ」の製造工程（下記画像はイメージです）



■エチゴビール株式会社 概要



会社名：エチゴビール株式会社
所在地：新潟県新潟市西蒲区松山 2
代表者：阿部誠
設立：2000 年 5 月
資本金：1 億円
ホームページ：<https://echigobeer.com/index.php>

■象印マホービンのアップサイクル活動について

当社の主力商品の一つである炊飯ジャーの商品開発過程では、ごはんのおいしさを追求するため、炊飯と試食を繰り返しています。そのため、どうしても食べきれないごはんが存在してしまいます。今までは、食べきれなかった試験用のごはんを堆肥化していましたが、この「もったいない」と社内課題になっていました。そこで、この「もったいない」ごはんを原料に商品へと生まれ変わらせることで、新たな価値を生み出す象印マホービンの「ごはんのアップサイクル」活動が始まりました。

さまざまな企業と共創し、2021 年以降、「除菌ウェットティッシュ」やクラフトビール「ハレと穂」、米麹発酵糖分「オリゼ甘味料」を販売してきました。



開発メンバーの食味試験中の写真

※リリース内の画像に関しては、下記広報・サステナ推進グループまでお問い合わせください。

◎本製品に関する読者からのお問い合わせ先

お客様ご相談センター
フリーダイヤル 0120-345135
象印マホービン ホームページ
<http://www.zojirushi.co.jp>