

2023年6月20日

持続可能な社会に向けた未利用資源の再生・循環パートナーシップ

炊飯試験時のごはんから作るクラフトビール「ハレと穂」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「ハレと穂」を商品化いたします。

「一滴への想い、一粒への想い」をコンセプトに、ごはんを最後まで大切にしたいという当社の想いから生まれたサステナブルなビールです。“ハレの日の乾杯シーンで楽しんでいただきたいビール”“ごはんから作られたビール”であることから、「ハレと穂」と名付けました。

6月21日（水）より、当社が運営する「象印食堂（大阪本店、東京店）」での提供、および伊勢角屋オンラインストア、イオンリカー株式会社の各店舗（四谷店、日吉店、蒲田店）で販売いたします。

■商品画像



「ハレと穂」（写真はイメージです）

■商品概要



商品名	「ハレと穂」
希望小売価格（税込）	660 円
内容量	330mL
ビールの種類	ラガービール
アルコール度数	5.0%
賞味期限	約 6 ヶ月
味の特長	<ul style="list-style-type: none">・ごはんを原料で使うことによるすっきり感・白ブドウ果汁を加えた爽やかな味わいで和食にもぴったり・シュワシュワとした炭酸感・象印食堂の繊細な前菜の味付けと一緒に楽しんでいただけるような苦みのバランス・ごはんを想起する薄く濁った色合い
製造元	有限会社二軒茶屋餅角屋本店（伊勢角屋麦酒）
商品ページ URL	https://www.zojirushi.co.jp/life/ricelab/beer

■ビールを作ることになった背景

象印マホービンでは、2021年に、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、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発酵アルコール（エタノール）を精製した天然由来成分 99%の「ごはんで作った除菌ウエットティッシュ」を商品化しました。

さらなるごはんのアップサイクルの可能性を模索する中、同年、フードロスに取り組むシンガポール発のスタートアップ企業である CRUST JAPAN 株式会社との出会いがあり、ビールにアップサイクルすることを提案してもらい、伊勢角屋麦酒を紹介していただいたことがきっかけです。



炊飯ジャーのごはん写真



開発メンバーの食味試験中の写真



ごはんで作った
除菌ウエットティッシュ

(会社概要)

CRUST JAPAN 株式会社 (CRUST GROUP) <https://www.crust-group.com/jp-aboutus>

シンガポール発のフードテック企業。「世界のフードロス を 1%減らす」をキーワードに、独自開発したレシピや発酵技術を活かして、余剰食料のアップサイクルに取り組んでいる。余剰生産されたパンから作った「CRUST (発泡酒)」や、フルーツの皮からつくった「CROP (ソーダ)」などを手掛け、世界的なハイブランドホテルでも採用されている。サステナビリティ関連の国際会議でもパネリストとして名を連ねる。

有限会社二軒茶屋餅角屋本店 (伊勢角屋麦酒) <https://www.kadoyahonten.co.jp/>

伊勢角屋として天正 3 年 (1575 年) に創業。大正時代より始めた味噌、醤油の醸造技術を土台に、1997 年にビール醸造をスタート。日本のビールブランドで唯一、世界で最も歴史あるビール審査会「インターナショナル ブルーイング アワード (IBA)」において 3 大会連続で金賞を受賞するなど、国内外の大会で受賞を重ねている。世界が認めるクラフトビールブランド。

■ 「ハレと穂」の製造工程 (下記画像はイメージです)

「糖化」の工程で、炊飯試験で炊いたごはん (冷凍したもの) を麦芽とともに投入します。

