

2025 年 12 月 1 日

株式会社日清製粉ウェルナと共同で食品ロスとなるパスタを活用した アップサイクルビール「イタリアンレッド 〜トマト&パスタ〜」を開発

キリンビール株式会社（社長 堀口英樹 以下、キリンビール）は、日清製粉グループの株式会社日清製粉ウェルナ（取締役社長 岩橋恭彦 以下、日清製粉ウェルナ）が推進している、『「パスタデミライ」アップサイクル^{※1} プロジェクト^{※2}』の一環として、食品ロスとなるパスタを使用したアップサイクルビール、「イタリアンレッド 〜トマト&パスタ〜」を共同開発しました。本商品は、12 月 17 日（水）より「スプリングバレーブルフリー東京（以下、SVB 東京）」にて数量限定で提供を開始します。^{※3}

※1 廃材や規格外の食材等、これまでは捨てざるを得なかった物や不用品に手を加え、より付加価値のある製品へと生まれ変わらせること

※2 製造切替えや選別の時に発生するパスタの端材や輸送中の包装破損品等、食品ロスとなるパスタに新たな可能性を発見して活用するプロジェクト

※3 スプリングバレーブルフリー東京のみでの販売となります。

キリンビールでは、食品ロスをネイチャーポジティブ^{※4}に向けた課題であると同時にサーキュラーエコノミー^{※5}への課題としても位置付け、環境への取り組みを行っています。また、日清製粉ウェルナでは、これまでも食品ロスの発生抑制や有効活用に取り組んでいましたが、食品ロスとなるパスタを付加価値のある商品へ活用する方法（アップサイクル）の可能性拡大を目指し、『「パスタデミライ」アップサイクルプロジェクト』を立ち上げ、推進してきました。今回、両社がお互いの取り組みに共感したことをきっかけに、さらなる食品ロス削減と資源循環を目指し、本商品の共同開発に至りました。

※4 「G7 2030 年 自然協約」で合意された、2030 年までに生物多様性の損失を食い止め、回復させるという目標

※5 製品やサービスを設計する段階から、新たな資源の投入や廃棄をできるだけゼロに近づけるようデザインした上で、回収・リユース・リサイクルの推進等によって、限りある資源を永く循環させながら使い続け、廃棄物をゼロに近づけていくという社会経済の仕組み

「イタリアンレッド 〜トマト&パスタ〜」は、物流プロセスで包材に傷がついてしまった等、品質に問題はないものの、見た目や商慣習の都合により販売できず、食品ロスとなったパスタを活用しています。ビールの主原料である大麦の一部を食品ロスとなるパスタに置き換えており、本商品の試作及び醸造にあたり、日清製粉ウェルナより 100kg = 1,000 食分^{※6}のパスタを提供いただきました。

※6 1 人前 100 g とした場合の数量



SVB 東京では、「イタリアンレッド 〜トマト&パスタ〜」を 12 月 17 日（水）より、数量限定で販売します。また、同日から 12 月 30 日（火）まで、日清製粉ウェルナとのコラボによる『「パスタデビール」フェア』を開催します。本年 70 周年を迎えたパスタカテゴリー No.1^{※7} の「マ・マー」ブランド製品をアレンジしたコラボメニュー 4 品とともに「イタリアンレッド 〜トマト&パスタ〜」とのペアリングをお楽しみいただけます。

※7 インテージ SRI+パスタ（マカロニ・スパゲティ）市場・パスタソース市場 2024 年 9 月～2025 年 8 月 累計販売金額



当社は、本商品の発売を通じて、クラフトビールの独自価値である“ビールの新しいおいしさ・楽しみ方”を、従来のクラフトビールファンだけでなく、クラフトビールをまだ経験したことのないお客様にも体験をいただくことで、次の時代のビールカルチャーの創造に貢献します。

（お客様お問い合わせ先）

キリンホールディングス株式会社 キリンビールお客様相談室（フリーダイヤル）0120-111-560

企業情報 Web サイト <https://www.kirinholdings.com/> 商品・サービス情報 Web サイト <https://www.kirin.co.jp/>