



News Release

2025 年 10 月 9 日

報道関係者 各位

株式会社ニチレイフーズ

ニチレイフーズアップサイクル商品第3弾！
生産過程で発生した「規格外麺^{※1}」をクラフトビールに！
山形の地場を活かした食品ロス削減を実現



ニチレイフーズ

株式会社ニチレイフーズ(代表取締役社長：竹永 雅彦／所在地：東京都中央区、以下ニチレイフーズ)は、製品にならない麺の一部を使用したアップサイクル商品、クラフトビール「#2101 Men ~Make Noodles Delicious Again!~」を発表いたします。

本商品は、ニチレイフーズ山形工場での生産過程で発生した「規格外麺」と山形県産大豆のみそ(山二醤油醸造株式会社)を副原料として使用し、天童市のクラフトビール醸造所「Brewlab.108」(代表：加藤克明)と共同開発したクラフトビールです。

自社工場のひとつである山形工場(山形県天童市)では、「地産地消」の自然エネルギーの活用^{※2}や、工場が立地する天童市の自然保全活動を地元の方々と協力して行うなど、地域社会の一員として環境関連の取り組みに力を入れています。令和6年度には環境配慮の取り組みが評価され、「山形県環境保全推進賞^{※3}」を受賞しています。

SDGsの観点から食品ロス削減が社会的課題となる中、当社ではこれまで飼料化や肥料化によるリサイクルを行ってきました。今回の商品は、生産過程で発生してしまう「規格外麺」に新たな価値を与え、食品ロスの削減に貢献します。ビールの風味を引き立てるため山形県産大豆のみそを加え、天童市のクラフトビール醸造所に協力いただき、山形の地場を活用したアップサイクル商品として誕生しました。

クラフトビール醸造所「Brewlab.108」オンラインショップにて10月19日(日)より販売を開始します。

また、プロサッカーチーム「モンテディオ山形」が開催するイベントで提供します。

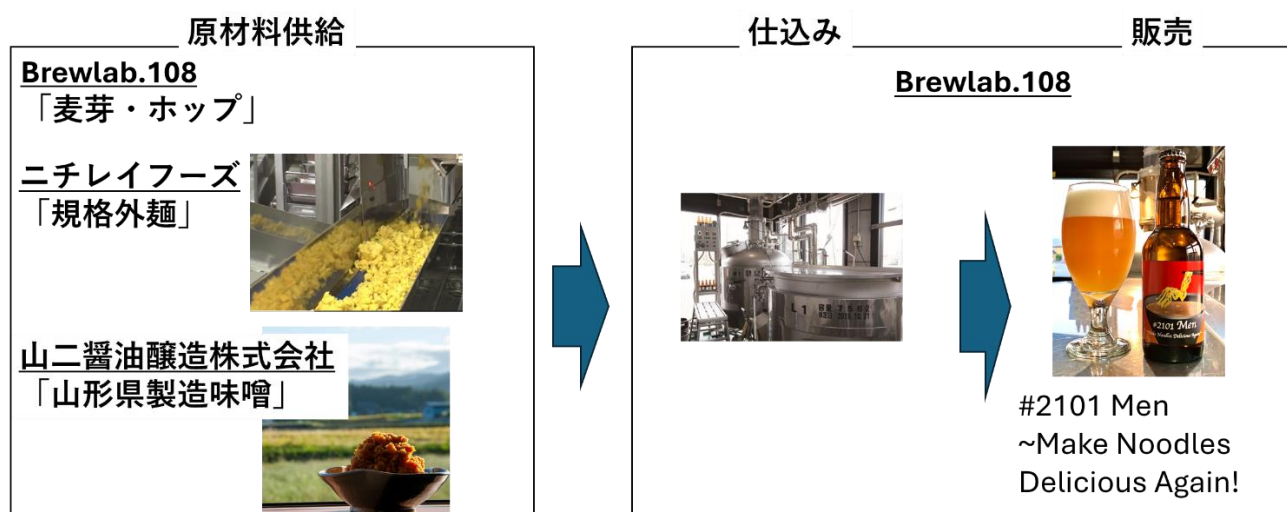
※1：製麺工程で発生する製品にならない麺の一部

※2：工場の使用電力を、山形県内の水力発電所で発電された電気に置き換える取り組み

※3：山形県環境保全協議会が、経済と環境との両立の理念のもとに先駆的で優れた環境保全活動等に取り組む県内の企業やその従業員に贈られる賞。



■アップサイクル商品開発の各社スキーム



■製品概要

- 商品名：#2101 Men ~Make Noodles Delicious Again!~
- スタイル：Weizen（ヴァイツェン）
- 内容量：330ml
- 原材料：麦芽（外国製造）、ホップ、中華麺（山形県製造）、味噌（山形県製造）
- アルコール度数：4%
- 保存方法：10℃以下で冷蔵保存
- 製造者：Brewlab.108（加藤克明）
- 所在地：山形県天童市久野本字日光 1273-2（将棋むら／天童タワー内）

■提供予定

【販売先】

Brewlab.108 オンラインショップにて販売

発売日 2025 年 10 月 19 日（日）より

オンラインショップ：[PRODUCT - Brewlab108](#)

【その他イベントでの提供】

- プロサッカーチーム「モンテディオ山形」SDGs パートナーとしてイベントブース「SDGs コーナー」に提供します。参加いただいた方には、食品ロス削減に手軽に貢献いただきます。
- CCCMK ホールディングス株式会社が主催する「食のサステナビリティフォーラム 2025」第 1 弾の取り組み「エシカルフードフェア」で販売
開催期間：2025 年 10 月 10 日（金）～10 月 16 日（木）
開催場所：代官山 蔦屋書店 3 号館 1 階（東京都渋谷区猿楽町 17-5）
展開商品：エシカルテーマに基づく 22 商品

■クラフトビール醸造所「Brewlab.108」

「Brewlab.108(ブリューラボ・トウハチ)」は、山形県天童市に拠点を置くクラフトビール醸造所です。山形県産の果物や特産品を活かし、今までにない『Japan Origin』としての新しいテイストを煩惱の数「108種類」提供することをコンセプトに、地域に根ざしたユニークなビールづくりを展開しています。

代表の加藤克明氏は、地域資源の活用と持続可能なものづくりに強い関心を持ち、今回の「規格外麺アップサイクルビール」プロジェクトにおいても、素材の特性を活かしたレシピ開発や醸造工程において積極的に協力。副原料として中華麺と山形県で製造した味噌を使用したヴァイツェンスタイルのクラフトビール「#2101 Men ~Make Noodles Delicious Again!~」は、Brewlab.108 ならではの発想と技術が詰まった一品です。

今後もアップサイクル企画商品の検討をしており本商品がシリーズの第1弾である。

【ニチレイフーズアップサイクル過去のプレスリリース】

第1弾：「焼おにぎり」除菌ウェットティッシュ

https://www.nichireifoods.co.jp/news/2022/info_id13912/

第2弾：「今川焼」除菌ウェットティッシュ

https://www.nichireifoods.co.jp/news/2023/info_id37022/