



## News Release

2026 年 10 月 2 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 4 弾！ 山形工場の「規格外※1 カレー」を活用しクラフトビールに！

株式会社ニチレイフーズは、生産過程で発生する未利用資源を活用したアップサイクル商品の第 4 弾であり、山形工場で製造する業務用『レストランユース ビーフカレー』の仕込み工程で発生する「規格外カレー」を活用したクラフトビール「#2101 Part2 Beef Curry ~Beyond upcycle! Never before !!~」を発表いたします。

本商品は、カレー製造時に鍋肌へ付着し、品質に問題はないものの製品に活用できない「規格外カレー」を有効活用したアップサイクルビールです。今回は、カレー本来の風味を活かすため、発酵後のビールにペースト状に加工した「規格外カレー」を加え、スパイスの香りが楽しめる仕上がりとなりました。

商品名「#2101 Part2 Beef Curry ~Beyond upcycle! Never before !!~」は、2025 年 10 月発売の規格外麺をアップサイクルした「#2101 Men ~Make Noodles Delicious Again!~」に続くアップサイクルビールの第 2 弾として「#2101 Part2」としています。

本商品は、ニチレイグループ創立 80 周年の節目に、創立以来培ってきた技術と挑戦の精神、そしてグループミッション「食からひろがる幸せを、ニチレイが未来へつなぐ」の実現への想いを込めて製造するアップサイクルビールです。

今後は、ニチレイフーズ山形工場が SDGs パートナーを務めるプロサッカークラブ「モンテディオ山形」のホームゲーム会場内「SDGs コーナー」で提供するほか、10 月 11 日より Brewlab.108 オンラインショップでも販売予定です。



イラストはイメージです

※1：製造工程で発生する製品にならないカレーの一部

## ■開発背景

ニチレイフーズは「食と人と地球の架け橋になる、価値創造カンパニー 冷凍の力でくらしに笑顔と感動を届けます」をありたい姿に、サステナビリティを重要なテーマの一つとして掲げています。

食品の製造工程では、品質や安全性に問題はなくても規格や工程上の理由から製品として使用できない原料が発生することがあります。今回活用したカレーもその一つであり、山形工場ではこうした未利用資源の有効活用を検討してきました。

本取り組みを通じて食品ロス削減を推進するとともに、アップサイクルという新たな価値創造を通じて、持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

## ■商品概要

商品名：#2101 Part2 Beef Curry～Beyond upcycle！ Never before !!～

品目：発泡酒（クラフトビール）

- スタイル：Pale Ale
- 内容量：330ml
- 原材料：麦芽（外国製造）、ホップ、カレーソース（山形県天童市製造）、デーツ、スパイス
- アルコール度数：5 度
- 保存方法：10 度以下で冷蔵保存
- 製造者：加藤克明（Brewlab.108）
- 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）

## ■特徴：

- 山形工場のカレー製造工程で発生した規格外カレーを活用
- 発酵後にカレーソースを加えることで、スパイスの香りを活かした味わい

## ■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 2026 年 10 月 11 日より

オンラインショップ：PRODUCT – Brewlab108 <https://brewlab108.com/pages/product>

### 【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、10 月 11 日にイベントブース「SDGs コーナー」に提供します。イベントに参加いただくことで、食品ロス削減についても考える機会となれと思います。

## ■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、本商品の開発にも賛同いただきました。なお、本商品は規格外麺を活用した「#2101 Men ~Make Noodles Delicious Again!~」に続くアップサイクルビール第 2 弾となります。

## ■ニチレイグループ

ニチレイは 1945 年、戦後の食糧不足という社会課題に応えるべく創立いたしました。以来、冷凍食品のパイオニアとして、また国内最大の低温物流ネットワークを通じて安全・安心な日本の食を支えてまいりました。そして 2025 年 12 月 1 日、創立 80 周年を迎えました。創立 80 周年を記念したロゴマークを制定しています。



### 【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」除菌ウエットティッシュ

[https://www.nichireifoods.co.jp/news/2022/info\\_id13912/](https://www.nichireifoods.co.jp/news/2022/info_id13912/)

第 2 弾：「今川焼」除菌ウエットティッシュ

[https://www.nichireifoods.co.jp/news/2023/info\\_id37022/](https://www.nichireifoods.co.jp/news/2023/info_id37022/)

第 3 弾：クラフトビール「#2101 Men ~Make Noodles Delicious Again!~」

[https://www.nichireifoods.co.jp/news/2025/info\\_id44015/](https://www.nichireifoods.co.jp/news/2025/info_id44015/)