

2023年2月24日

## 食品製造過程で発生する食品端材を活用したアップサイクルビール 『信都ご縁エール』を直営店にて販売



みやげ卸の株式会社タカチホ(本社:長野県長野市、代表取締役社長:久保田一臣)は、余剰になっている未利用食品原料に付加価値をつけて新しい食品を生み出す「長野アップサイクルフード」として、信州の観光みやげ品であるウエハースの端材を使用したクラフトビール『信都ご縁エール』2種を、2月25日(土)より直営店にて販売を開始します。

食品製造過程で発生する食品端材を活用したアップサイクルビール『信都ご縁エール』は、ICS-net 株式会社が、長野市が運営する産学官金の連携組織 NAGANO スマートシティコミッション(NASC)との協働により企画。製造を手掛けたのは、株式会社 Beer the first。同社は、廃棄食品を生かしたクラフトビールの製造を得意としており、クラフトビールを通して自然環境と生活文化がより良く循環する社会の創造を目指しています。

今回、タカチホは、「長野アップサイクル・フード」のコンセプトに共感し、消費者の方々がフードロスについて考えるきっかけとなればという思いから本プロジェクトに参加いたしました。本プロジェクトでタカチホは、信州の観光みやげ品の製造過程で出たウエハースの端材提供と直営店での販売をいたします。

### ■ウエハースの端材が、クラフトビールになるまで

タカチホではみやげ品の製造工程で、1日あたり10kg、年間約2.4tほどウエハースの端材が発生しています。現状、地元処理会社にバイオマス原料として販売していますが、チョコレートが入っている端材等は飼料、二次産品に使用できないという課題を抱えていました。そこでICS-netは、ビール製造がウエハースの原料である炭水化物を含む食材のアップサイクルに適している点に着目し、Beer the firstをマッチング、プロデュースしました。

製造工程においては、粉碎したウエハースにお湯を加えて糖化させて煮沸。さらに、冷却の際に酵母を加えて発酵させます。続いて貯蔵タンクで熟成させれば、約6週間後にビールが完成します。

今回の商品『信都ご縁エール』では、本来ビール製造で使用する原料の麦の10%をウエハースで代用。フードロスに着目した、環境にやさしいクラフトビールが誕生しました。

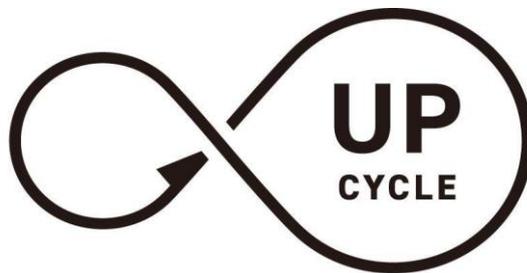
## ■長野アップサイクル・フードとは

「長野アップサイクル・フード」は、長野県に眠る原料や端材を発掘し、新たな食資源として活用する方法を模索、原料にあった商品づくりを行いオリジナル商品として生まれ変わらせた食品を指しています。

ブランドロゴマークには、SDGs12番「つかう責任、つくる責任」の理念と「ひととひとがつながることで、社会をよくしていく。」「行き場のない食品原料に、価値を生み出す。」といった思いが込められています。



ウエハースの端材



つかう責任をすべての人で

### 商品概要

信州産・ウエハースクラフト「信都ご縁エール」について ※使用する副原材料の割合の都合上品目は発泡酒

商品名	ウエハースクラフト 信都ご縁エール ペールエール	ウエハースクラフト 信都ご縁エール アルト
特徴	ほんのり甘くて苦味控えめの 軽やかな味わい	やさしい甘さとコクの余韻が 心地よい味わい
内容量	330ml (アルコール分 5.5%)	330ml (アルコール分 5%)
参考価格(税込)	880円	880円
発売日	2023年2月25日	
販売場所	<p>■九九や旬粋 〒380-0851 長野県長野市元善町 486 善光寺仲見世通り TEL:026-235-5557 FAX:026-235-5155</p> <p>■軽井沢旬粋 〒389-0102 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢 1178-232-4 軽井沢プリンスショッピングプラザ スーベニアコート内 TEL:0267-41-1114 FAX:0267-41-0860</p> <p>■天然温泉 まめじま湯ったり苑 (店内飲食のみ) 〒381-0022 長野県長野市大豆島 1641 TEL:026-222-1126</p>	

長野県のお土産に、大切な方へのギフトに、ぜひご利用ください

【商標について】記載されている会社名、製品名は各社の商標または登録商標です。

### 本件に関するお問合せ先

**株式会社 タカチホ**

〒381-0022 長野県長野市大豆島 5888 番地 <https://kk-takachiho.jp/>

■本リリースに関するお問合せ（マーケティング部 二本松）

TEL : 026-221-4667 FAX : 026-221-1346