

2022年3月2日

一般社団法人 千葉大学経済人倶楽部・絆

「誰かのために飲むクラフトビール^{※1}」づくりを通じたSDGsへの貢献 松戸市の仕方なく捨てていた梨をアップサイクルした“チバ梨エール”の完成 千葉大学経済人倶楽部・絆とアサヒユウアスによるSDGsプロジェクト

一般社団法人千葉大学経済人倶楽部・絆(所在地:千葉県、代表理事:大島則夫 以下、経済人倶楽部・絆)は、アサヒユウアス株式会社(以下、アサヒユウアス社)の協力のもと、SDGsに貢献するクラフトビール^{※1}づくりのプロジェクトを企画・運営している。SDGsへの関心が高い有志の千葉大学生が参加し、第1弾のクラフトビール^{※1}“チバ梨エール”が完成した。



チバ梨エール(画像は、製作段階のイメージ。実際の商品とは異なります。)

学生は3チームに分かれ、それぞれが独自に企画を立案した。“チバ梨エール”は、チーム“ダイバーシティ”が立案した企画であり、千葉県松戸市の梨農家へのヒアリングから企画が始まった。仕方なく捨てられてしまっていた梨をクラフトビールとすることで、価値を失った梨に対して、改めて価値を見出すことができるのではないかと学生らは考えた。学生の熱意と企画に賛同した松戸市の梨農家“高春園”より梨の提供をいただいた。その際の収穫は学生自らが行っている。クラフトビール^{※1}の醸造に関しては、地場での醸造が望ましいと考え、松戸ビールにて生産されている。パッケージデザインについては、チーム“ダイバーシティ”の学生によって制作された。

チバ梨エールは、爽やかな酸味が特徴のセゾンタイプのビールの製法をベースに、梨果汁を全原料の半分以上使用し、さらにアメリカ産のカスケードホップを一部使用することで、梨由来のフルーティーな香りとしっきりとした後味が楽しめる。松戸ビールでは、以前より梨を用いたクラフトビールを醸造しており、その中で培った知見と、アサヒユウアス社の有する豊富な知見を重ねることで、味にこだわった商品開発につながった。



NEWS RELEASE

経済人倶楽部・絆では学生に対して、体験を伴うSDGsへの貢献を学ぶ機会提供を行うことを主たる目的としている。適宜開催されたオンライン会議では、弊団体の会員やアサヒユウアス社の社員が学生のプレゼンテーションに対して、より実践的なコメント、アドバイスを行うことで、社会経験を与える場としても機能した。また、チバ梨エール及び、今後の当企画をすすめることで、フードロス問題の啓蒙や学生参加による人手不足問題の解決、さらには地域社会の活性化といった社会問題に対してアプローチができることが望ましいと考える。

概要

■チバ梨エールについて

品名:発泡酒

原材料:麦芽、ホップ、梨(国産 / 千葉県松戸市産)

アルコール分:5%

麦芽使用比率:25%以上 50%未満

内容量:330ml

保存方法:要冷蔵

販売元:一般社団法人 千葉大学経済人倶楽部・絆

製造者:松戸ビール

梨の提供:高春園

企画アドバイザー:アサヒユウアス株式会社

■商品ラインナップ

- ・梨エール(330ml / 瓶) 1,100 円(税込み)
- ・梨エール3本+タンブラーセット 3,800 円(税込み)
- ・梨エールタンブラー 1,000 円(税込み)

■販売について

数量限定にて販売予定。

○Aere Cafe(アエレカフェ) / 千葉大学 西千葉キャンパス内
千葉県千葉市稲毛区弥生町 1-33 総合学生支援センターC 棟1階

TEL : 080-9510-1658

Instagram:<https://www.instagram.com/aerecafe/> (@aerecafe)

■注釈

※1:クラフトビールの酒税法上の分類は発泡酒

< 本件に関するお問合せ先 >

一般社団法人 千葉大学経済人倶楽部・絆 電話:043-441-5212

■WEB サイト : <https://chibauniv-kizuna.jp/>