

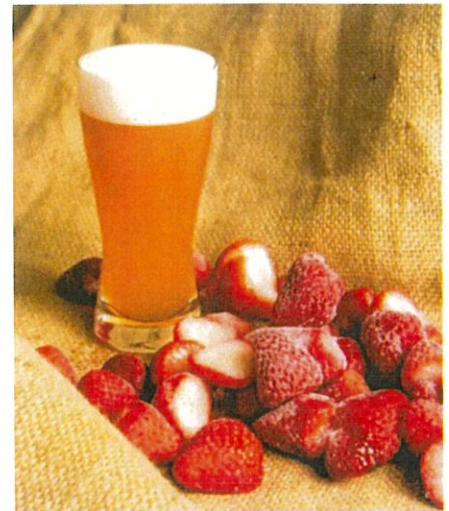
「UPCYCLE B」プロジェクト※¹ 第四弾「さんむRED」、 「森のタンブラー SANBUSUGI」5月13日発売

千葉県山武市の観光客減少による余剰イチゴを活用、フードロス削減や地域産業活性化を目指す

アサヒユウアス株式会社(本社 東京、社長 高森志文)は、次世代に向けたサステナブルなライフスタイルを提案する「UPCYCLE B」プロジェクト※¹ から発信するサステナブルクラフトビール※² 第四弾商品として、千葉県山武市の冷凍イチゴを活用した「さんむ RED」を5月13日から発売します。また、山武市で製材の際に発生するおが粉を活用した「森のタンブラー SANBUSUGI」を同日から発売します。

■「さんむ RED」について

- ・コロナ禍の影響によりイチゴ狩りの観光客が減少した千葉県山武市のイチゴ観光農園で残ってしまったイチゴを冷凍保存し、サステナブルクラフトビールの原料に活用しました。フードロス削減や地域産業の活性化を目指します。
- ・冷凍イチゴをフードプロセッサーで粉碎しシャーベット状にしたものを麦汁に加えて発酵・熟成させ、フルーツビール※³ に仕上げました。冷凍イチゴは全原料の約20%使用しています。
- ・イチゴ由来の甘酸っぱい味わいと、爽やかなホップの香りでサッパリとした後味が楽しめます。ほんのりとしたピンク色で、アルコール度数は4.5%です。
- ・販売店舗は全13店(2022年5月13日時点)です。山武市内ではイチゴ観光農園「有野実ファーム」に併設するオートキャンプ場「有野実苑オートキャンプ場」と、道の駅「オライはすぬま」内の「レストラン蓮味」、「松下食堂」、「焼肉 鈴木せいざえもん 別館」で販売します。アサヒグループの外食事業を担うアサヒフードクリエイティブでは9店舗で販売します。



【「さんむ RED」開発背景について】

- ・2021年6月、アサヒグループと千葉大学のOB団体である「千葉大学経済人倶楽部・絆」が企画したSDGsプロジェクト「誰かのために飲むビール作り」に応募した千葉大学の学生が千葉県内の地域課題をテーマにしたサステナブルクラフトビール開発のワークショップに参加し、取り組みを開始しました。
- ・2021年9月、学生が山武市のイチゴ観光農園の現状を知り、サステナブルクラフトビールを通じて解決することを目指す取り組みとして、アサヒグループがクラフトビールのレシピを作成し「さんむ RED」の開発がスタートしました。
- ・2021年12月、山武市もプロジェクトに加わり、産官学連携の取り組みとして展開しています。

■「森のタンブラー SANBUSUGI」について

・山武杉は高級材として知られていますが、昨今の木材の需要減などを背景に管理が行き届かない森が多く、山武杉特有の溝腐れ病が発生した木が台風で倒れ被害を及ぼしています。山武杉を使用したタンブラーを展開し、山武杉の魅力を発信し価値を高めることで、森の管理を行き届かせることを目指します。

・山武市の住宅メーカー、石井工業株式会社の協力のもと、山武杉の建材を製造する際に発生するおが粉を55%使用しています。やや赤みがかった外観と、香ばしい杉の香りが特長です。

・山武市の市鳥であるウグイスをあしらったデザインは環境保全に取り組むアーティスト Mr.Amazer^{※4} の作品で、柄が迷路になっています。

・「有野実苑オートキャンプ場」「オライはすめま」では、「さんむRED」とセットで販売します。アサヒユウアス公式オンラインショップ「ユウアスモール」でも販売を開始します。

・「森のタンブラー」の売上げ 1 個につき 100 円を山武市が行う自然環境整備の経費に寄付し、山武市のSDGs の取り組みを推進していきます。



【山武市成東観光菴組合の「有野実ファーム」鈴木章浩さんのコメント】

コロナの影響でイチゴ狩りに来園するお客様が減り、手塩にかけて育てたイチゴが行き場を失いました。処分も考えましたが、スタッフ総出で摘み取りをし、冷凍保存し、その先の利用を検討していた際、今回のお話を頂きました。アサヒユウアス、千葉大の関係の皆様、市役所の方々、そして菴組合の方々も含め、多くのご協力を得て新しい商品として出来上がったことに心から感謝いたします。

山武杉のタンブラーと共に山武の豊かな自然から生まれた二つの商品が、人々に愛される商品になることを期待しています。

■「さんむRED」販売店舗（2022年5月時点）

店舗名	住所
TOKYO 隅田川ブルーイング	東京都墨田区吾妻橋 1-23-36 アネックスビル 2F
Charcoal Grill & Global Beer Asahi The Grill	東京都中央区銀座 8-2-1 ニッタビル3F
スーパードライ梅田	大阪府大阪市北区西天満 4-15-10 あいおいニッセイ同和損保フェニックスタワーB1F
BW STATION 地下鉄新大阪店	大阪府大阪市淀川区西中島5-15-5 地下鉄新大阪駅北コンコース「新たなにわ大食堂」
BEER&GRILL SUPER"DRY"あべの	大阪府大阪市阿倍野区阿倍野筋 1-1-43 あべのハルカス近鉄本店タワー館12F
スーパードライ名古屋	愛知県名古屋市中村区名駅南 1-17-23 ニッタビル B1F
アサヒビアケラー四日市	三重県四日市市諏訪栄町 7-34 近鉄四日市駅北口 ふれあいモール内
スーパードライ京都	京都府京都市中京区河原町通三条下ル大黒町50 アサヒビール京都三条ビル1・2F
アサヒビール園 博多店	福岡県福岡市博多区竹下 3-2-19
有野実苑オートキャンプ場	千葉県山武市板中新田 224
オライはすめま レストラン蓮味	千葉県山武市蓮沼ハ 4826
松下食堂	千葉県山武市椎崎 308-2
焼肉 鈴木せいざえもん 別館	千葉県山武市姫島 211-1

アサヒユウアスでは、生活者に身近で伝わりやすいサステナブル商品やサービスを提供することを通じて「たのしさ・おいしさ・こちよさ」がめぐる未来を共創し、持続可能で豊かな社会の実現に尽力しています。「UPCYCLRE B」プロジェクトにおけるサステナブルクラフトビールでは、2021年7月に発売した“コーヒークラフト”「蔵前 BLACK」、2021年10月に発売した“ブレッドクラフト”「蔵前 WHITE」、2022年4月に発売した「狭山 GREEN」に加え、「さんむ RED」を展開し、今後も様々な地域の課題解決に取り組んでいきます。

※1:サステナブルファッションブランド「ECOALF」などと共創し、次世代にむけたサステナブルなライフスタイルを提案、地域循環共生圏を創出するプロジェクトです。

※2:第一弾「蔵前 BLACK」は、廃棄コーヒー豆を原料に使用した“コーヒークラフト”で、スタウトビールを醸造した後に抽出したコーヒーを加え、アルコール度数 4.5%に仕上げています。コーヒー豆本来のフルーティーな香りとおのやかな酸味、ビターチョコレートのような苦味が楽しめます。第二弾「蔵前 WHITE」は、サンドイッチ製造で発生し活用しきれない“パン耳”を乾燥加工し原料に使用した“ブレッドクラフト”です。“パン耳”と小麦を原料にしたヴァイツェンタイプで、アルコール度数は 5.0%です。“パン耳”由来の香ばしい香りと小麦由来のフルーティーな香り、やわらかな口あたりが楽しめます。第三弾「狭山 GREEN」は、製茶の際に除かれる茎の皮である“ケバ茶”を原料として使用しています。ほどよい苦味と爽やかな香りが特長の「IPA」をベースに丁寧に水出しで抽出した緑茶を 3 割ブレンドしました。芳ばしい緑茶の香りと、爽やかなホップ香が楽しめます。アルコール度数は4.5%です。

いずれも酒税法上は発泡酒となります。

※3:酒税法上は発泡酒となります。

※4:海の生き物や動物などの生き物迷路を専門に描く迷路アーティストです。

【ご参考】

アサヒユウアス HP <https://www.asahi-youus.com/>

アサヒユウアス EC サイト「アサヒユウアスモール」 <https://asahiyouus.official.ec/>

アサヒユウアス Instagram https://instagram.com/asahi_youus

アサヒユウアス YouTube

<https://www.youtube.com/channel/UCxfnoakynyFoGQ4OG9Wyxcw>

〈本件に関するお問い合わせ先〉

アサヒグループホールディングス株式会社 広報部門 電話:03-5608-5126

UPCYCLE B

Asahi ECOALF

Asahi
アサヒユウアス

千葉県山武(さんむ)で、余ってしまったイチゴを
アップサイクル。フルーティーな香り、ほのかな
甘酸っぱさと爽やかな後味をお楽しみください。



さんむ・RED



発泡酒 ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。ほどよく、楽しく、いいお酒。

お酒

廃棄されるはずだった食べ物を、
クラフトビールに変える。



RED
さんむ
山武



20軒以上のイチゴ観光農園が軒を連ねる千葉県山武市。コロナの影響でイチゴ狩りに来園するお客様が減り、手塩にかけて育てたイチゴが行き場を失いました。そんなもったいないイチゴは現在は冷凍されていますが、いつまでも保管しておくことはできません。そんな地域課題を千葉大学生がを見つけ出し、山武市、イチゴ農園、ビール醸造家を巻き込んだ産官学のコラボレーションが実現しました。完熟の冷凍イチゴをふんだんに使用し、イチゴの甘酸っぱさと爽やかな後味が楽しめる、さっぱりとしたフルーツエールに仕上げています。

実は、全国市区町村魅力度ランキングで最下位、という苦い経験がある山武市。「さんむ」という読み方だけでなく、沢山の山武市の魅力を知ってもらえるきっかけになれば。そんな願いを込めて「さんむRED」を発売します。

名産「山武杉」の建材製造時に発生する「おが粉」をアップサイクルした“森のタンブラー-SANBUSUGI”も開発。タンブラーを通じて山武杉の魅力を発信することで、山武杉の活用促進と森林保全活動につなげていきます。