クラフトビールを活かした アップサイクル事業

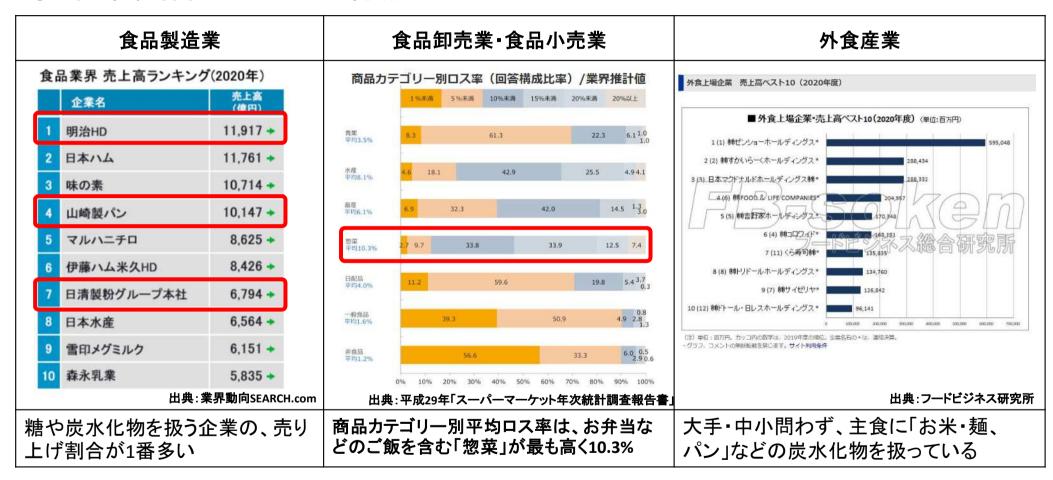


株式会社Beer the First



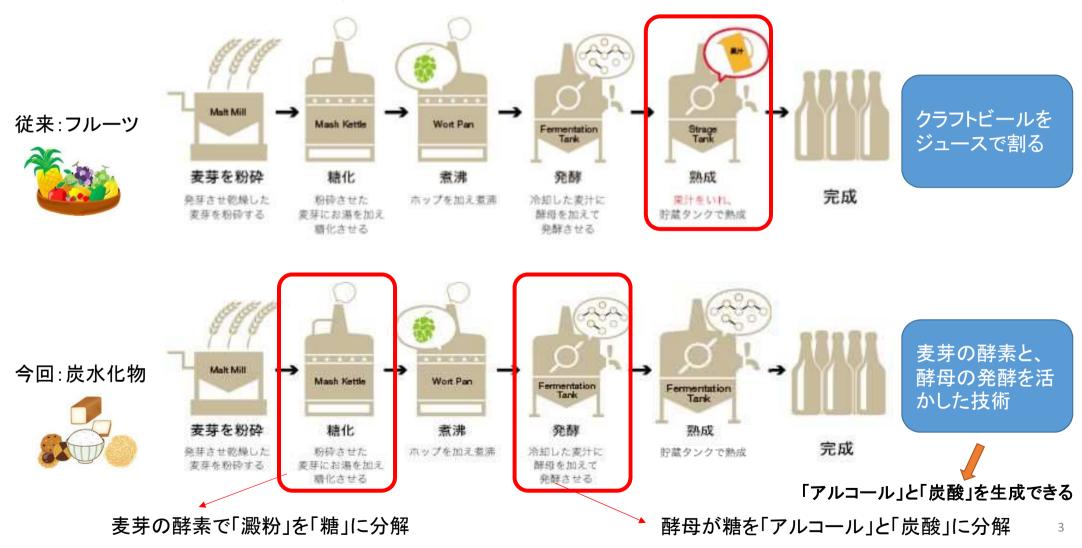


事業系食品ロスの共有点

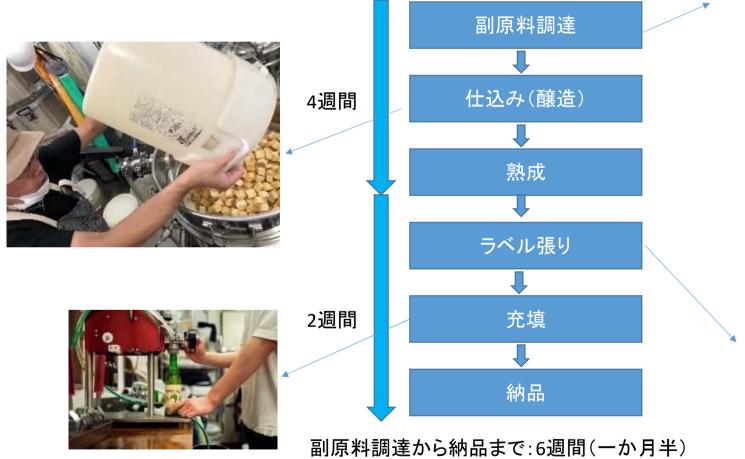


澱粉や糖を含む食材(炭水化物)が食品ロスの大きなウェイトを占めている

アップサイクルの方法



商品が完成するまで







クラフトビールを活かしたアップサイクルの実績(1)

横浜髙島屋のベーカリースクエアで販売されていた廃棄間近のパンを活用し、クラフトビールの製造・販売を開始した。本来使用する麦芽の20%をパンで代用し、賞味期限を8ヶ月へロングライフ化させた。





ブランド: RE:BREAD

アップサイクル素材: パン

販売先:横浜高島屋

製造本数:1,800本(各種600本)

アップサイクル量: 20Kg

クラフトビールを活かしたアップサイクルの実績②

廃棄間近の災害備蓄品を活用したクラフトビールを展開。本来使用する麦芽の20%を「アルファ米」で代用した「White Thumb Rice」、本来使用する麦芽の10%を「カンパン」で代用した「Brown Thumb Kanpan」を展開。 賞味期限を8ヶ月へロングライフ化させた。今後東京都の備蓄品を活用したクラフトビールを醸造予定。





ブランド: Thoumb

アップサイクル素材: 備蓄品

(アルファ米、乾パン) 販売先:横浜高島屋

製造本数: 2,400本(各種1,200本)

アップサイクル量:30Kg

クラフトビールを活かしたアップサイクルの実績③

都内の製麺所からどうしても出てしまう廃棄間近の麺を、クラフトビールにアップサイクル。ラーメンにマリアージュ(ペアリング)できる付加価値の高いクラフトビールとして、日本で一番店舗が多い、「醤油ラーメン」に合わせたビールの開発醤油ラーメンと相性の良い「海苔」を副原料として使用。本来使用する麦芽の10%を「麺」で代用。



副原料:海苔



原料:廃棄の麺

學開化楼

ブランド: 華麺舞踏会 アップサイクル素材: 麺

販売先:クラウドファンディング

→目標比209%にて着地

製造本数:1,200本

アップサイクル量: 15Kg

クラフトビールを活かしたアップサイクルの実績③

長野市のお土産工場にて、製造過程でどうしても出てしまうウエハースを、クラフトビールにアップサイクル。 ほんのり甘くて苦味控えめの軽やかな味わいが特徴のペールエールと、やさしい甘さとコクの余韻が心地よい 味わいが特徴のアルト。本来使用する麦芽の10%を「ウエハース」で代用。







ブランド:信都ご縁エール

アップサイクル素材: ウエハース

販売先:長野市内

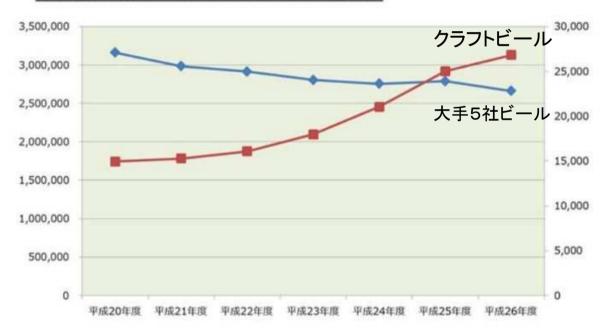
製造本数:1,200本(各種600本)

アップサイクル量: 10Kg

(参考)クラフトビールの市場について

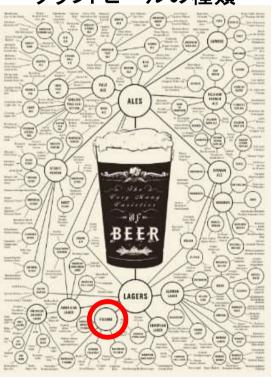
大手企業のビールの消費量は減少をしているが、クラフトビールというジャンルに絞ると市場は年々拡大しており、 ビールという商品へ消費者がこだわりを持つ傾向となった。現在は10年前と比べて200%ほど成長している

成長する国内クラフトビール市場



出典:ビール酒造組合、国税庁(大手5社は課税移出数量、クラフトは販売数量)

クラフトビールの種類



出展: http://www.fastcodesign.com/1662364/infographic -of-the-day-your-complete-guide-to-beer

アップサイクルしたクラフトビールの期待効果

アップサイクルのクラフトビールには、「フードロス削減を始めとした持続可能な社会の実現」「飲食・小売店の経 費削減」「原料仕入れ価格高騰への対応」の3点の効果が期待される。

期待効果

持続可能な社会 の実現

飲食 小売店 の経営改善

食料自給率の 手助け

効果の概要

飲食店や小売店から出る廃棄間近の食品をクラフトビールの原料として活用することで、 フードロスの削減に直接的に寄与します。

廃棄食品の処理自体が削減されることで、CO2排出量の削減などにも間接的に貢献するこ とができます。

飲食店や小売店から排出される廃棄物は、1ヶ月あたり数万~数十万円の費用が必要とさ れています。そこアップサイクルすることで、回収業者への支払いを削減し経営改善にもつ なげることが出来る。

昨今の世界情勢や円安などの影響により、あらゆる原料の価格が高騰し、食料自給率向上 が求められている中、日本の食料自給率は年々減少傾向にあります。しかし、廃棄間近の 食品をアップサイクルすることで、原料代替えの役割を果すことができます。

クラフトビールを活かしたアップサイクル事業の影響度

市場	フードロス削減の量	備考
本事業の場合	75kg	1ロット250ℓを6回製造想定 ※100ℓ当たり5kg廃棄間近の食 品を使用
自社醸造の場合	2,880kg(2.8t)	1ロット6000を週2回製造想定
東京都のブルワリーが行った場合	158,330kg (158t)	全国の醸造所数「550」 東京都の醸造所数「55」
クラフトビール全体で行った場合	1,583,300kg(1,583t)	平成30年31,666kℓ ※100ℓ当たり5kg廃棄間近の 食品を使用



ご清聴ありがとうございました