

フードロスパンで醸造するクラフトビール（発泡酒）の開発をクラウドファンディングで支援します！ ～川島屋と幕張ブルワリーによるチャレンジをサポート～

千葉市では、通常フードロスとなってしまう食品をアップサイクルすることにより、フードロスの削減やSDGsの進展、新たな地域産品の創出を促すため、株式会社川島屋と幕張ブルワリー株式会社によるフードロスの見込まれるパンを用いた、飲めば飲むほどフードロスが減るビール（発泡酒）「Bread Rescue Golden Ale（ブレッド レスキュー ゴールデン エール）」の醸造企画をクラウドファンディングで支援しますので、お知らせします。

1 背景

環境問題への意識が高まる中、これまで捨てられていたものに付加価値を付け、新たな商品を生み出すアップサイクルの考え方が様々な業界で広まりを見せています。

食品ロスが課題となっている食品業界においても、廃棄予定の食材や規格外商品等を活用した新たなアップサイクル商品が注目を集めています。

2 企画実施に至った経緯

株式会社川島屋は、パンの廃棄をなくす様々な工夫を重ねる中で、どうしても余ってしまうパンに付加価値を付け、新たな商品を生み出すことができないか検討していました。

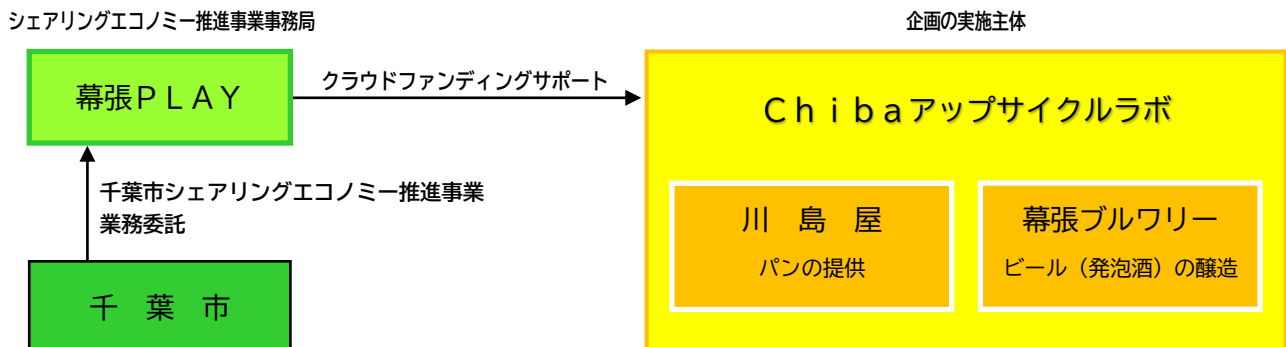
一方、幕張ブルワリー株式会社は、コロナ禍による逆風の中で、クラフトビール醸造所という特徴を活かした新たな仕掛けを模索していました。

そのような中、千葉市シェアリングエコノミー推進事業の受託者である幕張PLAY株式会社が両者をマッチングし、食品ロスの削減やSDGsの進展、新たな地域産品の創出を図る企画を実現できないか打診したところ、両者による実行委員会「Chibaアップサイクルラボ」が結成されました。

このたび、クラウドファンディングを活用して、工場で発生する余剰分や、規格からはじかれたもので、家畜の肥料等にされていたパンを用いた、飲めば飲むほどフードロスが減るビール（発泡酒）「Bread Rescue Golden Ale」の醸造にチャレンジすることになりました。

本市は、本企画に千葉市シェアリングエコノミー推進事業の一環（受託者である幕張PLAY株式会社の提案事業）として関与し、当該クラウドファンディングの成功をサポートします。

3 企画の実施体制図



4 企画の実施主体

Chibaアップサイクルラボ

※株式会社川島屋と幕張ブルワリー株式会社による本企画の実行委員会

<構成員>

株式会社川島屋（千葉県花見川区犢橋町349-1）

代表取締役社長 川島 隆弘

業務内容 オープン・フレッシュ・ベーカリー「マロンド」などの店舗運営、及び和・洋菓子製造、学校給食（パン・ライス）の納入、米飯・乳製品の卸業

幕張ブルワリー株式会社（千葉県美浜区若葉3-1-21）

代表取締役 田代 圭

業務内容 千葉県初のクラフトビール醸造所、ブリューパブの営業

5 クラウドファンディングについて

(1) プロジェクト名

Chibaアップサイクルラボ「パンビール（発泡酒）開発プロジェクト」

(2) 目標金額

80万円

(3) 支援金の主な用途

パンビール（発泡酒）の開発費、醸造経費、クラウドファンディング実施に係る手数料、配送資材費、送料、諸税など

(4) 支援金の募集方法

クラウドファンディングサイトにてプロジェクトページを作成し、支援金を募ります。

【URL】<https://camp-fire.jp/projects/view/488658>

(5) スケジュール

ア プロジェクトページ公開日 令和3年10月 1日（金）

イ 支援金の募集開始日 令和3年10月15日（金）

ウ 支援金の募集終了日 令和3年11月15日（月）

(6) 主なリターン

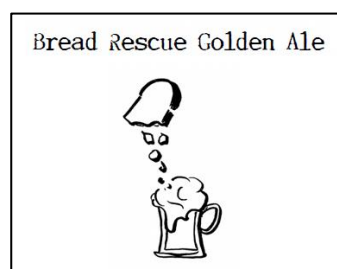
Chibaアップサイクル・パンビール（発泡酒）1stチャレンジ記念セット（6,900円）
（セット内容）

Bread Rescue Golden Ale 330mlビン×6本

※ラベルにシリアルナンバーが入ります。

※商品説明を付したお礼状を同封します。

今後、随時リターンを追加する予定です。



ラベルデザイン

<参考>千葉県シェアリングエコノミー推進事業

千葉県においてシェアリングエコノミーの活用による地域課題解決が図られるよう、多様なシェアリングエコノミーサービスの普及促進や活用支援を実施するものです。

令和3年度はクラウドファンディングとフードシェアリングサービスをテーマに事業を実施し、クラウドファンディングに関しては、その成功をサポートするためのストーリーやリターンの設計に係るコンサルティング等を実施しています。