

報道関係者 各位

2024. 11. 1  
<配信枚数2枚>

**BKC30 周年記念 学生が挑むフードロス削減クラフトビール**  
**『Beer the 30th - Upcycling Project by Craft Beer』 一般販売！**  
**～立命館大学「BKC ウェルカムデー」、「みなくさまつり」で販売～**

立命館大学(学長:仲谷善雄)は、びわこ・くさつキャンパス(以下、BKC)が2024年に開設30周年を迎えるにあたり、Well-beingをメインテーマとして、BKC30周年記念事業を推進しています。その一環として、キャンパスにおいて持続可能な開発目標(SDGs)を推進するために、学生が主導し、BKC内の食堂で発生する余剰食材(お米)を副原料に活用したクラフトビールプロジェクト『Beer the 30th - Upcycling Project』が発足し、このたび商品化することとなりました。フードロス削減と地域社会への貢献を掲げ、下記のとおり一般販売を行います。

記

**■商品名**

Beer the 30th - Upcycling Project by Craft Beer

**■商品概要**

金額:770円(税込) / 内容量:330ml

原材料:麦芽、ホップ、お米など

アルコール度数:5%

製造元:びわ湖ブルワリー(株) / 企画・販売:(株)Beer the First

**■販売日・販売場所**

## 1. BKC ウェルカムデー

- ・日時:2024年11月10日(日) 10:00～16:00 (※)
- ・場所:立命館大学びわこ・くさつキャンパス (ユニオンスクエア前)
- ・販売本数:100本(予定)

## 2. みなくさまつり

- ・日時:2024年11月17日(日) 10:00～15:30 (※)
- ・場所:JR南草津駅(西口:みなくさまつり会場)
- ・販売本数:50本(予定)

※予定の販売本数が売り切れ次第、販売終了となります

本リリースの配布先: 滋賀県政記者クラブ、草津市政記者クラブ、京都大学記者クラブ

**●取材・内容についてのお問い合わせ先**

立命館大学広報課 担当:池田

TEL.075-813-8300 Email. r-koho@st.ritsumeai.ac.jp

## 別紙

### ■商品開発の背景

本プロジェクトは、BKC 内の生協食堂やナデシコ食堂で発生する余剰食材(お米)を副原料として活用し、キャンパス内のフードロス削減と環境負荷の低減を目指しています。また、地域社会への貢献を図るとともに、キャンパスのみならず、滋賀県全体でアップサイクルの重要性を身近に感じ、関心を持ってもらうことを目標に商品開発を行いました。

### ■商品の特徴

『Beer the 30th - Upcycling Project by Craft Beer』は、ドイツ・ケルン発祥の「ケルシュ」スタイルを採用しています。ビール初心者にも飲みやすく、親しみやすい仕上がりとなっており、BKC の 30 周年を祝う特別なクラフトビールとして多くの方々に楽しんでいただけるよう作られました。また、未利用のまま余ってしまった素材をアップサイクルすることで、フードロス削減への意識向上につながることを期待しています。

### ■商品企画・開発・販売を通じて

プロジェクトメンバーは、企画から製造、販売に至る全ての工程に深く関わり、多くの学びと発見を得ました。余剰食材のアップサイクルに取り組む中で、当初は単に不要な食材を別の用途に転換する程度と考えていましたが、「副原料として使用することで、ほとんど全てを無駄なく活用できる」ことに気づき、その可能性の大きさを実感しました。

また、醸造体験では、熱気あふれる現場で酵母の様子を観察し、クラフトビールがどのように作られているかを学びました。特に、職人が手作業で行う細かな工程が、ビールの豊かな味わいを生み出すことを実感するとともに、その作業の大変さを身をもって体験しました。学生たちは、単に理論を学ぶだけでなく、実践を通してプロジェクトの意義と魅力を深く理解することができました。



Beer the 30th - Upcycling Project メンバー



醸造所での作業の様子