

大雪地ビール(株)

取組概要

大雪地ビール(株)では、地元貢献の思いから、ビール造りを通じて異業種である地域企業と、垣根を超えたコラボ企画を行っています。

- 食品ロス削減の観点から、売り物に適さないお菓子やパンの端材、規格外のトマトを使用した商品開発
- 地元の酒造会社とともに、地元産の酒米と仕込水を使用した地産地消の商品開発

といった取組を行ってきました。

設備の都合で試験醸造が出来ず、仕込みは1タンク単位(1,000L、瓶2,500本分)のぶっつけ本番となるため、副原料の成分をしっかりと理解し、出来上がるビールへの影響を十分に考慮した上で材料の分量や投入のタイミングに注意を払っています。

今後の展開

今後は、地元野菜の規格外品を使用した新商品や地域に人を呼び込むイベントなどを企画しており、食品ロスの削減や地産地消の取組を広げていきたいと考えています。(担当:高木醸造長)



社屋外観



お菓子の端材を利用したコラボビール(左)
地域の原材料を利用したレギュラービール(中央)
東神楽町産のホップを利用したコラボビール(右)



ビールのステンレス貯蔵タンクと
高木醸造長