

2023年9月27日

株式会社 Beer the First

三菱地所・サイモン株式会社

## 酒々井アウトレットの災害備蓄用カンパンから作った アップサイクルクラフトビールを限定販売 フードロス削減に取り組む「もったいないマルシェ」内で

廃棄間近の食材をクラフトビールへアップサイクルする株式会社 Beer the First（本社：神奈川県横浜市 代表：坂本錦一、以下「Beer the First」）と、関東最大級※のアウトレットモールである酒々井プレミアム・アウトレット（所在地：千葉県印旛郡酒々井町 運営：三菱地所・サイモン株式会社）はともに連携し、プレミアム・アウトレットの災害備蓄品のカンパンを原料としたクラフトビールを共創、限定300本の「Brown Thumb Kanpan」を2023年10月7日（土）～10月9日（月・祝）の期間、酒々井プレミアム・アウトレットにて限定販売します。※店舗面積による。当社調べ。



アップサイクルしたクラフトビール イメージ



原料とした災害備蓄用カンパン

酒々井プレミアム・アウトレットでは、CSR 活動の一環として駐車場の一部を災害時の応援部隊活動拠点として提供する協定を千葉県および UR 都市機構と締結しており、また、地震や台風などの災害に備えて常日頃から常時約 1,200 食分のロングライフフードや災害備蓄品を備えています。

一方、災害備蓄品は一定の期間を経る度に更新が必要となるため、そのまま廃棄を余儀なくされるケースも少なくありません。酒々井プレミアム・アウトレットは、サステナビリティへの取り組みとして、賞味期限間近の災害備蓄品であるカンパンを廃棄せずに、ビールの原料である麦芽の代替原料として再加工し、クラフトビールにアップサイクルします。

今回の取り組みでは、クラフトビールの製造に本来使用する麦芽 10%の代わりに、プレミアム・アウトレットの賞味期限間近の災害備蓄用カンパン 106kg を提供し、合計 1,200 本のビールを製造しました。ローストした麦芽のコクに副原料のカンパンから来る香ばしさも感じ、マイルドで飲み飽きない飲みくちのブラウンエールです。製造した商品のうち 300 本を、10月7日（土）～10月9日（月・祝）の期間、酒々井プレミアム・アウトレットで開催される「もったいないマルシェ」にて限定販売します。

なお、「もったいないマルシェ」では他にも、酒々井プレミアム・アウトレット内の食品を取り扱う店舗による、フードロス削減に貢献する様々な商品を販売します。詳細は以下のプレスリリースよりご確認ください。[https://www.premiumoutlets.co.jp/pressroom/pdf/20230927\\_01.pdf](https://www.premiumoutlets.co.jp/pressroom/pdf/20230927_01.pdf)

## ◆商品説明

- ・商品名：Brown Thumb Kanpan
- ・価格：715円（税込）
- ・内容量：330ml
- ・アルコール度数：5%
- ・賞味期限：240日
- ・保存方法：常温
- ・商品説明

：ブラウンエールである本商品は、ローストした麦芽のコクに副原料の「カンパン」から来る香ばしさも感じるビアスタイルで、マイルドで飲み飽きない飲みくちです。

クラフトビールの製造に本来使用する麦芽10%の代わりにカンパンを使用。酒々井（千葉県）、仙台泉（宮城県）の両プレミアム・アウトレットから提供した賞味期限間近の災害備蓄品のカンパンを活用しています。



Brown Thumb Kanpan  
商品イメージ

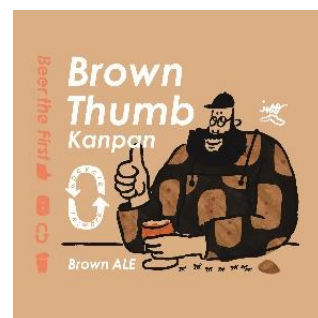
## ◆販売本数

限定 300本

※期間中でも、在庫が終了した場合、販売を早期終了する可能性があります。

## ◆販売場所・期間

- ・販売場所：酒々井プレミアム・アウトレット フードコート前広場  
「もったいない”マルシェ」催事販売会場
- ・販売日時：10月7日（土）～10月9日（月・祝） 各日10時～17時
- ・詳細URL：以下「もったいない”マルシェ」プレスリリースをご参照ください。



Brown Thumb Kanpan  
ラベルイメージ

[https://www.premiumoutlets.co.jp/pressroom/pdf/20230927\\_01.pdf](https://www.premiumoutlets.co.jp/pressroom/pdf/20230927_01.pdf)



もったいないマルシェ販売商品 イメージ

## <参考資料>

### 【株式会社 Beer the First 会社概要】

「自然とわたしに美味しい一杯」を目指し、日本各地の廃棄予定だった食材をクラフトビールへアップサイクルする事業を2021年に開始しました。主に、廃棄間近の炭水化物（ご飯、パン、麺、災害備蓄品）のアップサイクルを行っており、地方自治体及び企業との連携を行っております。

また、当社は東京都が2030年食品ロス半減に向け展開している、「フードテックを活用した食のアップサイクル促進事業」のモデル事業に選ばれました。現在は、東京都ESGパートナーとして東京都とフードロス削減を目指しています。

### ◆酒々井プレミアム・アウトレット 施設概要・サステナビリティ

アメリカン・アール・デコをイメージした建物で、国内外の著名ブランドが約 220 店舗揃う関東最大級のアウトレットセンターです。東京から車で約 50 分、成田空港から約 15 分とアクセス至便で、成田エリアなど観光資源も豊富な千葉県北総部に位置しています。

毎年 6 月の「プレミアム・アウトレット環境月間」には、環境問題を含むサステナビリティへの取り組みを行うほか、衣料品回収や千葉県産の食材を使用した地産地消メニューの開発など、SDGs 達成に向けた取り組みを実施しています。詳細については、下記ウェブサイトをご確認ください。

<https://www.premiumoutlets.co.jp/shisui/sp/sdgs/>



所在地：千葉県印旛郡酒々井町飯積 2-4-1

営業時間：10 時～20 時 ※季節・状況により変動あり

定休日：年 1 回（2 月第 3 木曜日）

施設ウェブサイト：<https://www.premiumoutlets.co.jp/shisui/>

### ◆三菱地所・サイモン株式会社のサステナビリティ

三菱地所・サイモンは、日本におけるアウトレットの開発、所有、運営を主な事業とし、現在全国 10 か所でプレミアム・アウトレットを運営しています。当社は、三菱地所グループの一員として、プレミアム・アウトレットを通じて、サステナブルな社会の実現に向け、取り組んでいます。

詳細については、下記ウェブサイトをご確認ください。

<https://www.premiumoutlets.co.jp/company/sdgs.html>