

フードロスの見込まれるパンをアップサイクル！ 「飲めば飲むほどフードロスが減るビール（発泡酒）」の開発に挑戦！

クラウドファンディング目標：支援金80万円
2021年10月15日（金）～2021年11月15日（月）

株式会社川島屋（千葉県千葉市 代表取締役社長 川島隆弘）と、幕張ブルワリー株式会社（千葉県千葉市 代表取締役 田代圭）は、フードロス削減を目指してアップサイクルに取り組もう！という主旨で「Chibaアップサイクルラボ」を結成し、クラウドファンディングサイト「キャンプファイヤー」にて、「パンビール（発泡酒）開発プロジェクト」を開始しました。

10月「食品ロス削減月間」、10月16日「世界食料デー」、10月30日「食品ロス削減の日」と、10月はフードロス問題にまつわる記念日が多数定められています。

国際的にも国内的にも、フードロス問題に関する意識が高まるこのような時期に、この取り組みをスタートさせることによって、「環境にいいことをおいしく、楽しく」そんなアップサイクルの仕組みを皆様と共に創りあげることを目指します。

■背景

一般的に「パンは廃棄率が高い」と言われています。

2015年の公益財団法人流通経済研究所「製パンメーカーの食品ロスの実態調査結果」と「小売業の食品ロスの実態調査結果」*1によりますと、一般的に「製パンメーカーにおけるパンの廃棄率は他の日配品カテゴリと比べて高い」そして「スーパー等におけるパンの廃棄ロスの発生金額（推計値）は約24億円と日配品の中では高い」といった調査結果も出ています。

*1参考：流通経済研究所。平成30年度 食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム 日配品の商慣習に関する検討会 第1回会合資料より。



このようなことを背景に、フードロスの見込まれるパンをアップサイクルしてビール（発泡酒）を造る「パンビール（発泡酒）開発プロジェクト」をスタートさせました。

そして、自分たちだけでなく、地域の多くのパン屋や、醸造所が参加できたり、或いはパンのフードロスだけでなく、なんらかの事情で廃棄せざるを得ない他の食品にも展開できたりするような広がりのあるプロジェクトにしたいという思いから、チーム名を「Chiba アップサイクルラボ」とするとともに、消費者のみなさんにも参加していただけるようにクラウドファンディングを立ち上げることにしました。

■プロジェクトで実現したいこと

私たちは「Chibaアップサイクル・パンビール（発泡酒）」の1st チャレンジ（＝プロトタイプ）を成功させ、持続可能な事業モデルにしていきたいと思っています。

そのために、私たちは今回のクラウドファンディングの機会を通して以下のことを検証したいと思っています。

検証ポイント①：コンセプトが広くお客様に受け入れられるのか？

そのためには、まず、このロスを原料にしたクラフトビール（発泡酒）が、果たして「飲めば飲むほどロスが減るビール」として、お客様に支持されるのかということを確認させていただきたいと思っております。



検証ポイント②：本当に美味しいパンビール（発泡酒）が作れるのか？

次に、本当に美味しいものが作れることを確認したいと思っています。確かにパンビール（発泡酒）は国内外ですでにつくられています。しかし、日本で広く好まれている柔らかい食パンでもできるのか、その味わいはどうなるのか、まずは実証してみなければわかりません。ビールの醸造は、少量だけつくって味見するというわけにはいきません。仕込みの量は最低でも我々の通常タンクの半量の500リットル。緻密な計算でレシピを作成し、ぶっつけ本番で醸造に挑むこととなります。醸造は人間がコントロールしきれない神秘的な要素もたくさんあるので、実際につくりはじめると様々なハードルが待ち構えているかもしれません。

このプロジェクトを通して、このような2つの視点を検証し、商品化に向けた課題の洗い出しや解決方法を検討し、パンビール（発泡酒）プロジェクトの持続可能な事業モデル構築の目処を付けたいと考えています。

今回は初めての挑戦ということで、ハーフトンクで製造しますが、ぜひフルタンクで製造できるようにし、コスト面でも持続可能なものにしていきたいと考えています。

■支援コースは全4コース 全てのコースにサンクスカード（お礼のお手紙）をお届けいたします。

1) Bread Rescue Golden Ale（発泡酒） 特別リモート飲み会

- Chibaアップサイクルラボの川島さん（川島屋社長）、田代さん（幕張ブルフリー社長）、宮崎さん（幕張ブルフリー醸造責任者）が、ここでしか聞けない開発裏話など、あんなことこんなこと話しちゃいます！
- Bread Rescue Golden Ale（発泡酒）：パンの味わいを活かしたGolden Ale（330mlビン×6本）
- お礼状（商品レシピ説明付き）リーフレット：ご支援のお礼を差し上げるとともに、今回開発したBread Rescue Golden Aleのレシピを説明します。
- ラベルにシリアルナンバーが入ります。
- 数量：限定10名様
- 開催日時：11月27日土曜日16:00-17:00
- 開催場所：オンライン
- 参加方法：お申込者には11月中旬にビールセット＆参加URLご案内状を送付します。
- 金額：10,000円（税、送料込み）



2) 自宅に届く！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

- Bread Rescue Golden Ale（発泡酒）：パンの味わいを活かしたGolden Ale（330mlビン×6本）
- お礼状（商品レシピ説明付き）リーフレット
- ラベルにシリアルナンバーが入ります。
- 数量：限定190セット
- お届け時期：11月下旬。クール便でお届けします。
- 金額：6,900円（税、送料込み）



3) お店に取りに行く！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

- Bread Rescue Golden Ale（発泡酒）：パンの味わいを活かしたGolden Ale（330mlビン×6本） お礼状（商品レシピ説明付き）リーフレット
- ラベルにシリアルナンバーが入ります。
- 数量：限定50セット
- お届け時期：11月下旬。店頭引換券を郵送でお届けします。
- お引き換え場所：幕張ブルフリー（〒261-0014 千葉県美浜区若葉3-1-21）
- 金額：5,000円（税込み）



4) ビール醸造の澱を使って発酵を促したアップサイクル・ビールパン「ビアフフルーツブレッド」1st.チャレンジ

- ビアフフルーツブレッド 530g
- ※原材料：小麦粉、レーズン、くるみ、ドライフルーツ（クランベリー、オレンジ、りんご）、幕張ブロンドエールの澱（麦芽、ホップ、蜂蜜）、食塩、上新粉、ライ麦粉、パン酵母、麦芽粉末／酸味料、香料、乳化剤、酸化防止剤（亜硫酸塩）（一部に小麦・オレンジ・くるみ・りんごを含む）
- お礼状
- 数量：限定50セット
- お届け時期：11月下旬。冷凍配送でお届けします。
- 金額：2,350円（税込み）



■実行スケジュール

2021年10月15日（金） 9:00 クラウドファンディング開始
 2021年11月15日（月） 23:59 クラウドファンディング終了
 2021年11月中旬より 発送を開始

<募集サイト> キャンプファイヤー

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

<応募概要>

名称：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」
 起案者名：Chibaアップサイクルラボ（株式会社川島屋、幕張ブルフリー株式会社）
 応募期間：32日間 2021年10月15日（金）～ 2021年11月15日（月）
 目標：支援金額 80万円



<本件に関するお問い合わせ先>

ちばクラウドファンディング（キュレーションパートナー：幕張PLAY株式会社）
 広報・PR室：石井貴美子 アドバイザー：土田洋史
 携帯：090-2425-4923 Mail：m-play@makuhari-play.jp
 ちばクラウドファンディング：https://faavo-chibamakuhari.com/