

2025年10月7日（火） 送付枚数：1枚

愛知県の特産品の「バラ」と生産量の多い「いちじく」を組み合わせたクラフトビール「さとり」を開発 さらに廃棄されるモルト粕を使ったおつまみを考案

愛知学院大学（愛知県日進市、学長：木村文輝）経営学部の学生グループがBREW PUB OZONE（名古屋市北区）と協力して共同開発したクラフトビール「さとり」を販売。また、健康科学部健康栄養学科の学生グループがモルト粕を使ったおつまみをBREW PUB OZONEにて期間限定で販売されます。

クラフトビールを開発したのは、経営学部の講義「バーチャルカンパニー」（担当：古澤和行教授）を受講する学生グループ。「愛知県の特産品で出荷量全国1位の「バラ」と生産量が多い「いちじく」を用いた新しいクラフトビールを」という思いから、名古屋市北区にあるBREW PUB OZONE様に提案し、商品化することができました。

また、BREW PUB OZONE様から、廃棄されるモルト粕を有効活用できないかとの提案から、「バーチャルカンパニー」に希望参加している健康科学部健康栄養学科の学生グループ（担当：丸山和佳子教授）が、「ドライ無花果とモルト粕のパウンドケーキ」、「牛スジと無花果の赤ワイン煮込み」、「無花果のブルスケッタ」を考案。10月8日（水）から19日（日）までの期間限定でBREW PUB OZONEにて期間限定で提供されます。地元愛と母校愛が合致したプロジェクトです。

● 商品及び販売の概要

商品名：「さとり（FIG WEIZEN）」
ABV：5% IBU：14
販売価格：880円
クラフトビール醸造所：BREW PUB OZONE
（名古屋市北区大曾根2-11-8）
いちじく：愛楽農園はいぼーなす
（西尾市吉良町友国前深34）



● モルト粕を使ったおつまみ

モルト粕とは、ビールを醸造する過程で麦芽から麦汁を抽出した後に残る「搾りかす」であり、従来大部分が産業廃棄物として焼却処分されてきました。モルト粕には、不溶性食物繊維が極めて豊富で乾燥重量の40%以上、また、アミノ酸が20%以上を占めており、ビタミンB群も豊富で、日本人に不足するこれらの栄養素を補給することで、栄養改善が期待されるとともに、SDGsにも貢献しています。



※ 愛知学院大学はSDGsに取り組んでいます。HP：<https://www.agu.ac.jp/sdgs/>

<本件に関するお問合せ>

愛知学院大学 総務部総務課 山本、鈴木（光）、古谷

Tel：0561-73-1111（代） E-mail：somu@dpc.agu.ac.jp