

PRESS RELEASE

2023年8月22日
株式会社 力の源ホールディングス

一風堂の麺の端材を使った史上初のアップサイクル クラフトビール「**KAEDAMA ALE**」誕生！

8/29 (火) 国内「一風堂」4店舗及びECサイトで販売スタート！
地球に優しいクラフトビールで循環型経済を目指します

※使用する副原料の都合上、品目は「発泡酒」



株式会社力の源ホールディングス（本社：福岡市中央区、代表取締役社長：山根 智之）が運営するラーメン店「一風堂」は、株式会社 Beer the First（本社：神奈川県、代表取締役：坂本錦一）が運営するクラフトビールブランド「UTAGE BREWING」と協業し、麺の端材を原料としたアップサイクルクラフトビール「KAEDAMA ALE」（読み：カエダマエール）を共同開発しました。当商品は2023年8月29日（火）より、「一風堂 博多駅店」「一風堂 銀座店」「一風堂 イクスピアリ店」「一風堂 成田空港店」計4店舗及び「一風堂オフィシャルオンラインストア」にて販売されます。

今回の協業は、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「UTAGE BREWING」の環境に配慮する取り組みに当社が共感し実現。力の源グループの株式会社渡辺製麺（本社：長野県、代表取締役：平賀正朗）が製造する一風堂のおみやげラーメンの麺を作る際に出てしまう端材を原料としています。単に麺の端材でクラフトビールを作るとどまらず、味わいにもこだわり試行錯誤を続け、一風堂のとんこつラーメンやチャーシューとペアリングができるクラフトビールを共同開発しました。とんこつスープのまろやかな味わいに負けないしっかりしたボディー感とキレがありつつも、ホップ由来の柑橘の香りが爽やかな後味を演出します。国内外からの観光客で賑わう店舗での販売となるので、「KAEDAMA ALE」が日本のクラフトビールの素晴らしさやフードロス問題に興味を持つきっかけとなればと期待しています。

「食を通して新しい価値を創造し『笑顔』と『ありがとう』とともに世界中に伝えていく」を創業の精神として掲げる当社にとって、ただの再利用にはない「新たな価値を生み出すこと」を可能とするアップサイクルは、見逃してはならない取り組みであると捉えています。食品を扱う会社として、今までどうしても出してしまう廃棄物を少しずつでも減らし、新たな価値を与えてお客様に喜んでいただくことで「持続可能な開発目標（SDGs）」に含まれる「つかう責任・つくる責任」を果たしていきたいと考えています。力の源グループは今後も食を通してより良い社会をつくるために、志を共にするパートナーたちとシナジーを生み出し、様々な方法での地域・社会貢献活動に積極的に取り組んで参ります。

今回のポイント

- 一風堂がラーメンとのペアリング用に共同開発した初めてのクラフトビール「KAEDAMA ALE」
- 食品ロス問題に取り組む「UTAGE BREWING」のプロジェクトに共感し、協業が実現
- 麺の製造過程で出てしまう端材をアップサイクル。持続可能な社会の実現に貢献
- とんこつラーメンと相性抜群。ホップの香りが際立つ爽やかな味わい

■ 商品概要

商品名 : KAEDAMA ALE (読み: カエダマエール)
内容量 : 330 ml
ビアスタイル (ビールの酒類): XPA (エクストラペールエール)
AVB (アルコール度数): 5.5%
商品説明 : ラーメンと最高に合うボディ感とキレ。
ホップ由来の柑橘の香りが心地よい、後味すっきりなビアスタイル。
※使用する副原料の都合上、品目は「発泡酒」となります



▼ 販売概要

販売期間 : 2023年8月29日(火) ~ 当面の間
※本数に限りがあるため、販売期間中でも一時的に品切れとなる可能性があります
販売場所 : ① 国内「一風堂」4店舗
[一風堂 博多駅店](#) / [一風堂 銀座店](#) / [一風堂 イクスピアリ店](#) / [一風堂 成田空港店](#)
② 一風堂オフィシャルオンラインストア
<https://ec-ippudo.com/shop/default.aspx>
販売価格 : 750円(税込み) ※成田空港店のみ900円(税込み)



<https://note.com/ippudo/n/n6d08af03cc8a>

「KAEDAMA ALE」開発ものがたり 一風堂公式 note にて公開中!

【UTAGE BREWING について】

乾杯からはじまるコミュニケーション、卓を囲む楽しさ、感じる音楽、癒される疲れ。そんなビールの素晴らしさを体現できる「UTAGE」は、年齢や国籍を問わず、さまざまな人が集う場所。ビールを片手にもてば、そこに広がるビールの輪、流れる特別な時間。そんな世界を目指す「UTAGE BREWING」は、もっと長くビールを楽しむために、ビールを育む大地を称賛し、サスティナブルなクラフトビールへの挑戦を行っています。

代表者: 代表取締役 坂本 錦一

本社所在地: 〒221-0801 神奈川県横浜市神奈川区神大寺 2-5-4-403 URL: <https://beerthefirst.com/>

【一風堂について】

1985年に福岡の大名で創業し、現在世界15カ国・地域に展開するラーメンのグローバルブランド。臭みが無くなめらかな豚骨スープと、歯切れの良い細麺の豚骨ラーメンで人気を博しています。国内には129店舗を展開(フードコート業態を含む。2023年6月末時点)。子どもたちに食べる喜びを伝える料理体験教室「Child Kitchen」を実施するなど、食育活動にも取り組んできました。キッチンカーを用いた「子ども食堂」への参加に加え、環境負荷の少ない100%植物由来のラーメンを開発するなど、持続可能な社会の実現に向けて積極的に行動しています。

【株式会社 力の源ホールディングス(力の源グループ)について】

ラーメン店「一風堂」を中心に、国内外の飲食店舗の運営や、商品開発に関するコンサルティング、食品工場の運営、子どもたちに食の楽しさを伝える常設型体験施設など食全般にまつわる事業を行うグループです。グループ全体で計275店舗(国内140店舗、海外135店舗)を展開(2023年6月末時点)。

代表者: 代表取締役社長 山根 智之

本社所在地: 〒810-0041 福岡市中央区大名 1-13-14 4F URL: <http://www.chikaranomoto.com>

お気軽にお問い合わせください

株式会社力の源(チカラノモト)ホールディングス
広報: 桑野洋 / 小栗歩実 **080-3933-2546** (小栗携帯) Mail: pr@chikaranomoto.com