

地元中小企業による 資源の有効利用の取組 ～乾麺残渣を活用したクラフトビール開発～

(2026年2月27日(金) 播磨圏域ものづくりプラットフォームセミナーより)



イーグレブルワリー

姫路市初のクラフトビール醸造所

イーグレブルワリーは、2022年7月、世界遺産・姫路城のあるこの地に、姫路市初のクラフトビール醸造所として誕生しました。社名の「イーグレ」は、姫路城の別名「白鷺城」にちなみ、白鷺 (Egret) から名付けています。「Brew your life!! (人生を醸す)」をコンセプトに素材や製法だけでなく「場」や「人」にもこだわり、お酒を通じて人生の幸せな瞬間を創り出すことを目指しています。ホップの苦味が効いたフラッグシップの「イーグレIPA」や、濃厚でジューシーな「ホワイトハーモニー」など、多様なシーンに寄り添うビールを日々お届けしています。



地元の「もったいない」を価値に変える

今回取り組んだのは、商工会議所のマッチング支援をきっかけに、たつの市の乾麺メーカー・株式会社マルツネ様とともに進めた、地域一体での「サーキュラーエコノミー (循環経済)」に向けた試みです。食品ロス削減は大きな社会課題ですが、単にロスを減らすだけでなく、地域資源を融合させて新たな価値を生み出すことを重視しました。そこで発想したのが、乾麺製造で生じる端材 (食品副産物) に、たつの市の伝統文化である「醤油」を掛け合わせるというアイデアです。これらをビールの原料として活用し、地元の皆様に親しみを感じていただけるアップサイクル・クラフトビールの開発に乗り出しました。

乾麺端材の提供
(株)マルツネ

醸造技術・アップサイクル
(イーグレブルワリー)

マッチング・支援
(商工会議所)

サーキュラーエコノミー
の実践へ!!

技術的挑戦の裏側

開発にあたっては、「たつのの風景を形にする」ことを大切にしました。名前は童謡にちなんで「夕やけ小やけ」と命名。完成したビールは、素麺由来の小麦の風味と、醤油のコク、そしてほのかな塩味が楽しめる、夕焼けを想起させる赤茶色の「ブラウンエール」に仕上げました。しかし、乾麺や醤油を副原料に使うのは技術的に容易ではありません。最大の課題は「塩分」です。素麺も醤油も塩分を含んでいるため、使いすぎると麦汁の水質や酵母の働きに悪影響を及ぼします。そこで私たちは、素麺を小麦麦芽の代わりとして適切なバランスで配合し、醤油は「メイラード反応」(糖分とアミノ酸が加熱によって反応し、色や香りが変化する現象) による芳醇な香りを引き出すために、煮沸の最終段階で添える程度に調整するなど、試行錯誤を繰り返しました。こうして、地元の素材が持つ良さを最大限に引き出しつつ、ビールとして成立する優しい味わいを実現したのです。



地元の素材で、これからも美味しいビールを

イーグレブルワリーでは、これまでも赤穂の塩と牡蠣を使ったスタウトや、地元の学生さんと開発したイチゴのビールなど、様々な挑戦を続けてきました。今後も新しい挑戦を通じて関わる人たちを増やし、より美味しいビールを創っていきたいという強い思いがあります。今回の「夕やけ小やけ」も、1回限りのイベントで終わらせるのではなく、第2弾、第3弾とブラッシュアップを重ねていきたいと考えています。かつて自社栽培のホップを使ったビールで賞をいただいた時のように、今後も食品副産物や地域の資源を活用したビールで品質を磨き、さらに多くの皆様に届けていきたいと考えています。私たちが造るビールが、地元の魅力を再発見するきっかけとなり、皆様の人生における幸せなシーンに寄り添うことができれば幸いです。