



2025 年 10 月 15 日

横浜市立大学との産学連携による 環境に配慮したクラフトビールを開発 ～地域の資源を活かしたサステナブルな取り組みで社会に貢献～

株式会社スリーエフ(横浜市中区、代表取締役社長:山口 良介)は、横浜市立大学 国際商学部 吉永ゼミの学生 8 名、および神奈川県内の企業 6 社と共同で、2025 年 4 月から 10 月にかけて産学連携によるクラフトビールを開発し、この度、商品化しましたのでお知らせいたします。

【商品開発の背景と特徴】

近年、CO2 排出による地球温暖化など、世界的な環境問題への関心が高まっています。当社はサステナブルな社会の実現を目指し、このクラフトビールを通じて、より多くの方に、地球温暖化が海に与える影響を知っていただき、海の豊かさを守る活動に繋がたいという思いから、横浜市立大学や神奈川県の企業と連携して共同開発を行いました。

◆環境と地域を活かす素材を活用

この共同開発では、海の生態系を豊かにする「こんぶ養殖」に取り組み、環境・社会への貢献と地域経済の活性化を目指す“幸海ヒーローズ合同会社”の参画により、横浜市金沢区で「リジェネラティブ(環境再生型)」な循環を目指して作られた「ぶんこのこんぶ」をビールの素材に使用しました。

さらに、神奈川県の農家から出る、通常は使用されない「摘果みかん」を有効活用することで、未利用資源を活かす取り組みを行うとともに、ビールの特徴的な風味も追求しました。

◆学生の参加と柔軟な発想

商品の企画・開発にあたっては、学生が摘果みかんの収穫(一部)やクラフトビールの醸造作業にも参加しました。学生たちの柔軟な発想が取り入れられたラベルデザインなどの連携により、これまでにない新しいクラフトビールが実現しました。

【商品概要】

- ・商品名:「THE FISH」
- ・スタイル: Hazy Pale Ale(ヘイジーペールエール)
- ・仕様: 350ml 缶
- ・価格: 700 円(税込)
- ・原材料: 麦芽、みかん(神奈川県産)、こんぶ(横浜市産)、ホップ
- ・製造場: 株式会社 HUGE NUMBER NINE BREWERY
- ・特徴: フルーティーなアロマとほろ苦さが、魚料理とよく合います。

【販売予定先】

・販売店舗:

gooz いちよう並木通り店にて、2025 年 10 月 29 日(水)より発売

横浜市立大学 文化祭「浜大祭」にて、11 月 1 日(土)、11 月 2 日(日)に販売

※1 本につき 5 円を、製造元から海洋保全活動に寄付いたします。

【参画企業】

・株式会社スリーエフ(横浜市中区)

<https://www.three-f.co.jp/>

・株式会社ネオ・エモーション(横浜市神奈川区)

<https://neo-emotion.jp/>

・株式会社 HUGE(NUMBER NINE BREWERY)(横浜市中区)

<https://www.huge.co.jp/>

・幸海ヒーローズ合同会社(横浜市神奈川区)

<https://sachiumi.com/>

・合同会社 ELMA. (小田原市)

https://note.com/elma_

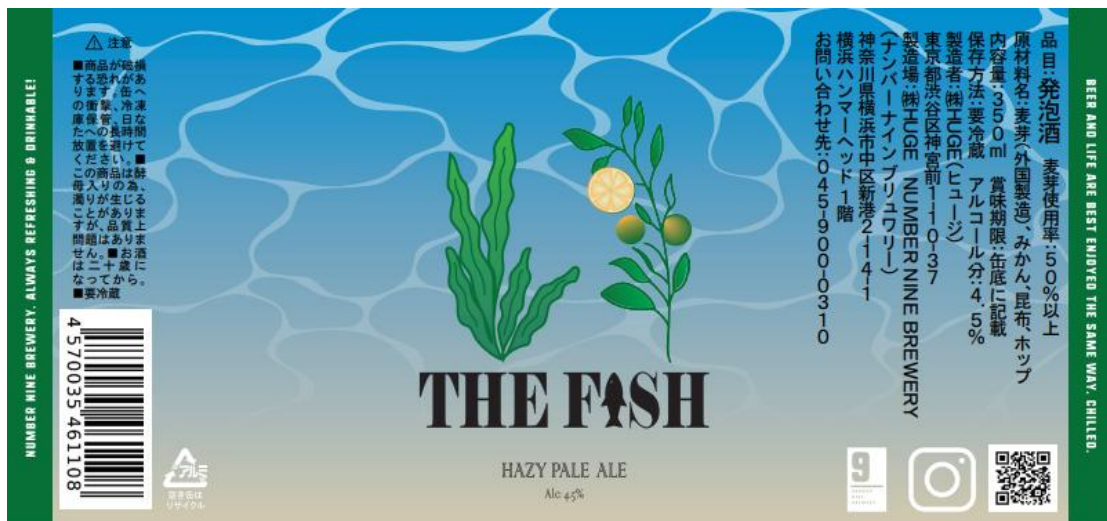
・株式会社つま正(横浜市神奈川区)

<https://tumamasa.co.jp/>

・株式会社 Music&Aroma Intelligence(横浜市中区)

<https://www.m-a-i.jp/>

【ラベルデザイン(仮)】



【横浜市立大学学生 摘果みかん収穫・醸造】



この件に関するお問い合わせ
株式会社スリーエフ グーツ支店 花房
TEL 045-661-8509