

2026年2月25日

報道関係者各位

アルファ米製造端材をアップサイクルした クラフトビールを初公開

尾西食品、『第1回サステナブルガストロノミーアワード』発表会に参画

— 東京都「TIB CATAPULT」発・企業×スタートアップ共創の実装事例として登壇 —

非常食・長期保存食「アルファ米」を製造する尾西食品株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:市川伸介)は、2026年2月10日(火)に開催された『第1回サステナブルガストロノミーアワード』発表会(会場:AgVenture Lab)に参画し、アルファ米製造工程で発生する端材を活用したアップサイクルビールの実装事例を発表いたしました。

本取り組みは、東京都のスタートアップ支援施策「TIB CATAPULT」事業の一環として組成された「Sustainable AgriTech & FoodTechクラスター(SA&Fクラスター)」による共創プロジェクトです。尾西食品は原料提供パートナーとして参画し、株式会社Beer the Firstと連携いたしました。



■「サステナブルガストロノミー」を社会実装するアワード

『第1回サステナブルガストロノミーアワード』は、「フード(2.10)の日」に開催され、持続可能な食・農・ガストロノミー領域において社会的価値と事業性の両立に挑戦する企業・団体・スタートアップを表彰するものです。

主催は、東京都「TIBCATAPULT」事業に参画するSA&Fクラスター(代表事業者:一般社団法人AgVenture Lab)。後援には東京都環境局が名を連ね、食の生産から消費までを包括的に捉えた持続可能な食文化の実装事例が発表されました。



当日は、受賞企業の発表・授賞式に加え、企業とスタートアップの共創成果としてアップサイクルビールの新製品が初公開されました。

■ 尾西食品の参画内容 — 製造端材の原料提供

尾西食品は、アルファ米製造工程で発生する削りかす(端材)を、ビール醸造原料として提供しました。アルファ米は、炊飯した米を乾燥させた後、板状になったものを粗砕して製品化します。この粗砕工程において日常的に発生する端材は、1日あたり約100kg。これまでは主に飼料用途として循環活用してきました。

今回、その一部を麦芽の代替原料として活用。澱粉質を主成分とする特性を活かし、発酵原料として問題なく機能することが確認されました。

端材は製造過程でどうしても一定程度に発生するものです。単発企画にとどまらず、継続的なアップサイクルモデルの構築も視野に入れています。

■ アルファ米の新たな価値を創造し「無駄を減らす」

— 取り組みに対する尾西食品の思い

取締役営業本部長・栗田雅彦が登壇しました。



「端材は1日約100kg発生します。今回のビールで使用する量はその一部に過ぎません。売上を目的とした新規事業というより、「無駄を減らす」という考え方の延長線上にあります。」

「飼料として循環することも重要です。しかし、それが嗜好品として新たな価値を持ち、消費者の手に届く。アップサイクルの可能性を広げる取り組みだと感じています。」

■ 非常食メーカーとしての新たな役割



尾西食品は、災害時や緊急時に人々の食を支える企業です。一方で、平時における持続可能な食のあり方を模索することも、これからの食品メーカーに求められる責務であると考えています。

アルファ米は「備えるための食品」というイメージが強い製品ですが、その製造技術や原料特性は、平時の食文化とも接続可能です。

今回のアップサイクルビールは、非常時と平時をつなぐ資源循環の象徴的な取り組みとなりました。

■ 商品概要

■商品名

RICE ALE(ライスエール)

■品目

ビール

■販売価格

オープン

■内容量

350ml

■賞味期限

常温240日(8か月)

■販売開始

2026年3月

■販売場所

成城石井にて先行発売(一部店舗に限りです)

■販売会社

株式会社Beer the First



■ 尾西食品株式会社

- ・事業内容: 長期保存食の製造と販売
- ・代表取締役社長: 市川 伸介
- ・所在地: 〒108-0023 東京都港区芝浦3丁目9-1 芝浦ルネサイトタワー 12階
- ・URL: <https://www.onisifoods.co.jp/>

【報道関係者様からのお問い合わせ】

尾西食品株式会社(広報事務: 株式会社エンパシージャパン)

担当: 伊村萌奈実 携帯: 090-9603-3073 Email: imura@empathyjapan.co.jp

渡辺香代子 携帯: 090-8947-0021 Email: watanabe@empathyjapan.co.jp

代表Email: onisifoods_pr@empathyjapan.co.jp