

学生たちが地域・福祉・農業・酒類業界を元気に! 福祉施設で栽培のトマトを使用したオリジナルビールを開発

千葉商科大学(略称 CUC、学長:原科幸彦)人間社会学部(学部長:鎌田光宣)の勅使河原隆行教授ゼミナールは、商品開発を通じて地域活性化に貢献したいとの思いから、オリジナルクラフトビール「ルビール」を開発し、10月18日(月)より市川市内酒類取扱店の4店舗で販売を開始いたします。

◆商品開発の背景

- ・ ビールの原料に千葉県内の障害者福祉施設(社会福祉法人佑啓会ふる里学舎蔵波)で栽培しているトマトを使用。地域活性化と障がい者の就労支援につなげたい考えです。障がい者が生産に関わる野菜の販路拡大により、廃棄(食品ロス)対策にもつながり、農福連携の後押しにもなります。
- ・ 開発テーマは、トマトの花言葉でもある「感謝」。商品名である「ルビール」は、トマトの赤を愛の象徴である宝石ルビーに見立て、コロナ禍で改めて気づいた愛や感謝の気持ちを表現しました。
- ・ 果実のようにフルーティな香りのするビールです。丸ごと潰したトマトを入れて醸造しているため、小さな果肉が入っているのが特長。少しトマトの青みを感じる味わいは、口当たりさわやかですっきりしています。苦みが少なく、普段ビールを飲まない方でも飲みやすい仕上がりになっています。お食事にもぴったりの1本です。
- ・ コンセプト決めから、使う野菜の選定、ビール工房や福祉施設・販売先との交渉からラベルデザインに至るまで、同ゼミ3・4年生の計38名が開発に関わりました。
- ・ 同ゼミは、地域活性化や復興支援をテーマに、ソーシャルワークの視点を踏まえた商品開発などの活動を行っています。これまで、千葉県産の原料を使った商品や、東日本大震災後の親子支援、新型コロナウイルス感染症の最前線で闘う医療・福祉関係者の方を想った商品などを開発しました。

◆商品概要

【商品名】 CUC オリジナルクラフトビール「ルビール」

【内容量】 330ml びん 【価 格】 1本 630円(税込)

【アルコール分】 5% 【原材料】 トマト(千葉県産)・麦芽・糖類・ホップ

【販 売】 原田屋 行徳店、リカージャック富浜店、リカージャック原田屋 市川店、株式会社 CUC サポート(いずれも千葉県市川市)

※「ルビール」は、酒税法上は発泡酒となります。

※商品開発に関わった学生は全員20歳以上です。



初回は小ロットでの生産(150本)となりますが、販売実績に応じて徐々に生産量を増やすことを検討しています。今後は、野菜以外にも季節ごとに新しい味のビールを開発する構想です。

【本件に関するお問い合わせ先】

千葉商科大学 戦略広報室 TEL: 047-373-9968 / E-mail: p-info@cuc.ac.jp