



規格外の浜なしとみなとみらいのホテルから サステナブルなクラフトビールが誕生しました ～脱炭素先行地域みなとみらい発 第二弾～



みなとみらい21地区は、横浜市と一般社団法人横浜みなとみらい21との共同提案により、環境省から「脱炭素先行地域」に選定され、電力の脱炭素化に加えて、廃棄物削減・利活用に取り組んでいます。このたび、地区の食品ロス削減につながるクラフトビールの第二弾として、市内産の希少な浜なし（規格外品）とみなとみらい21地区内のホテルの朝食ブッフェで発生する手つかずの食品を原料に活用したサステナブルなクラフトビールが誕生しました。また、第一弾のビールを再発売します。

1 クラフトビール「HAMANASHI CHECK-IN ALE」

横浜の希少梨「浜なし」のみずみずしい味わいを楽しめるクラフトエールです。フルーティーな飲み口で、すっきりと軽やかな味わいに仕上げました。また、ホテルの朝食ブッフェで発生する余剰のシリアルやパン、お米など、ビール原料として活用可能な穀物由来の未利用食材を使用しています。



〈商品情報〉

商品名: YOKOHAMA HAMANASHI
CHECK-IN ALE
内容量: 350ml(缶・常温保存可)
アルコール度数 5% / 浜なし果汁 5%
販売者: 株式会社 Beer the First
販売時期: 11月中旬より順次販売

〈素材提供者〉

ヨコハマ グランド インターコンチネンタル
ホテル、横浜桜木町ワシントンホテル、ザ・カ
ハラ・ホテル&リゾート 横浜、ニューオータニ
イン横浜プレミアム、横浜バイホテル東急、
インターコンチネンタル横浜Pier 8

※下線のホテルでは販売も実施します。

〈販売店舗〉

<食品販売店>

食品館あおば、成城石井、FUJI、デリド、
そうてつローゼン、紀ノ国屋

※一部店舗では取り扱いがない場合があります。

<飲食店(店内提供のみ)>

BAY GRILL、Tomt cafe bistro bar

<百貨店・専門店・観光施設等>

横浜高島屋、STORY STORY YOKOHAMA、
AKOMEYA TOKYO(横浜ポルタ、CIAL横浜)、
横浜ブルク 13(グッズショップ)、
ヨコハマメモリーズ ランドマークプラザ店、
日本百貨店あかれんが、
GOODIES YOKOHAMA

裏面あり



GREEN×EXPO 2027
YOKOHAMA JAPAN

2027年国際園芸博覧会 2027年3月～9月 横浜・上瀬谷



(事業スキーム)

みなとみらい21地区 参画ホテル

- ・ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル
- ・横浜桜木町ワシントンホテル
- ・ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜
- ・ニューオータニ横浜プレミアム
- ・横浜ベイホテル東急
- ・インターコンチネンタル横浜Pier 8

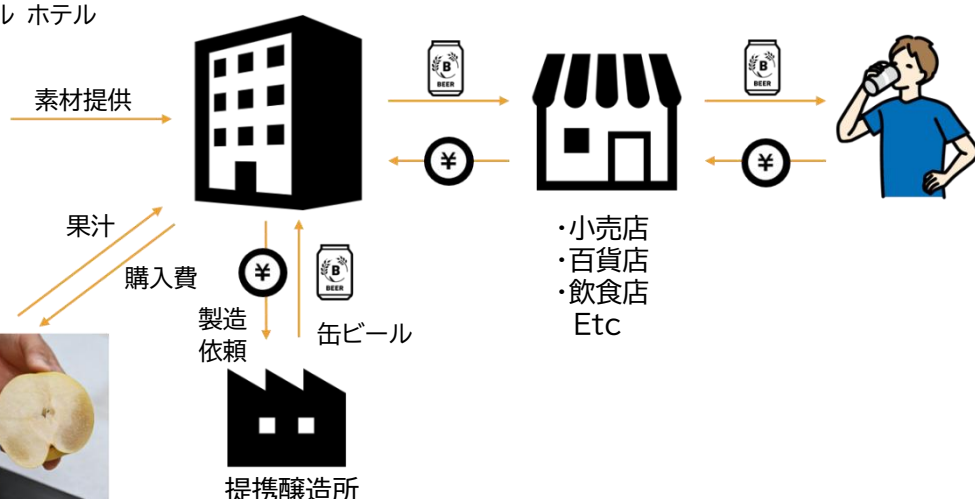
→朝食buffetの未利用素材の確保・提供
(シリアルやパン、お米など)

横浜市産浜なし果汁

- ・JA横浜 JA全農かながわ
- 生果として流通できない
規格外の浜なしを果汁化



Beer the First



2 取組の背景

みなとみらい 21 地区では、資源循環の状況を把握・可視化する取組の中で、地区の廃棄物に占める食品ごみの割合が高いことが分かりました。そこで、第一弾の取組として映画館で発生する未利用ポップコーンを活用したサステナブルクラフトビールを製造しました。

この取組は、食品ロス削減を身近で楽しく体験できる取組として実施しました。こうした取組をさらに発展させるため、株式会社 Beer the First と連携協定を結び、第二弾として、地区内ホテルのbuffetで発生する未利用食材と市内の規格外フルーツに着目し、新たなサステナブルクラフトビールの製造を行いました。



◀脱炭素先行地域の取組についてはこちら



◀みなとみらいサーキュラーの取組についてはこちら



◀第一段の取組についての記者発表はこちら

3 お披露目会の開催（メディア向け）

日時： 令和8年 11月4日(水) 15時00分～16時00分

場所： TECH HUB YOKOHAMA

(横浜市西区みなとみらい2丁目2-1 横浜ランドマークタワー 敷地内25街区ギャラリー棟)

主催： 株式会社 Beer the First

出席者： 素材提供ホテル(横浜桜木町ワシントンホテル、ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜、
ニューオータニ横浜プレミアム、横浜ベイホテル東急、
インターコンチネンタル横浜Pier 8)

JA横浜

株式会社 Beer the First

横浜市脱炭素・GREEN×EXPO 推進局

※ホテルからは支配人、料理長等の出席を予定

当日の流れ： 1 出席者紹介 2 取組の経緯及びビールの説明 3 質疑応答 4 写真撮影・試飲

次頁あり



GREEN×EXPO 2027
YOKOHAMA JAPAN

2027年国際園芸博覧会 2027年3月～9月 横浜・上瀬谷

取材について:

取材希望の方は、①会社名、②取材者名、③人数、④撮影の種類(動画、静止画等)を、11月2日(月)17時までに、下記連絡先までご連絡ください。当日は、14時55分までに会場にお越しください。お披露目の写真データをご希望の方につきましても、下記連絡先までご連絡ください。

【連絡先】脱炭素・GREEN×EXPO 推進局循環型社会推進課

e-mail: da-mm21@city.yokohama.lg.jp Fax: 045-550-3925 Tel: 045-671-4109

4 第一弾「YOKOHAMA HOPCORN LAGER」の再発売について

令和8年4月に発売開始した映画館で発生する未利用ポップコーンを活用したサステナブルクラフトビールが好評をいただきました。第二弾の発売に合わせ再醸造し、**11月中旬より販売**を行います。



〈商品情報〉

商品名: YOKOHAMA HOPCORN LAGER

内容量: 350ml(缶・常温保存可)

アルコール度数: 5%

販売者: 株式会社 Beer the First

販売時期: **11月中旬より順次販売**

〈販売店舗〉

<食品販売店>

食品館あおば、成城石井、そうてつローゼン、紀ノ国屋

※一部店舗では取り扱いがない場合があります。

<飲食店(店内提供のみ)>

BAY GRILL、Tomt cafe bistro bar

<百貨店・専門店・観光施設>

横浜高島屋、STORY STORY YOKOHAMA、AKOMEYA TOKYO(横浜ポルタ、CIAL横浜)、横浜ブルク13(グッズショップ)、ヨコハマメモリーズ ランドマークプラザ店、日本百貨店あかれんが、GOODIES YOKOHAMA

YOKOHAMA CIRCULAR LINK 「みえるサーキュラー」



横浜市は、循環型都市への移行を目指して、6つの分野でサーキュラーエコノミーの取組「横浜サーキュラーリンク」を推進しています。本件は物質循環の流れを「見える化」する「みえる」サーキュラーの取組の一部です。

サーキュラーリンクについてもっと知りたい方はこちら▶ (横浜市中期計画2026-2029) P.73



お問合せ先

(脱炭素先行地域の全般に関すること) 横浜市脱炭素・GREEN×EXPO推進局循環型社会推進課長

松下 Tel 045-671-2636

(MM21地区のまちづくりに関すること) (一社)横浜みなとみらい21 企画調整担当部長

樋口 Tel 045-682-4404

(ビール造りに関すること) 株式会社 Beer the First 取締役

山川 Tel 080-4765-1508



GREEN×EXPO 2027
YOKOHAMA JAPAN

2027年国際園芸博覧会 2027年3月～9月 横浜・上瀬谷

