

「岡山県立大学 OPU Craft Beer Lab」が クラフトビール「ハレヨイ ヒメレモン」を作りました！

「学生イノベーションチャレンジ推進プロジェクト」の活動グループのひとつである、岡山県立大学「OPU Craft Beer Lab」が、岡山市内の醸造所と協力し、ヒメレモンを副原料に使用したクラフトビールを開発しました。この試飲イベントを、下記の日程で実施します。

1 日時

令和7年2月15日(土)11時30分～22時

2 場所

Kawazu Brewing(北区出石町)

3 内容

岡山県立大学で栄養やデザインを学ぶ12名の学生で構成する「OPU Craft Beer Lab」は、クラフトビールを通じた地域活性化に取り組んでいます。

このたび、「岡山県産の野生酵母と農産物を活用した地域色豊かなクラフトビール」をコンセプトとした新たな商品が完成したため、試飲イベントを行うものです。

【学生イノベーションチャレンジ推進プロジェクトとは】

地域づくりの次世代を担う人材が地域に住み続け、活躍するまちづくりを進めることを目的に、地域課題の解決や小規模ビジネスに取り組む学生を支援するプロジェクト。

4 その他

詳細は別紙にてご確認ください。

【連絡先】岡山県立大学 OPU Craft Beer Lab
(担当教員)田中晃一 0866-94-2159

【問い合わせ先】

岡山市政策企画課 中塚 直通086-803-1043 内線3587

プレスリリース

報道関係各位

2025年2月10日

ファジアーノ岡山 J1 昇格記念！ チームカラーの赤色のレモンを使用したクラフトビール 「ハレヨイ ヒメレモン」誕生！



岡山市主催「学生イノベーションチャレンジ推進プロジェクト」に参加する岡山県立大学の学生グループ「OPU Craft Beer Lab」は、岡山市の醸造所「Kawazu Brewing」と協力し、ファジアーノ岡山のチームカラーにちなんだ赤色のレモン（ヒメレモン）を副原料に使用した新クラフトビール「ハレヨイ ヒメレモン」を開発しました。ファジアーノ岡山 J1 開幕戦に合わせ、2月15日（土）にお披露目と試飲イベントを開催します。

◆ 学生イノベーションチャレンジ推進プロジェクトとは

岡山市が実施する本プロジェクトは、大学生らが企業や地域と協働し、若者の柔軟な発想で地域課題を解決する活動や小規模ビジネスへの挑戦を支援する事業です。

◆ ヒメレモンについて

「赤レモン」の別名を持つヒメレモンは、完熟すると果皮が赤く色づく珍しい品種です。果汁が豊富でジューシー、独特の酸味と山椒のようなスパイシーな香りが特徴的です。

◆ 地域の魅力を詰め込んだ新作クラフトビール「ハレヨイ」

「OPU Craft Beer Lab」は、岡山県立大学で栄養やデザインを学ぶ12名の学生で構成され、クラフトビールを通じた地域活性化に取り組んでいます。

今回、「岡山県産の野生酵母と農産物を活用した地域色豊かなクラフトビール」をコンセプトに、2種類の新商品「ハレヨイ ヒメレモン」と「ハレヨイ もち麦」を開発しました。

◆ ハレヨイ ヒメレモン：食事と楽しむ爽やかなサワービール

倉敷ひらまつ農園で栽培された赤い完熟ヒメレモンを贅沢に使用したサワービールです。大学構内のドングリから採取した、乳酸を作り出すラカンセア酵母で醸造しました。ヒメレモンの爽やかな酸味と、ラカンセア酵母由来のまろやかな酸味が調和し、心地よい後味に仕上がっています。さまざまな料理とのペアリングをお楽しみください。

◆ ハレヨイ もち麦: デザートと楽しむ甘味のある黒ビール

高梁市の宇治雑穀研究会で栽培されたもち麦を副原料に使用し、同じもち麦から採取した野生のエール酵母で醸造した黒ビールです。アルコール度数は低めで、苦みが少なく、軽やかな口当たりが特徴です。食後にデザートと一緒に楽しんでいただくのがおすすめです。

◆ お披露目 & 試飲イベント概要

日時：令和7年2月15日(土) 11：30～22：00

場所：Kawazu Brewing (岡山市北区出石町1-7-7 Tel 086-897-0017)

内容：

- 「ハレヨイ」試飲 (有料)
「ハイッ チアーズ!!」 (昨年度開発のベルジャン・ペールエール) も含めた3種の飲み比べセット、および単品での提供
- 「OPU Craft Beer Lab」オリジナルコースター & ステッカーの無料配布
- 「OPU Craft Beer Lab」のメンバーによる商品やプロジェクトの紹介 他

※ 当日は混雑が予想されますので、事前の電話予約をおすすめいたします。

◆ 商品情報

ハレヨイ ヒメレモン

スタイル：サワーエール

品目：発泡酒

アルコール分：5%

単品税込価格：Sサイズ 580円、Mサイズ 780円、Lサイズ 1100円



ハレヨイ もち麦

スタイル：スイート・スタウト

品目：発泡酒

アルコール分：4%

単品税込価格：Sサイズ 580円、Mサイズ 780円、Lサイズ 1100円



ハイッ チアーズ!!

スタイル：ベルジャン・ペールエール

品目：発泡酒

アルコール分：5%

単品税込価格：Sサイズ 540円、Mサイズ 680円、Lサイズ 940円



※ グラスサイズ：S：284mL、M：390mL、L：568mL

※ 3種飲み比べセット：「ハレヨイ ヒメレモン」「ハレヨイ もち麦」「ハイッ チアーズ!!」各180mL、1500円（税込）（飲み比べセットには、ヒメレモンともち麦を使った唐揚げ&チーズケーキが付きます）

※ 「ハレヨイ ヒメレモン」と「ハレヨイ もち麦」の瓶ビールは、3月以降に Kawazu Brewingにて販売開始予定

◆ 協力機関情報

Kawazu Brewing

代表：永原 康史

所在地：岡山県岡山市北区出石町1-7-7

連絡先：TEL：086-897-0017

Mail：kawazubrewing.2022@gmail.com

Instagram：@kawazubrewing

倉敷ひらまつ農園

代表：平松 美喜男

所在地：岡山県倉敷市福田町浦田1353-1

連絡先：Mail：citrus-ryu@hi.enjoy.ne.jp

Instagram：@hiramatsu_farm

宇治雑穀研究会（一般社団法人）

代 表：森田 伸一

所在地：岡山県高梁市宇治町宇治1690

連絡先：TEL：0866-29-2001

Mail：yamasato@kibi.ne.jp

URL：https://uji-irodori.info/雑穀/

◆ OPU Craft Beer Lab情報

メンバー：岡山県立大学大学院生および学部生 12名

（内訳）大学院博士後期課程 1名（保健福祉科学専攻）

大学院博士前期・修士課程 3名（栄養学専攻 2名、造形デザイン学専攻 1名）

学部 8名（栄養学科 5名、ビジュアルデザイン学科 3名）

代表教員：田中 晃一（保健福祉学部栄養学科・教授）

連絡先：TEL：0866-94-2159（代表教員）

Mail：ktanaka@fhw.oka-pu.ac.jp（代表教員）

Instagram：@opu_craft_beer_lab



◆ 本件に関するお問い合わせ

岡山県立大学 保健福祉学部 栄養学科 発酵微生物学研究室

田中 晃一 (OPU Craft Beer Lab 代表教員)

TEL : 0866-94-2159

Mail : ktanaka@fhw.oka-pu.ac.jp