



岡山市広報連絡資料



令和8年1月20日

岡山県立大学の学生グループ「OPU Craft Beer Lab」が開発した クラフトビールのお披露目会が開催されます

「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、岡山県立大学のグループが、岡山県産の野生酵母と特色ある農産物を活用した新クラフトビール『ハレトキ』シリーズ3種を開発しました。つきましては、完成を記念し、お披露目会を開催します。

1 日 時

令和8年1月24日(土)11時～17時

2 場 所

ティアラ（岡山市北区伊福町三丁目7-5）

3 内 容

- (1) 新作クラフトビール『ハレトキ』3種の樽生販売
- (2) 学生メンバーによるプロジェクトや各ビールの紹介
- (3) OPU Craft Beer Lab オリジナルステッカー配布(数量限定・先着順)

価格:1杯 500円(税込)/7オンスカップ(約200mL)

【ご注意】

※ 会場に駐車場はございません。公共交通機関のご利用をお願いいたします。

※ 未成年者の飲酒、飲酒後の運転は法律で固く禁じられています。

『ハレトキ』という名前には、晴れの国岡山の「ハレ」と、個性豊かな3種の味を選ぶ「ときめき」の「トキ」を掛け合わせ、「岡山の自然が育んだ食材を使ったビールで“ときめき”を味わってほしい」という学生の想いが込められています。

原料の選定からコンセプト設計、ネーミング、ラベルデザインまで学生が主体的に携わり、若者の斬新な視点で岡山のまだ見ぬ魅力を引き出しています。

4 その他の

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 代表教員 田中 晃一 0866-94-2159

【問い合わせ先】

岡山市 政策企画課 串間・有正 直通086-803-1043 内線3565・3586



個性豊かな3種の味、
ご賞味あれ。



ハレトキ

お披露目会

ハレの国からの贈り物、ときめくクラフトビール

岡山県立大学の学生が岡山市の醸造所3社と協働開発した、岡山県産の農産物と野生酵母を使用したクラフトビール「ハレトキ」。Kawazu Brewingから「高梁紅茶と倉敷みかん」、LAMP BEER STUDIOから「奥津姫とうがらし」、岡山西大寺麦酒五福工房から「牛窓しらすと野崎家の塩」、個性豊かな3種類のクラフトビールが完成しました。

お問い合わせ先：Instagram @opu_craft_beer_lab

主催：OPU Craft Beer Lab / Kawazu Brewing / LAMP BEER STUDIO / 岡山西大寺麦酒五福工房

協力：岡山市学生イノベーションチャレンジ推進事業 / 倉敷ひらまつ農園（倉敷みかん）/ NPO 法人てっちりこ（奥津姫とうがらし）/ 有限会社 服部水産（牛窓しらす）/ 倉敷児島塩詰めプロジェクト（野崎家の塩）/ 百姓のわざ伝承グループ（高梁紅茶）

2026年1月24日(土)

午前11時 - 午後5時

TIARA(旧磯島邸)

岡山市北区伊福町3丁目7-5

*会場は土足厳禁です。スリッパをご用意しております。

*会場に駐車場はございませんので、公共交通機関をご利用ください。



会場 MAP



Instagram