



フルーツビール

～ご当地の名産果実と乳酸菌でビールをつくれます～

幕張メッセで開催された「地方創生 EXPO」に連続出展！

第2回 地方創生 EXPO

東京牧場では、地元の「菌」を発掘する「菌ハンター」をテーマに出展。
東京の国立公園内で発見された乳酸菌(武蔵六号)を使用したビールを醸造して出品したところ好評を得ました。



東京牧場のフルーツビール「東京サワーエール」

地方創生 EXPO では、乳酸菌「武蔵六号」を使用した「東京サワーエール・ゆず味」を提供

これまでに東京サワーエールとして醸造したレシピ



檜原村産無農薬
ブルーベリー



檜原村産無農薬
ゆず



パイナップル

東京サワーエールは新宿のビアレストランで
提供され女性に大人気となりました



そこで…

ご当地フルーツビールプロジェクトのご提案

全国各地
特産品くだもの

+

武蔵六号

Musashi No.6
Lactic acid bacteria collected from vegetables
in Hinohara Village Tokyo.

- 🍊 地元特産の果実と東京の乳酸菌で新しいビールを醸す
- 🍊 地元飲食店とあわせて都内の飲食店でも提供
- 🍊 瓶詰めして新しい名産品として販売

ご当地フルーツビールプロジェクトの流れ



ご当地くだもの
(柑橘系がおすすめ)



東京都内の醸造所



オランダ製最新のケグ (樽)

- 提供中の劣化防止
- 衛生的なワンウェイ
- 完璧な温度管理

※1回の醸造は1000リットルで、必要な果実は概ね50kgです

地元レストランで提供
発売記念イベント等



●地元レストラン

都内でのプロモーションを
お手伝いします!



●新宿・ビアレストラン



フルーツビールから広がる六次産業の可能性

- ✓ 地元乳酸菌を探すお手伝いをします
- ✓ ビール醸造設備の導入もご相談ください
- ✓ 東京都内でのプロモーションもおまかせください

地元菌の発掘で広がる六次産業の可能性



マンガ・東京村暮らし「希望は故郷にあった！」をご覧ください