



CRUST JAPAN株式会社

オリジナル酵母から醸造するオリジナル発泡酒の商品開発および植物性乳酸菌発酵による
余剰食品のアップサイクル化

本事業の目的・背景

本件では国内の研究機関である宮谷自然科学研究所との連携により、宮谷研究所が開発するさくら酵母によるビールの生成実証実験を行うことを主眼とし、ビールとしての可能性を探ることを目的とした研究開発を行うことである。実験は製品化の可否を問うことを第一目標とし、またその製品としての完成度を高める上での複数回の実証実験により、最終的な製品化への道筋を探る目的があった。

未利用食品を有効活用する手法は認知されつつあるがスピードは遅く弊社としては当初から提案しているハイパーローカルをさらに推し進め「花から酵母を抽出し、地元での未利用食材を利用すれば地産地消を再定義し更に独自性を担保できる」と考え、本企画の実行に至った。



現実的には国内での生産者の確保、さくら酵母及びエキスの確保、販売の選定など越えるべき目標はまだいくつも存在するものの、さくら酵母によるビールの開発についてはおおよそ目安が立ったことから、今後は製品化へのパートナー探しを進めることに移行できると考えている。

実施内容



日本事業の核となるポイントに「地産地消」のコンセプトがありこの点をいかに再解釈、再構築するかにもこの事業の革新性を追求できると考えていた。

2023年9月から酵母の選定について宮谷研究所との協議を開始。宮谷先生からのご意見を拝聴し、今後製品化が最も早く、確実に商業ベースに乗るかの意見交換からスタート。12月には完成したビールの製品化に向けた方向性を確認し、同時に検証を行っていた別の事案で使用している桜エッセンスを用いることでより製品の完成度を高めることが確認できる結果となった。

製品化に向けた販売シュミレーションにおいても「桜酵母と桜エキスの併用」が製品の独自性という観点からも大きな希望を確認できた。また、生産拠点に関しては量産バッチとして小規模で量産が可能な事業者を広島にて新たに確保するなど 今後の量産工程において、非常に効果的な体制を構築できたと考えており、実際の生産においても大きな可能性を予測できるものとなった。



CRUST JAPAN株式会社

オリジナル酵母から醸造するオリジナル発泡酒の商品開発および植物性乳酸菌発酵による
余剰食品のアップサイクル化

検証結果（成果）

本件では該当する酵母菌が発酵における阻害要因もなく、市場に提供するに足るものであることが確認できた。別途桜由来のエキスなどの添加物を用いて製品としての完成度が高くなることも確認できた。

今回の実証結果から花や糖度の高い果物などからもビール酵母を抽出した上でそれを用いたオリジナル飲料

の開発に使用できる可能性が広がった。また、弊社が推進する「Hyper Local」といった地元にあるものを120%生かして製品化するコンセプトやその土地でしか生産できない独自性も担保できる点において今回の実証実験は有意義なものであったと言える。



弊社の制度設計においては大掛かりな機材の導入は必要なく、すぐにテスト販売などが実行可能である。そのため弊社のコンセプト、そして今回の実証を最終的に商品化した後にどんな顧客へ販売するのか、こういったメッセージ性を持たせるのか、というコンセプト作りの段階を経て、最終的な顧客に一番近い場所での販売を仕掛けるといった段階へ移行できると考える。

検証結果（課題）・解決策

事業として本件を遂行するには1企業の計画では成立せず地域全体での連携が非常に重要になると言える。また6次産業化の新たな取り組みとして、中小企業やスタートアップがいかに迅速にかつ負担なく資金調達ができるかが大きな課題となることが予測される。製品化の達成のためには環境整備の点からもより大幅な資金提供の機会、融投資などの具体的な案件が増えることを期待している。また弊社のようにシンガポールから日本へ進出した観点から見ると国内企業や行政が如何に海外で有する経験値を日本へ持ち込み活用できる環境を柔軟かつ機敏に対応、整備するかが今後より多くの企業が提携やテストマーケティングの舞台として日本での協業を検討する素地となると考える。

今後の活動予定

弊社は2021年に大阪にて登記を行い、2023年に国内での卸・小売免許を取得し、本年度より本格的な活動を準備中。今回のビールは空港等のオリジナル（OEM）ブランドとして提案を予定している。また弊社ブランド『CRUST』の国内製造を8月に関東圏に向けて予定しており、シンガポールで6月に導入される予定のノンアルコールのソーダ飲料「CROP」についても日本への早期導入を検討している。