



乾杯を
もっとおいしく。

NEWS RELEASE

サッポロビール株式会社

再生農業で栽培し環境負荷を低減した麦芽 「Regenova(リジェノヴァ)」をビールに初めて採用 健全な土壌づくりを通じて、気候変動への適応と生物多様性の保護を推進



サッポロビール(株)は再生農業(注1)で栽培し、原料由来の温室効果ガス排出削減に向けて栽培時に環境負荷を低減した大麦を使用した麦芽「Regenova(リジェノヴァ)」(注2)を用いたビール「Travelogue(トラベログ)」を「YEBISU BREWERY TOKYO」で4月4日(土)から数量限定で発売(注3)します。「Regenova」のビール商品への採用は日本初(注4)です。

「Regenova」はフランス大手製麦会社「Soufflet Malt (スフレモルト)」社(注5)が製造した麦芽で、その原料となる大麦の栽培時に、土壌分析を行い必要最小かつ最適な肥料の使用にとどめるなど環境負荷を低減することに加え、土壌の健全性を改善する再生農業を取り入れて生産しています。再生農業は輪作、耕起の削減、カバークロップの使用といった一連の農業慣行に基づいており、これらによって使用する化学肥料の削減や大麦の収量安定化に繋がり、気候変動への適応や生物多様性の保護に貢献できると考えています。

当社は「安全・安心」なおいしさを実現するために、原料に徹底的にこだわり、世界各地の生産者と当社フィールドマネージャー(注6)がコミュニケーションを取りながら安全・安心・高品質な原料の調達を実現しています。フィールドマネージャーが生産地に赴くなど、長年にわたりサプライヤーとの連携に努めてきたことにより「Regenova」の採用が実現しました。「Regenova」は使用する化学肥料の削減によって、従来大麦栽培よりも温室効果ガスの排出量を6%以上削減する効果が見込まれます。

サッポログループは今後も、当社のサステナビリティ重点課題(注7)である「脱炭素社会の実現」や「自然共生社会の実現」に向けて、温室効果ガス削減や生物多様性保全といった目標を農業分野で実現する重要かつ有効な手段として再生農業を活用し、サステナブルな社会の実現に貢献していきます。

(注1)農地の土壌に着目し、その生態系を再生させることにより土壌の健全性を高め、農作物の生産を持続可能にするための農法

(注2)「Regenova(リジェノヴァ)」は「Soufflet Malt (スフレモルト)」社の麦芽「RegenAg」をもとに、当社向けに開発された麦芽

(注3)https://www.sapporobeer.jp/news_release/0000018458/

(注4)当社調べ

(注5)<https://www.souffletmalt.com/en>

(注 6) <https://www.sapporobeer.jp/company/quality/detail013.html>

(注 7) <https://www.sapporoholdings.jp/sustainability/policy/systems/>