

OPU Craft Beer Lab

最終報告会

岡山県立大学大学院 保健福祉学研究科 栄養学専攻／岡田 泰子 服部 蒔季 光畑 沙香 デザイン学研究科 造形デザイン学専攻／光岡 颯音
岡山県立大学 保健福祉学部 栄養学科／大平 憩 古良田 友愛 堤 さくら 土肥 歩実 早川 愛珠
デザイン学部 ビジュアルデザイン学科／福井 琴乃 増田 海帆 小山 晃青

01

プロジェクト概要

岡山県立大学 × Kawazu Brewing

令和5年度 岡山市学生イノベーションチャレンジ

推進プロジェクトに引き続き

01

プロジェクト概要

＼ 学生アイデアをプラスした /
クラフトビールの開発



01

プロジェクト概要

＼ 岡山市 から /

クラフトビールに関する情報発信



地域活性化

02

今年度の活動内容

ハイッ チアーズ!!

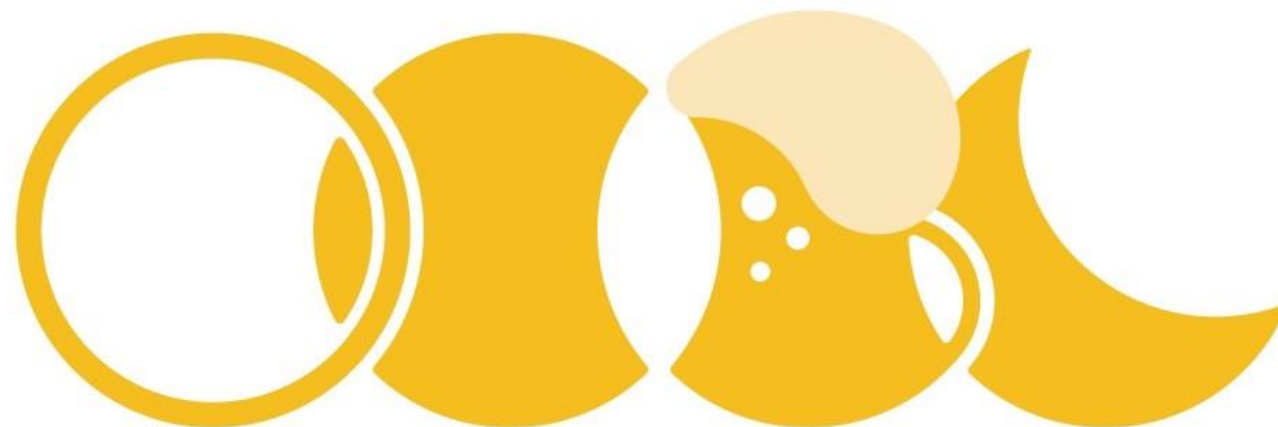
- ✓ 昨年度作ったチアーズの更なる広報
 - ▶ 販促物の作成・イベント出店
- ✓ 新しいビールの開発や新企画の検討



02

今年度の活動内容

- ✓ OPU Craft Beer Labのロゴ誕生



OPU Craft Beer Lab

Okayama Prefectural University

03 チアーズの広報



複数のビールイベントにボランティアとして参加

03

チアーズの広報



第12回 地方創生トマトアグリフードフェア

04 ビール開発

- ✓ 「Kawazu Brewing」とクラフトビール勉強会



- ✓ 新しいビールや新企画の話し合い



04

ビール開発

サワービール



黒ビール

岡山県産の野生酵母と農産物を取り入れた地域色豊かなビール

04 ビール開発

食事と楽しむ爽やかなビール！

サワービール（野生ラカンセア酵母使用） × ヒメレモン

- ✓ 倉敷市のひらまつ農園で栽培されたヒメレモンの果汁を使用
- ✓ 大学構内のドングリから採取した野生ラカンセア酵母で醸造

04

ビール開発



倉敷ひらまつ農園

04

ビール開発

デザートと共に味わう甘みのあるビール！

黒ビール（野生エール酵母使用） × **もち麦**

- ✓ 高梁市の宇治雑穀研究会で栽培されたもち麦を使用
- ✓ 同じもち麦から採取した野生エール酵母で醸造

04

ビール開発



宇治雑穀研究会

04

ビール開発

	サワービール	黒ビール
ビアスタイル	サワーエール	スイート・スタウト
アルコール 度数	5%	4%
特徴	ヒメレモンの爽やかな酸味と 酵母由来のまろやかな酸味で 心地よい後味	アルコール度数が 低めで苦味が少なく 軽やかな口当たり

04

ビール開発

岡山県産の野生酵母と農産物を活用



＼ 今宵、ハレの国ビールで乾杯！ ／

『ハレヨイ』

04

ビール開発

ハレヨイ

ピメレモン



ハレヨイ

もす麦

3月より瓶での発売も予定

04

ビール開発

ハレ
(晴れ)



太陽モチーフ



ヨイ
(宵)



月モチーフ

若い女性向けのデザイン

05

お披露目イベント

2/15(土) 11:30~22:00

Kawazu Brewingにて開催



第三回 ケンダイとカワズ
ハレヨイ
お披露目会
ヒメレモン
もち麦

地元食材を味わうクラフトビール
岡山県立大学の学生が Kawazu Brewing と共同
開発した、地域の農産物と野生酵母を使用した
サワービール「ハレヨイ ヒメレモン」と黒ビール
「ハレヨイ もち麦」のお披露目会。昨年度開発
した「ハイッチアーズ!!」を含め、3種類を飲み
比べいただけます。 ※3種飲み比べセット 1500円(税込)

2/15(土) 11:30~22:00

Kawazu Brewing

岡山県岡山市北区出石町1丁目7-7 1階

※お電話で席の予約も可能です。TEL 086-897-0017

ヒメレモン・もち麦使用 ※「ハイッチアーズ!!」入り3種飲み比べセット注文対象

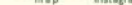
チーズケーキ・唐揚げサービス

お問合せ先: Instagram @opu_craft_beer_lab

主催: OPU Craft Beer Lab / Kawazu Brewing 協力: 食飲ひらまつ県民 / 宇治製菓研究会 / 岡山市学生イノベーションチャレンジ推進事業



map



instagram

05

お披露目イベント

✓ 限定コースター



✓ ステッカー



Special Menu

岡山県立大学の学生が企画した今日限定のメニューです！

限定
コースター
プレゼント

岡山県産ひめレモン & 野生ラカンセア酵母使用

ハレヨイ ヒメレモン

M ¥780 S ¥580 L ¥1100



岡山県産もちむぎ & 野生エール酵母使用

ハレヨイ もち麦

M ¥780 S ¥580 L ¥1100



ビール初心者におすすめ！

ハイッ チアーズ!!

M ¥680 S ¥540 L ¥940



※ Mサイズ390ml Sサイズ284ml Lサイズ568ml

無料
おつまみ
付き

3種飲み比べセット ¥1500

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

3種飲み比べセットご注文の方に
ヒメレモンともち麦を使用した
からあげとチーズケーキをサービス！



アンケート
ご協力をお願い

05

お披露目イベント

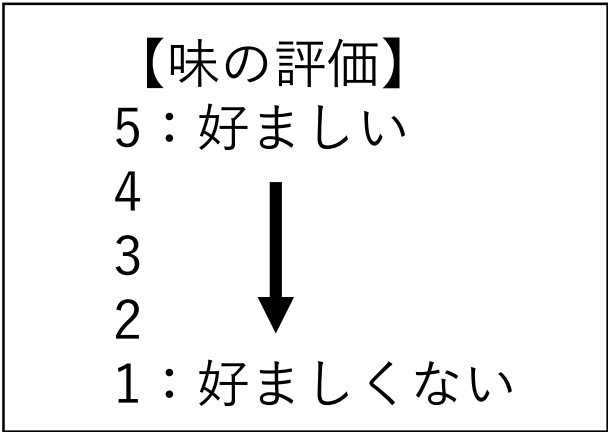


05

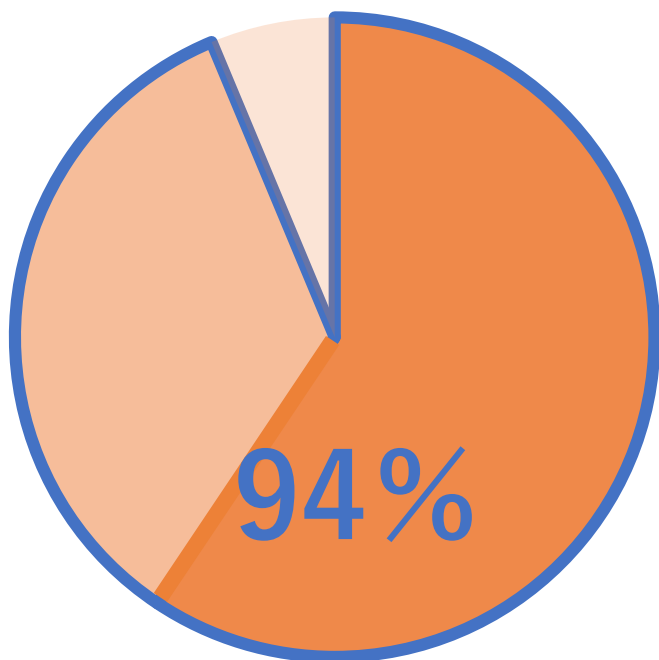
お披露目イベント

✓ お客様アンケートの実施

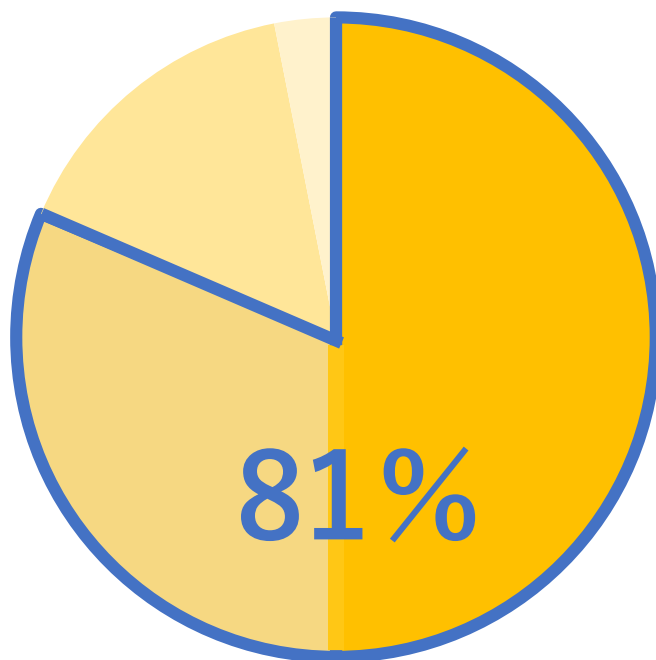
【味の評価】
5：好ましい
4
3
2
1：好ましくない



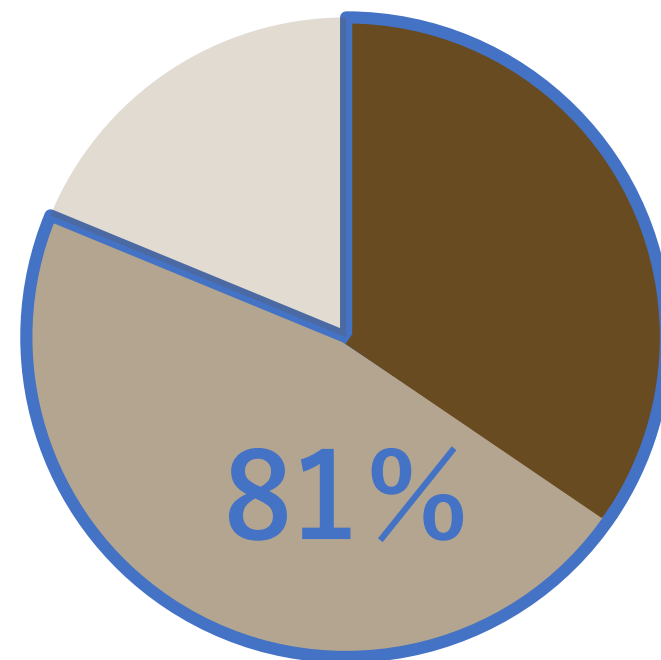
ハイッ チアーズ!!



ハレヨイ ヒメレモン



ハレヨイ もち麦



06

今後の展望

✓ 開発したビールの広報活動

- ・ 学生営業
- ・ ポップの作成



06

今後の展望

✓ Instagramで情報発信を継続



Follow
me!

@opu_craft_beer_lab



OPU Craft Beer Lab

ご清聴ありがとうございました！