

横浜ビール・良品計画・横浜市 **SDGs** 連携企画 モルト粕を有効活用した **レトルトカレー** を発売します！

横浜市と株式会社横浜ビール、株式会社良品計画 横浜事業部は、クラフトビールの醸造過程で生まれる副産物のモルト粕に着目した連携企画として、横浜ビール「ハマクロカレー」を4月21日より販売することとなりました。

横浜ビールでは、2018年から食品廃棄物を資源として循環させるプロジェクトに取り組んできましたが、このたび、新たな取組として、モルト粕の活用を良品計画が提案し、カレーの食材として使用するとともに、パッケージにも取り入れ、商品化に取り組みました。

横浜の美味しさと環境への優しさが詰まったカレーを召し上がりながら、「もったいない」を減らす取組を考えてみませんか。

1 名称

横浜ビール ハマクロカレー

2 価格

798円（税込）

3 特徴

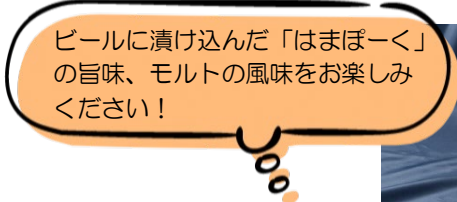
- ・クラフトビールの醸造過程で生まれる副産物のモルト粕を有効活用
- ・パッケージの用紙にも、モルト粕を活用した「クラフトビールペーパー」を使用
- ・横浜のクラフトビール「ハマクロ」や横浜ブランド豚「はまぼく」など、地産地消の食材を活用

4 販売開始

令和5年4月21日（金）

5 販売店舗

- ・横浜ビール 驛の食卓（中区住吉町6丁目68-1）、横浜ビール 通販サイト
- ・無印良品 横浜市内7店舗
（無印良品 港南台バース、無印良品 そごう横浜、無印良品 Colette・Mareみなとみらい、無印良品 横浜ジョイナス、無印良品 NEWoMan YOKOHAMA、無印良品 500 星天qlay、無印良品 イオン金沢八景）



モルト粕を活用したパッケージ

お問合せ先

【横浜市の食品ロス削減の取組に関するお問合せ】

資源循環局3R推進課長 津島 邦宏 Tel: 045-671-2563

【商品に関するお問合せ】

株式会社横浜ビール 広報・ファンプロジェクト 横内 勇人、工藤 葵

Tel: 045-212-9633 Email: yokouchi@yokohamabeer.com

【無印良品に関するお問合せ】

株式会社良品計画 広報・ESG推進部 Email: rk-pr@muji.co.jp