

## 『こんにゃくビール』お披露目会

日 時：令和6年12月5日(木) 14時30分～

開催場所：群馬大学 次世代モビリティ社会実装研究センター 2階

### 次 第

司会:東和銀行 法人営業部  
主任調査役 星野 洋介 氏

1. 開会挨拶  
群馬大学食健康科学教育研究センター長 粕谷 健一 氏
2. 群馬県のコンニャク事情について  
群馬県 農政部 蚕糸特産課 蚕糸特産係 補佐(蚕糸特産係長) 須藤 薫 氏
3. コンニャクの研究について  
群馬大学食健康科学教育研究センター 客員教授 向井 克之 氏
4. 進化したコンニャクビールについて  
有限会社 浅間高原麦酒 代表取締役 黒岩 修 氏
5. 第2弾の販売開始に向けて  
株式会社 ファミリーマート 地域代表(北日本)(兼)秘書室管掌(兼)お客様相談室管掌  
(兼)加盟店相談室管掌 水野 康之 氏
6. 記念撮影
7. 試飲会
8. 質疑応答
9. 閉会挨拶  
株式会社 東和銀行 常務執行役員 和佐田 高久 氏

# 群馬県産大麦麦芽使用量について

令和6年11月22日

群馬県吾妻郡嬭恋村大字大笹 2193 番 27  
有限会社浅間高原麦酒  
代表取締役 黒岩修

こんにゃくビール製造における大麦および麦芽の使用料は下記のとおり

群馬県産大麦麦芽 (A) : 195 kg  
群馬県産大麦麦芽 (B) : 20 kg  
群馬県産大麦 : 0.05 kg  
ドイツ製造麦芽 (キャラメル) : 10 kg  
コンニャク糖化液 (群馬県産コンニャク使用) : 11.25 kg

ビール製造を行う上で、ビールのキャラクターを左右する麦汁の目標 PH を達成するためにキャラメル麦芽を使用し調整する必要があるため必要最小限を使用している。

群馬県産麦芽大麦比率

$$(195+20+0.05) \div (195+20+0.05+10) = 0.9555$$

割合 : 95.5%

蒟蒻においては群馬県産を使用し雪国アグリ株式会社がこんにゃく粉に加工した上でコンニャク液糖を製造している。

群馬県産原料比率

$$(195+20+0.05+11.25) \div (195+20+0.05+10+11.25) = 0.9576$$

IBU:51.04

EBC:11.93

第1弾最終比重、AL:1.0100 4.94

第2弾最終比重、AL:1.0108 4.86

令和6年12月4日

各 位

**産官学金連携の地域資源活用による地域産業応援について**

株式会社東和銀行（頭取 江原 洋）は、地域産業の活性化を目的として地域資源の活用を産官学金で取り組んでおります。

本取組みの一環として、本年6月に群馬大学食健康科学教育研究センター（センター長 粕谷 健一教授）と有限会社浅間高原麦酒（代表取締役 黒岩 修氏）のマッチングにより販売した「こんにやくビール」を、12月5日（木）にリニューアル販売いたします。

本商品については、6月に県内ファミリーマートで500本を限定販売し好評であったことから、群馬県産麦芽大麦の使用比率を95.5%に高め、より群馬県産にこだわった商品としております。

当行では、群馬県の特産品である「こんにやく」の生産・販売の活性化に更なる消費拡大が必要であると捉え、群馬県などと連携して消費拡大の支援に取り組んでおります。地域資源を活かした新たな挑戦が、群馬県全体の発展に繋がることを期待しており、今後も地域に根ざした金融機関として、地域産業の発展に貢献してまいります。



今年6月に発売された「こんにやくビール」



今年6月開催の「こんにやくビール」お披露目会