

報道関係各位

2024年10月1日

## 工学院大学で採れたハチミツ入りオリジナルビールを 「せいせき秋のビールまつり」で500本限定販売(10月3日～6日開催)

工学院大学(学長:今村 保忠、所在地:東京都新宿区/八王子市)みつばちプロジェクトと Science Create Project が、株式会社京王SCクリエイション(代表取締役社長:古屋 圭子、本社所在地:東京都多摩市)とともにオリジナルビール「せいせきハニーレモネール」を産学連携で企画・製品化しました。材料には、工学院大学みつばちプロジェクトが八王子キャンパスで養蜂・採蜜したハチミツを使用しています。武蔵野市のビール醸造所「26Kブルワリー(ニーロクケーブルワリー)」の協力のもと、組みわせる素材を検討し、オレンジピールやコリアンダーシードのスパイスにレモンピューレを投入し、フルーティーでさっぱりとした仕上がりの飲みやすいビールとなりました。

10月3日～6日に京王聖蹟桜ヶ丘ショッピングセンター(東京都多摩市)で開催される「せいせき秋のビールまつり」にて、「せいせきハニーレモネール」を期間・数量限定で販売します。



八王子キャンパスで採蜜したハチミツを利用したオリジナルビール(製品イメージ)



今回使用したハチミツ

商品名: せいせきハニーレモネール

商品説明: はちみつとレモンピューレを副原料としたオリジナルビール。オレンジピールやコリアンダーシードのスパイスにレモンピューレを投入し、フルーティーかつさっぱりとした仕上がり。アルコール度数は4.5%以内、苦みの基準値IBUも10以内とし、飲みやすさを重視しました。

容量: 330ml

販売価格: 1,200円(税込み)

販売本数: 総数500本 ※なくなり次第、販売終了

販売期間:

【せいせきA館8階BBQ場よこ

「多摩大学工学院大学学生プロジェクト&26K Brewery」ブース】

10/3(木)・10/4(金)17:00～21:00(L.O.20:45)

10/5(土)12:00～21:00(L.O.20:45) 10/6(日)12:00～20:00(L.O.19:45)

【せいせきB館2階センターコート】

10/5(土)・10/6(日) 10:00～17:45



2種類のラベルデザインを用意  
(中身は同一)

## ■子供向けワークショップ ふわふわビールスライムを作ろう

10月5日(土)と6日(日)は工学院大学の学生プロジェクト「Science Create Project(SCP)」が子供向け科学実験ワークショップ「ふわふわビールスライムを作ろう」を開催。ビールまつりにちなんだオリジナリティあふれるスライム作り体験を開催します。

開催期間: 10月5日(土)、6日(日)12:00~18:00 最終受付 17:45

※材料がなくなり次第終了します

開催場所: せいせき B 館 8 階つきじ植むら横



2024年春に実施したワークショップの様子

## 「せいせき秋のビールまつり」開催概要

京王線沿線や多摩地域に所在する16カ所のブルワリーが集合し、各小規模ブルワリーが独自に醸造する地域のクラフトビールを飲むことができるイベントです。沿線の魅力を再発見するとともに発信することで、東京多摩エリアの街の活性化と持続可能な地域連携を目指します。工学院大学をはじめ、多摩大学や明星大学の学生もイベントに携わり、産学協同で地域活性化に取り組むイベントとなります。

実施期間: 10月3日(木)~10月6日(日) 計4日間

※小雨決行、荒天中止、※開催情報はWEBサイトをご覧ください

実施時間: 平日 17:00~21:00(L.O. 20:45)

土曜 12:00~21:00(L.O. 20:45)

日曜 12:00~20:00(L.O. 19:45)

実施場所: 京王聖蹟桜ヶ丘ショッピングセンター A 館 8 階 BBQ 場よこ

<https://www.keio-sc.jp/floor/>

主催: せいせきの丘プロジェクト実行委員会

後援: 多摩市

協力: A 館 8 階・デジキューBBQ テラス、ザ・スクエア、聖蹟桜ヶ丘オーパ  
工学院大学、多摩大学松本ゼミ、株式会社スイベルアンドノート

※なくなり次第、販売終了

※詳細は、せいせき公式HP内[特設ページ](#)をご覧ください。



## ■みつばちプロジェクト代表 野櫻 健太 さん(先進工学部応用化学科 2 年) コメント

八王子キャンパスで養蜂したみつばちの蜂蜜を使用したクラフトビールを醸造しました。レモンの風味と蜂蜜の甘さが調和した、独特で美味しいビールです。今回はラベルデザインにも力を入れ、2種類制作しました。学生がーから描き、聖蹟桜ヶ丘らしさやレモン、はちみつなどの原材料をイメージできるようなラベルとなっています。今回の製品づくりを通じて、意見を多くの方からもらい随時求められているものへと変えていくことが重要だと感じました。

「Honey LemonAle」は、飲みやすいビールを目指しました。ぜひお食事と共に飲んでみてください。この機会を提供くださった関係企業の皆様に深く感謝申し上げます。

## ■工学院大学みつばちプロジェクト

2012年の設立以来、大学のキャンパスで養蜂・採蜜を行い、ミツバチの生態系を学んでいます。工科系大学ならではの学びを活かし2018年から産学連携でハチミツを使ったものづくりに挑戦。「KUTE Honey」シリーズとして入浴料やハンドクリーム、ハンドソープを製品化しました。2023年には京王聖蹟桜ヶ丘ショッピングセンターで開催された「KEIO 春のビールまつり」でハチミツ入りのオリジナルビール「せいせきハニーエール」を企画・製品化。身近なハチミツを通して地域の自然に興味を持ってもらえるよう、大学内外のイベントへ積極的に参加しています。

みつばちプロジェクト特設サイト: <https://www.kogakuin.ac.jp/honeybee/>



八王子キャンパスで養蜂

<取材に関するお問い合わせ>

学校法人 工学院大学 総合企画部広報課/担当:塩原・廣田

TEL: 03-3340-1498 / [お問い合わせフォーム](#)