

報道関係各位

2025年9月25日

工学院大学で採れた東京産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」で販売(10/2～5)

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が、株式会社京王SCクリエイション(取締役社長:小塚 健司、本社所在地:東京都多摩市)、明星大学(学長:富樫 伸、所在地:東京都日野市)とともにオリジナルビール「多摩の明星～蜜星～」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・採蜜した東京産ハチミツ、明星大学人間社会学科の学生が育成したホップ、地元農家で栽培されたブルーベリーを使用しています。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、柑橘類やスパイスを思わせる複雑な香りをもつセゾンタイプのビールに仕上げました。

10月2日(木)～10月5日(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、「多摩の明星～蜜星～」を期間・数量限定で販売します。さらに本イベントの一環として、工学院大学の学生プロジェクト「Science Create Project」が、10月4日(土)・5日(日)に子ども向け科学実験ワークショップ「ふわふわはちみつビールスライムを作ろう」を実施します。



工学院大学みつばちプロジェクトのハチミツ、明星大学の学生が育成したホップ、地元産ブルーベリーを使用(写真:右上)

■オリジナルビール「多摩の明星～蜜星～」販売概要

商品名: 多摩の明星(たまのみょうじょう)～蜜星(みつぼし)～

商品説明: 明星大学が育成したホップ、工学院大学みつばちプロジェクトのハチミツ、日野市産ブルーベリーを使ったセゾンタイプのビール。柑橘類とスパイスを思わせる複雑な香りが特徴で、食事と合わせても楽しめる仕上がり。

容量: 瓶 330ml / プラカップ S150ml、M270ml、L470ml

販売価格: 瓶 900円(税込)、プラカップ S500円・M700円・L1,200円(税込)

販売本数: 瓶 300本、カップ提供約 250杯 ※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

「せいせき×明星大学×工学院大学」ブース

10/2(木)・10/3(金) 17:00～21:00(L.O.20:45)

10/4(土) 12:00～21:00(L.O.20:45)

10/5(日) 12:00～20:00(L.O.19:45)

【せいせき館 B 館 2 階センターコート】

10/4(土)・10/5(日) 12:00～17:00 ※センターコートでは瓶のみ販売します。



ラベルイメージ

■子ども向けワークショップ ふわふわはちみつビールスライムを作ろう

本イベントの一環として、10月4日(土)・5日(日)には工学院大学の学生プロジェクト「Science Create Project」が子ども向け科学実験ワークショップ「ふわふわはちみつビールスライムを作ろう」を開催。みつばちプロジェクトで製品化した「はちみつ入りハンドソープ」を利用し、オリジナリティあふれるスライム作り体験を提供します。

開催期間: 10月4日(土)、5日(日)11:00~17:00(最終受付 16:45)

開催場所: せいせき B 館 8 階つきじ植むら横

定員: 各日 200 名 ※材料がなくなり次第終了します



2025年「せいせき春のビールまつり」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。

実施期間: 2025年10月2日(木)~10月5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: 10月2日(木)、3日(金) 17:00~21:00(L.O.20:45)

10月4日(土) 12:00~21:00(L.O.20:45)

10月5日(日) 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

運営協力: A館8階・デジキューBBQテラス、ザ・スクエア、工学院大学、
多摩大学松本ゼミ、明星大学、株式会社スイベルアンドノット

※なくなり次第、販売終了

※詳細は、せいせき公式ホームページをご覧ください。

特設ページURL: <https://www.keio-sc.jp/2025autumnbeer/>



■みつばちプロジェクト代表(渡邊 智羽さん 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・採蜜したハチミツを用い、明星大学と共同でクラフトビール「多摩の明星~蜜星~」を企画しました。ハチミツやブルーベリーといった素材の特徴が調和した、地域ならではの一杯に仕上がっています。ラベルデザインも学生が一から描き、原材料をイメージできるよう工夫しました。開発を通じて、さまざまな意見をくみ取り多角的な視点で商品を磨き上げていく重要性を実感しました。異なる分野で活動する明星大学のみなさんと協働したことで、自分たちにはない視点や発想に触れることができたのは、大きな収穫でした。ぜひお食事と共に楽しんでいただければ幸いです。この機会を提供して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。株式会社京王SCクリエイションの協力のもと、ハチミツ入りのオリジナルビールを企画するなど、近年活動の幅を広げています。

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 経営企画部広報課/担当: 樋口・廣田

TEL: 03-3340-1498 / [お問い合わせフォーム](#)