

報道関係各位

2026 年 9 月 18 日

工学院大学で採れた東京産はちみつ入りオリジナルビールを 「せいせき秋のビール祭」で販売(10/2～4)

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:小堺 健司、本社所在地:東京都渋谷区)、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～かぼちゃ日和～」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・採蜜した東京産はちみつ、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バターナッツかぼちゃを使用しています。武蔵野市のビール醸造所「26K ブルワリー(ニーロクケブルワリー)」の協力のもと、バターナッツかぼちゃのkokと、はちみつの優しい味わいを楽しめるビールに仕上げました。

10月2日(金)～10月4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祭」にて、「多摩の明星～かぼちゃ日和～」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3日(土)～4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はちみつ、明星大学の学生が育成したホップ、地元産のバターナッツかぼちゃを使用(イメージ写真:右上)／オリジナルビール醸造体験の様子(写真:右下)

■オリジナルビール「多摩の明星～かぼちゃ日和～」販売概要

商品名: 多摩の明星(たまのみょうじょう)～かぼちゃ日和(びより)～

商品説明: 工学院大学みつばちプロジェクトのはちみつ、明星大学の学生が育成したホップ、日野市産バターナッツかぼちゃを使ったビール。バターナッツかぼちゃのkokと、はちみつの優しい味わいを楽しめる仕上がり。

容量: 瓶 330ml／カップ 270ml

販売価格: 瓶 900 円(税込)、カップ 700 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】

A 日程

10 月 2 日(金) 17:00～21:00(L.O.20:45)

10 月 3 日(土) 12:00～21:00(L.O.20:45)

10 月 4 日(日) 12:00～20:00(L.O.19:45)

■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3日(土)～4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3日(土) 11:00～17:00(最終受付 16:45)

10月4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 250 名 ※材料がなくなり次第終了します



2026 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祭」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: A 日程:2026 年 10 月 2 日(金)～10 月 4 日(日)

B 日程:2026 年 10 月 9 日(金)～10 月 11 日(日)

※工学院大学はA日程のみ出展

※小雨決行、荒天中止。

※開催情報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/2026autumnbeer/>

※なくなり次第、販売終了

実施時間(A 日程):

10 月 2 日(金) 17:00～21:00(LO.20:45)

10 月 3 日(土) 12:00～21:00(LO.20:45)

10 月 4 日(日) 12:00～20:00(LO.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、ヴィータモールせいせき、工学院大学、
多摩大学松本ゼミ、明星大学、株式会社スィベルアンドノット

■みつばちプロジェクト代表(阿久津 琉菜さん 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採れたはちみつを活用し、明星大学の皆さんと共同でクラフトビール「多摩の明星～かぼちゃ日和～」を製作しました。今回のビールには、今年八王子キャンパスで採れた、すっきりとしてくせがなく親しみやすい味わいのはちみつと、バターナッツかぼちゃを使用しており、それぞれの素材が持つ風味を生かした、ここでしか味わえない一杯となっています。ぜひおつまみと合わせて、地域の素材を生かしたクラフトビールをお楽しみください。今回このような貴重な機会をいただき、ご協力いただいた関係企業の皆様に心より感謝申し上げます。

■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 年から産学連携ではちみつ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、はちみつ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:森川・廣田

TEL: 03-3340-1498/ [お問い合わせフォーム](#)