



群馬大学
GUNMA UNIVERSITY



PRESS RELEASE

2024年6月21日

報道関係者 各位

群馬が誇る特産こんにゃくいもを用いた『こんにゃくビール』を共同開発
6/24より! 群馬県内一部ファミリーマート等で販売開始

群馬大学食健康科学教育研究センター（群馬県前橋市）の粕谷健一センター長と向井克之客員教授は、有限会社浅間高原麦酒（群馬県吾妻郡婦恋村 代表取締役 黒岩 修）と「こんにゃくビール」を共同開発しました。

群馬大学食健康科学教育研究センターは、食と健康に関わる研究および人材育成を推進し、地域社会と連携して県民の健康増進や地域産業活性化に寄与することを目的として活動を行っています。こんにゃくいもは群馬県が全国一の生産量を誇る特産であり、その認知度アップと消費拡大は地域産業の活性化に寄与すると期待されます。このたび、こんにゃくいもを用いた新たな商品として、「こんにゃくビール」を共同開発し、群馬県内の高崎、前橋、桐生を中心とした一部ファミリーマート等（随時拡大）で販売を開始することとなりました。これは東和銀行による共同研究先の紹介と販路先紹介により実現した産官学金連携の取組みです。

つきましては、販売記念記者会見および販売見学会を開催いたしますのでお知らせいたします。

（内容の詳細及び取材のお申し込みは次ページをご覧ください。）



1. 販売記念記者会見および販売見学会

開催日時・場所及び取材のお申し込み先

日 時：2024年6月24日（月）16：00～17：00

場 所：東和銀行 本店（前橋市本町二丁目12番6号）

取材申し込みについて

24日（月）15：00までに東和銀行 服部（027-230-1674）までご連絡頂きますようお願いいたします。

2. 本件のポイント

- 地元の特産品を活用した新商品の開発・販売を産学金連携により実現
- 日本一の生産量を誇る群馬県産こんにゃくいもを原料に使用
- 6/24より！群馬県内の高崎、前橋、桐生を中心とした一部ファミリーマート等で販売開始
(随時拡大)
- こんにゃくビールの特徴！
ビールの副原料に、群馬大学開発のこんにゃくいも糖化液を使用して造ったエールビールです。
ほのかに、こんにゃくをゆでた時のような風味とかすかなエグミが特徴です。

3. 関連リンク

群馬大学食健康科学教育研究センター

<https://www.cfw.gunma-u.ac.jp/>



有限会社浅間高原麦酒（孀恋高原ブルワリー）

<https://www.tsumabru.com/>



【本件に関するお問合せ先】

群馬大学食健康科学教育研究センター

センター長・教授 粕谷 健一 TEL：0277-30-1481

E-MAIL：kkasuya@gunma-u.ac.jp

研究推進部産学連携推進課

荒牧センター事務室 副課長 六本木 健司

TEL：027-220-7633

E-MAIL：shokukenkou-c@ml.gunma-u.ac.jp

浅間高原麦酒

黒岩 修

TEL：0279-96-1403

YFA70403@nifty.com

東和銀行

服部 政博

TEL：027-230-1674