

令和7年10月7日

## 『こんにゃくビール』お披露目会

日時：令和7年10月7日（火）15時00分～

場所：群馬県庁31階 G I N G H A M

### 次 第

司会：東和銀行 法人営業部  
代理 志村 里紗

1. 開会挨拶  
群馬大学 食健康科学教育研究センター長・大学院食健康科学研究科長 粕谷 健一 氏
2. 群馬県のこんにゃく事情について  
群馬県 農政部 蚕糸特産課 蚕糸特産係 補佐 須藤 薫 氏
3. こんにゃく糖化液の研究について  
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. こんにゃくビールについて  
有限会社 浅間高原麦酒 代表取締役 黒岩 修 氏
5. 質疑応答
6. 記念撮影
7. 試飲会（キッチンスペースに移動）
8. 閉会挨拶  
株式会社 東和銀行 常務執行役員 和佐田 高久 氏

以 上

2025 年 10 月 7 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に地域資源の各種 PR に産官学金で取り組んでおります。

本取組みの一環として、群馬県の特産品である「こんにゃく」の消費拡大に向け、2024 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）と有限会社浅間高原麦酒（代表取締役 黒岩 修）のマッチングにより「こんにゃくビール」を開発・販売しました。その後、2024 年 12 月には、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リニューアル販売も実施しております。

今回につきましては、前回のエールビールとは違い、ラガー酵母を使用した最適な発酵温度（低温管理）や期間を研究することで、こんにゃくビールに適した繊細な下面発酵手法を確立し、よりクリアでスッキリとしたキレのある味わいが特徴である「ピルスナータイプのこんにゃくビール」を新しく開発し、販売することとなりました。

当行では、群馬県の特産品である“こんにゃく”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、群馬県や群馬大学などと連携して消費拡大の支援に取り組むことといたしました。群馬大学には 2025 年 4 月に新たな大学院として食健康科学研究科が開設され、食と健康に関わる研究や人材育成による一層の地域貢献が期待されます。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。

本件に関するお問い合わせ先  
株式会社 東和銀行  
法人営業部  
担当：服部・大山  
TEL：027-230-1674