

株式会社ホップジャパン

ホップ栽培を核にした
クラフトビールビジネスの展開

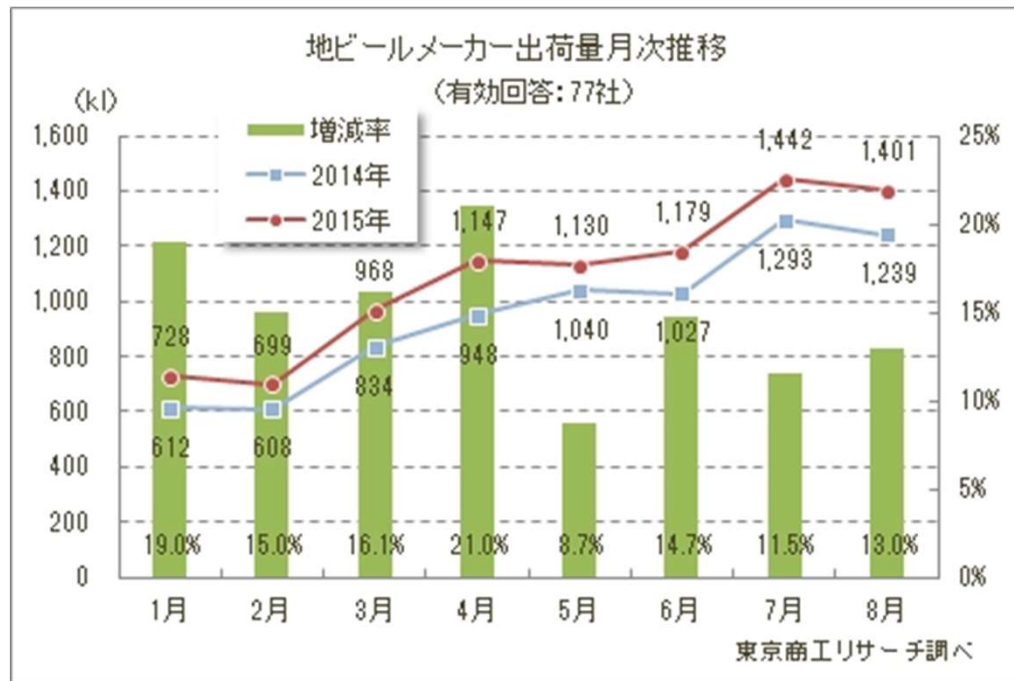


HOP JAPAN

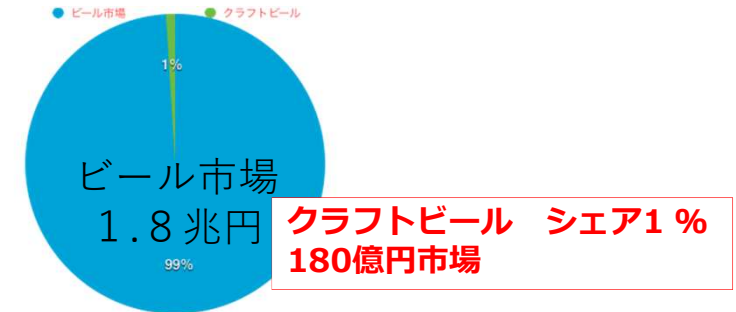
Bring a little
joy to your life.

急成長するクラフトビール市場

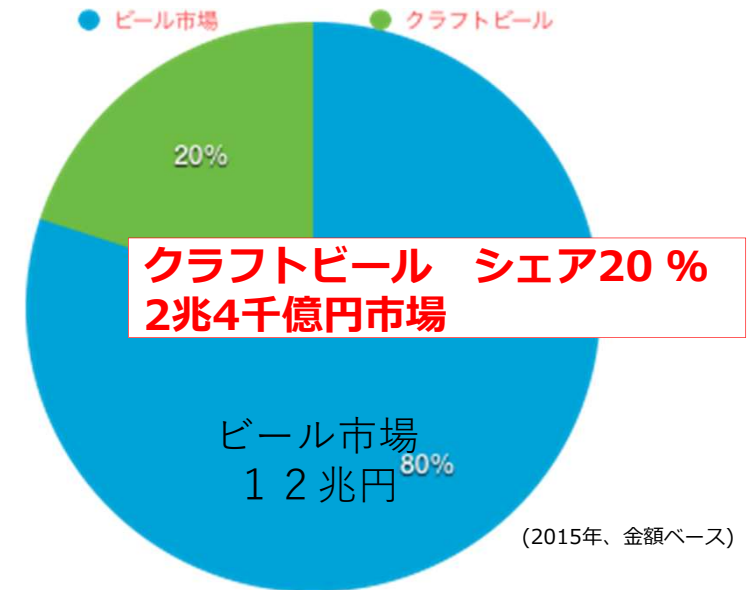
先行する米国市場の成長を追って
日本も前年度比**15%+**の急成長



日本



米国



国内クラフトビールの課題

ビール材料



ホップ栽培

高所作業、栽培手間
大手メーカー契約栽培

- ⇒ 高齢化・後継者不足
- ⇒ 国産ホップ流通せず

大麦栽培・製麦

大きな製麦設備投資

- ⇒ 画一的な海外産輸入
- ⇒ モルトのみが流通

ビール醸造



材料

国産材料の流通網欠如

- ⇒ フレッシュ(生)、高品質、
- 多様な国産原材料の調達困難

醸造技術

醸造技術教育機関の不在

- ⇒ 体系的な技術習得が困難
- ⇒ 海外ビールスタイルの
- 後追い醸造

ビール消費



楽しみ方

“とりあえず一杯”
画一的なビール文化

- ⇒ 大手ブランドの寡占
- ⇒ 食文化の中での発展阻害

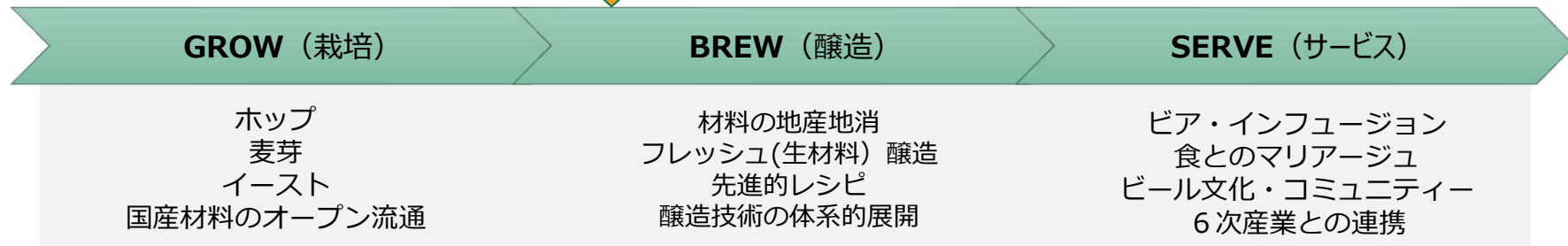
流通・販売

複雑な税制

- ⇒ 個性ある高品質ビール市場の
- 成長制約

ホップジャパンのビジョン

“The Japan” スタイルのビール確立
人とモノを繋ぐクラフトビール文化の浸透・拡大



新鮮、高付加価値
ビール材料農業の再興

“日本のクラフトビール”
スタイル確立、世界発信

新しい
“ビール生活文化” 醸成



* 2016年7月、“福活ファンド”（株式会社福島銀行、一般社団法人MAKOTO）の第2号案件として弊社事業への投資決定

GROW (栽培)

BREW (醸造)

SERVE (サービス)



新しい
省力栽培モデル
・高所作業
・蔓下げ
をしない



ホップ・原料取引所

J.HOP Market

国産ホップ流通を核とした
ビール材料流通ネットワーク


Jホップ・マーケット

Home 農家 ホップ サービス概要 お問い合わせ

登録 ログイン


J.HOP Market Home 生産者 ホップ サービス J.HOPマーケットについて お問い合わせ

Sed ut perspiciatis unde omnis iste natus error sit voluptatem accusantium doloremque laudantium, totam rem aperiam, eaque ipsa quae ab illo inventore veritatis et quasi architecto beatae vitae dicta sunt, eiusmodi temporibus et eum ipsam voluptatibus quaerat sapienter eligeat. Ut enim ad minima veniam, quis nostrum exercitationem ullam corporis suscipit laboriosam, nisi ut aliquid ex ea commodi consequatur? Quis autem vel eum iure reprehenderit qui de ea molestiae id est est illo? Sed ut perspiciatis unde omnis iste natus error sit voluptatem accusantium doloremque laudantium, totam rem aperiam, eaque ipsa quae ab illo inventore veritatis et quasi architecto beatae vitae dicta sunt, eiusmodi temporibus et eum ipsam voluptatibus quaerat sapienter eligeat. Ut enim ad minima veniam, quis nostrum exercitationem ullam corporis suscipit laboriosam, nisi ut aliquid ex ea commodi consequatur? Quis autem vel eum iure reprehenderit qui de ea molestiae id est est illo?



ホップ

J.HOPマーケットのホップ生産者が愛情をかけていないに育てた、フレッシュ、高品質、こだわりの2017年国内産のホップです。詳細や購入についてのお問い合わせは、各ホップの詳細ページのお問い合わせフォームをご利用ください。



販売終了



地元で国産ホップ栽培



新鮮な地元ホップを
地産地消

ホップ畑直結
フレッシュ醸造所



地元ブルワリー

ビールを地元鍾乳洞で熟成
クラフトビール“鍾乳洞”セラー



地域リソースの活用と
6次産業化

地域リソース：観光資源、研究・教育機関



GROW (栽培)

BREW (醸造)

SERVE (サービス)

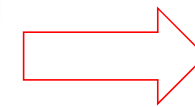
6次産業化に展開



新しい“ビール生活文化”



“とりあえず1杯” ビールから ...



食事、TPOに合わせて

多様なビールを日本スタイルで
楽しむ文化醸成



インフュージョン・システム

最もフレッシュな形で
ビールを「最終完成」



循環するまち田村市 “グリーンパーク”ホップ・ブルワリー構想

<p>産業の循環</p> <p>ホップ栽培 → ビール醸造 → 楽しむ Grow Brew Serve</p> <p>1次産業～3次産業をホップで繋ぎ6次産業へ</p>	<p>人の循環</p> <p>人を呼び込む ホップ・クラフトビールを使ったイベント等 Iターン、Uターン ホップ農業就労者・ビール醸造希望者の受皿</p>	<p>もの・エネルギーの循環</p> <p>施設・観光資源の循環 グリーンパーク都路の再活用、鍾乳洞水ビール、etc 酒燃料サイクル発電 残ったビールや廃棄食材をバイオエタノール発電に</p>
---	--	---

どんなものでも再活用 Reuse

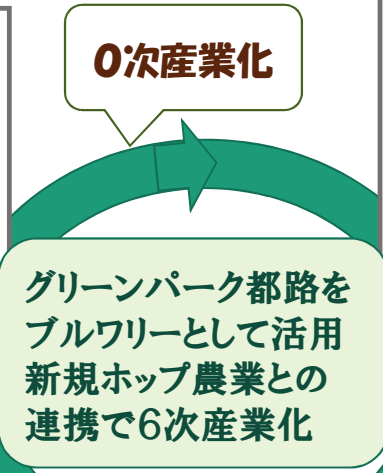
グリーンパーク都路

震災後利用頻度が減っている。ブルワリーとして改修、不採算施設を地域活性化施設に転換再活用。

捨てるものの再活用

ホップの蔓→和紙、ホップの芽・葉→料理（抗癌作用、痴呆症予防に効果）ビール麦殻→家畜の餌。etc
 廃棄ビール等アルコール、その他→電気
 福島大学と連携、最新の**低濃度バイオエタノール発電機**の燃料として酒類、残飯、ゴミ等を再利用、町ぐるみで実施することにより環境意識の醸成・循環社会の構築。

6次産業化



1次産業 ホップ農業 Grow

省力化ホップ栽培モデル

従来型ホップ栽培の問題点を改善した栽培方法の導入→地元設備会社の協力により過酷な作業を緩和する省力設備の開発・導入、さらに付加価値の高い生ホップでの販売を行うことで設備投資を抑え買取価格をアップ。ペレット化を前提とした既存ホップ乾燥方法から品質向上を図るため、低温乾燥等の研究を行っていく。

ホップ取引所の開設

大手ビール会社から独立したホップ自由市場「J-Hop Market」を創設、ホップ売買の他、ホップ成分分析もしている。将来は麦芽や酵母も組み入れていきたい。



3次産業 楽しむ Serve

イベントの開催

- ・ホップ収穫体験ツアー、クラフトビール祭り等、特に都心からの女性層・若者や外国人の集客が見込める。
- ・地元のお祭り「灯まつり」と連携したビアフェス等の開催。

インヒューザーの導入

ビールを飲む直前にホップやハーブ、フルーツの風味を添加する機器（インヒューザー）を導入し、新しいビールの楽しみ方を提案、幅広くファンを呼び込む。

あぶくま洞や地産品等地元リソースの活用

- ・集客が減少しているあぶくま洞への新たな観光動線となり活性化。
- ・都路牛、エゴマ、八菜カレー等地産品とコラボ。



2次産業 クラフトビール醸造 Brew

田村市でしかできないビール造り

- 農家直結生ホップを使ったビール
新鮮な生ホップでしか出せないワインのような香り。
- あぶくま洞と連携
 - ・あぶくま洞の水で作ったビール
ミネラル成分は酵母を活性化させる性質がある。鍾乳洞の水で仕込んだビールは日本初？
 - ・あぶくま洞で熟成させたビール
ビールは低温で発酵させるため、昔ヨーロッパでは地下を掘って保管、現在も使用し観光地となっている。あぶくま洞でも同様に高濃度のビール（パーレーワイン）をワイン樽等で熟成・販売、観光にも利用。

ありがとうございました。



HOP JAPAN

Bring a little
joy to your life.