

事業概要	廃棄していたビール・発泡酒を製造する過程で生成される麦芽粕を生産農家で肥料として活用してもらい、そこで育った果実や野菜を再びビール・発泡酒の製造や直営レストランで調理販売することを目標とする。	
部署	経営・営業企画部	
所在地	〒130-0021 東京都墨田区緑四丁目8番8号中井ビル	
連絡先	(電話番号)03-5600-0181 (E-mail)y.arimoto@virgobeer.com	
環境省ローカルSDGsを通じて、実現したい社会像	上記の事業を生産農家と進めることにより、持続可能な生産消費形態を確保する。製造工程で発生する廃棄物・副産物を肥料等として再利用することにより、飢餓を終わらせ、食料安全保障および栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する。	
ローカルSDGsの実現に貢献できるソリューション	分野	農林水産業・地場産品
	ビール・発泡酒の製造過程で麦芽粕が副産物として残る。糖分が抜けてはいるが栄養素がほぼ残留したこの麦芽粕を肥料として生産農家に活用してもらおう。とくに地元である東京都の地域資源を生産している農家に活用いただく事により、そこで育った果実・野菜を購入することにより地域の循環が生まれ、エコに繋がる。 具体的には、果実などをビール・発泡酒の副原料として地場のお土産物にしていく。また、野菜などを直営レストランで調理販売し、廃棄する麦芽粕を肥料にした野菜をアピールすることで、お客様にエコ活動に参加していただく。 地域の産品を使用したクラフトビールの製造→生産農家に麦芽粕肥料を提供→その成果物の活用(ビール製造やレストランでの提供など)	
	URL	http://virgobeer.com/
上記ソリューションを提供できる地域について	関東・甲信越地方、東京都、立川市・奥多摩町・八丈町	

自者の特徴	東京都中小企業振興公社との連携により、東京都の地域資源を活用している。東京都八丈町(八丈島)の島レモン・明日葉・椎茸、東京都奥多摩町のわさび、東京都立川市の柚子などを副原料に使用したクラフトビールの製造を手掛け、地産地消の商品開発を進めている。これらの生産農家に製造過程で残った麦芽粕肥料として使用してもらい、その成果物(果物や野菜など)をビール・発泡酒の原料として再利用する循環を作り、持続可能な生産消費形態を確保していく。某大手保育園運営会社(一部上場)とエコ事業を推進中。長野県内に小中一貫の全寮制の学校を運営されていて、食育をテーマに広大な学校敷地内の畑で果物や野菜などの作成に取り込んでいる。その肥料に麦芽粕を使用してもらい、生徒さん達が育てた果物を使用したビール・発泡酒の製造と、育てた野菜などを直営レストランで調理販売したり、子供食堂・養護施設などの調理に使ってもらったりなどを推し進めている。
SDGs経営に向けた自者の課題や悩み	麦芽カスは多くの水分を含んでいるので、衛生的かつ安全な肥料を作成するためには、大型の乾燥機などの設備購入が必須になってくるが、資金的な課題に直面している。