

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	<a href="http://virgobeer.com/">http://virgobeer.com/</a>
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。



VIRGO BEER CORPORATION

since 2000

# すみだから世界へ

～ from Sumida to the World ～

“Beer, if drunk in moderation, softens the temper, cheers the spirit and promotes health.”

— Thomas Jefferson the 3<sup>rd</sup> president of the United States

「ビールは適量に飲めば、気分をやわらげ、元気な気分になり、健康を促進する。」

— トーマス・ジェファソン (第3代アメリカ合衆国大統領)

# ヴィルゴビール

About VIRGO BEER



ヴィルゴ (VIRGO) とはラテン語で、「ヴァージン」の語源。乙女座を意味します。乙女座の女神は左手に「麦の穂」を持ち、天空に輝いています。麦を原料とするビール会社にとって、またとないシンボルです。その昔、ビール造りは女性の仕事であり、上手にビールを仕込めることが、花嫁になる必須条件であったともいわれています。女性[女神]とビールとのつながり、これから由来して『ヴィルゴビール』と名付けました。

ヴィルゴビールは、東京都墨田区・江東区で醸造している、エールタイプ（上面発酵）のビールです。イギリス・ベルギーなどで多く飲まれており、フルーティーな味わい・香りをお楽しみいただけます。創業した2000年から、ビールが好きな人、ビールが苦手な人、若い人、お年寄り、老若男女問わず、気軽に楽しく飲める爽やかで軽やかな飲みやすいビールの製造を心がけてきました。



# コンセプト

## Our Concept

お料理とのマリアージュを考え、ビール職人がこだわりの原料・製法で仕込んでいます。

## 料理と味わう

女性の方の中には、ビールは炭酸ガスでお腹一杯になってしまうから避ける方もいらっしゃると思いますが、ヴィルゴビールは料理と味わっていただくために、お腹一杯にならないように微炭酸にしています。

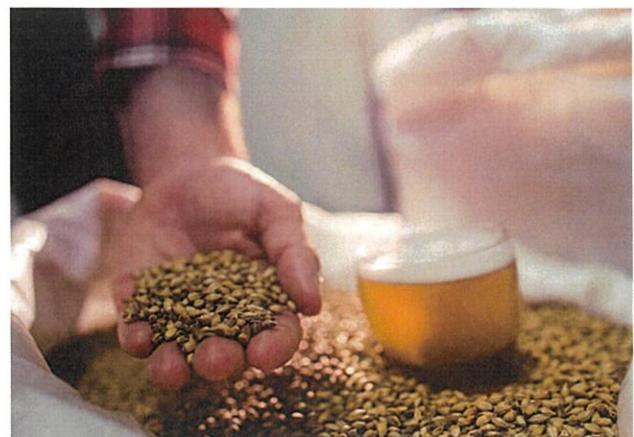


## 職人が一貫して製造

ヴィルゴビールでは、ビールを造る上で必要な発酵、ろ過、容器詰め等の様々な工程全てを一貫して下町の職人が行なっています。一人でも多くのお客様に美味しいビールを味わってもらえるよう、繰り返し試行錯誤を積み重ねてビールを創り上げています。

## 厳選した無添加の原料

水・大麦・ホップだけでなく、フルーツビールに使用する果汁に至るまで厳選した無添加の原料を使用しています。特にビールの味の決め手となる大麦とホップは香り、泡、苦味と旨味のバランス等、様々な要素を考慮して選定しています。



# 商品紹介

Our Beer

## 北斎麦酒 Hokusai Beer

すみだ生誕の葛飾北斎の作品を使用した、人気の『北斎麦酒』シリーズです。



(左から 白、黒、赤、琥珀、白ぶどう、桃)

## オリジナルラベルシリーズ

当社ではオリジナルラベルもご準備いたします。小ロットでOEMを作成いたします。



令和スペシャルボトル

たまひで黒びーる

玉乃家ビール

PHO' MINH LAGER BEER

# 北斎麦酒醸造所

HOKUSAI BEER BREWERY

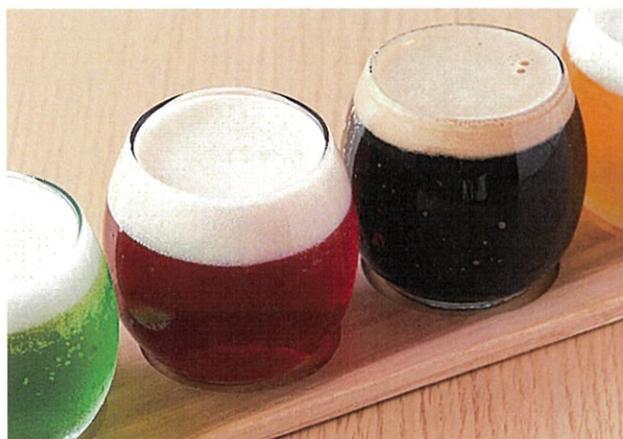


北斎麦酒醸造所は、地元のすみだに2020年4月にオープンした第1号直営店です。

## 第1号直営店

*The First Restaurant*

すみだは葛飾北斎の生誕地でもあります。  
店内は北斎の「富岳三十六景」で描かれている  
波をイメージして「北斎ブルー」を  
基調とした配色で落ち着いた空間を  
演出しております。



## 常時8種類の 自家醸造ビールを提供 *8 Different Types of Craft Beer*

深川工場にて自家醸造されたビールを  
定番のピルスナー、黒ビールの他、ビールが  
苦手な方でも楽しめるフルーツビールや本格  
的なクラフトビールをご用意しております。  
是非「4種飲み比べセット」でお好みのビー  
ルを探してください。

## 本格フレンチから 手軽なおつまみまで *From Authentic French Food to Bar Food*

当店のフレンチのシェフによる  
本格フレンチで非日常をお楽しみください。  
季節によってジビエ料理もご堪能いただけます。  
また、それに合わせたワインも取り揃えております。



鹿のロースト



鹿すね肉の煮込み

# 北斎麦酒工房

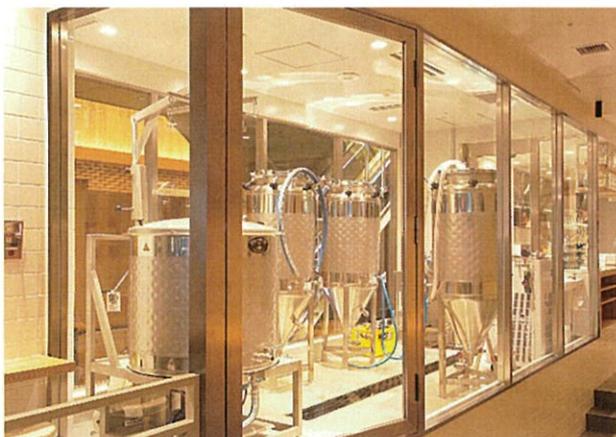
HOKUSAI BEER ATELIER



北斎麦酒工房では、「体験」「お食事」「買い物」の3つをお楽しみいただけます。

## 初めての方でも気軽に楽しめる ビール醸造体験！ *Brewing Experience*

ビールのスタイル、歴史や原料を学び、  
ビール造りを体験していただけます。  
レストランの併設した工房ならではのこだわりの料理  
とクラフトビールのペアリングをご提供いたします。  
お買い物・観光の合間にぴったりの  
短時間コースをご用意しています！



## お食事 *Eating & Drinking*

併設レストランで創作イタリアンを中心とした  
お食事とビールを堪能いただけます。  
江戸東京食材を使用した、ビールに合う創作  
イタリアン料理を当店では提供しています。  
また、ビール醸造の際に生じる麦汁や麦芽粕  
などを「食べるビール」としてアレンジする  
「ECO BEER」にも取り組んでいます。

## 買い物 *Shopping*

江戸東京の新鮮な食材や  
オリジナルグッズをお買い物いただけます。  
お土産にぜひどうぞ！



# 深川工場

*Fukagawa Brewery*

ヴァイルゴビールでは発酵・ろ過・容器詰め等の工程を一貫して行っています。

## 上面発酵

*Top Fermentation*

上面発酵酵母を使用し、やや高めの温度（20～25℃）で発酵を行うエールタイプのビールを醸造しています。



## 醸造

*Brewing*

火入れをして酵母を非活性化しているため、常温での長期保存（360日）が可能。パストライザー（低温殺菌の機械）を設置。低温殺菌をすることで常温で1年ほど保管できるのがメリットです。

## 地産地消の原料

*Locally grown and sourced ingredients*

職人が東京各地に自ら現地へ行き、調達したこだわりの原料を使用します。定番のラガー、黒ビールをはじめ、フルーツビールまで、職人の思いが詰まった味をお楽しみください。



# ヴィルゴイーツ

VIRGO EATS



テイクアウト、デリバリー専門店です。

## お弁当

*Bento*

地元すみだで生まれ育ったシェフが  
味や栄養にこだわって作る  
日替わり弁当を提供しています。  
個人はもちろん、企業様もご注文を承ります。



ホップを衣に使用した  
オリジナル唐揚げ弁当



北斎御膳  
オリジナルボックスをご用意



## 惣菜

*Side Dish*

より多くのお客様に「美味しい」を  
お届けできるよう、各総菜の販売も  
行っています。

伝説の「ウニコロッケ」から TOKYO-X を  
使用した角煮等こだわりの食材を使用した  
品々をお楽しみください。

## テイクアウト・デリバリー *Take Out & Delivery*

ご自宅などにも、当社の味をお届けします。  
ちょっとしたおつまみから  
パーティープランなど  
目的に合わせて、内容をご提案させて  
いただきます。まずはご相談ください。



ビール造りは決して楽なものではありませんが、  
東京都墨田区発祥の地ビールを一人でも多くのお客様に届けたい、  
という思いで今迄も此れからもチャレンジを続けていきます。

ヴィルゴビールのビールとお食事で、  
皆さまに「美味しい時間」を  
お楽しみいただけるように。



# 会社概要

## Company Profile

会社名	有限会社ヴィルゴビール
英語表記	VIRGO BEER CORPORATION
設立	2000年9月21日
酒類製造免許	2001年3月7日取得
本社所在地	本社 〒130-0021 東京都墨田区緑 4-8-8 中井ビル 1・2F TEL: 03-5600-0181
アクセス	錦糸町駅から 徒歩10分 両国駅から 徒歩10分 菊川駅から 徒歩 8分
役員	代表取締役 中井 俊也 取締役 中井 静子
資本金	52,000,000 円 (2020年10月31日付)
事業内容	酒類の醸造と販売、清涼飲料水と炭酸飲料の製造と販売、 酒類・食料品の製造および卸および小売業、他付帯する一切の業務
取引品目	ビール、発泡酒、炭酸飲料、お弁当、お惣菜
取引銀行	東京東信用金庫 両国支店 日本政策金融公庫 江東支店 みずほ銀行 錦糸町支店 三菱 UFJ 銀行 錦糸町駅前支店 三井住友銀行 錦糸町支店 朝日信用金庫 立川支店
取引先	日本橋三越・横浜そごう・イトーヨーカー堂・ザ・ガーデン自由が丘 日本橋たいめいけん・人形町玉ひで・日本橋ゆかり・はせがわ酒店 北野エース・錦糸町テルミナ・台場ヴィーナスフォート アクアシティ台場・東京スカイツリー® タウン・ソラマチ 第一ホテル両国・浅草ビューホテル・国分 (株) 日本酒類販売 (株)・(株) 升喜
所属団体	墨田区観光協会・墨田区商店街連合会 錦糸町を元気にする会・中野区観光協会

# 事業所

Office・Restaurant



## 深川工場

FUKAGAWA BREWERY

〒135-0012  
東京都江東区海辺 23-15  
TEL: 03-6666-4696  
【平日】 9:30~18:00

## 工場直営店



北斎麦酒醸造所  
HOKUSAI BEER BREWERY

## 北斎麦酒醸造所

HOKUSAI BEER BREWERY

〒130-0022  
東京都墨田区江東橋 3-8-7  
錦糸町駅前プラザビル 2階  
TEL: 03-6659-5917  
【平日】 16:00~24:00 (L.O. 23:00)  
【土】 12:00~24:00 (L.O. 23:00)  
【日・祝日】 12:00~23:00 (L.O. 22:00)  
月曜日定休



北斎麦酒工房  
HOKUSAI BEER ATELIER

## 北斎麦酒工房

HOKUSAI BEER ATELIER

〒130-0022  
東京都墨田区江東橋 4-27-14  
東京楽天地ビル 1階  
TEL: 03-6659-9820  
【平日・土日・祝日】  
11:00~23:00 (L.O. 22:00)

## テイクアウト、デリバリー専門



## ヴィルゴイーツ

VIRGO EATS

〒135-0021  
東京都墨田区緑 4-8-8  
中井ビル 1・2F  
TEL: 03-6240-2244  
【月~土】 11:30~18:00  
日曜日定休日

## ECO BEER PROJECT

ビール作りには欠かせない【麦芽】の搾りかすを再利用し、ECOにも取り組んでおります。ビールの元となる麦汁を作った後の麦芽粕には、アーモンド同様のタンパク質、オートミールの3倍の食物繊維が含まれる。本来使われることのないビールの原料を【食べるビール】として料理にアレンジしています。



ZERO WASTE ZERO WASTE



当社の商品に関するお問い合わせ

有限会社ヴィルゴビール

E-mail [info@virgobeer.com](mailto:info@virgobeer.com)

HP <http://virgobeer.com/>