日本初

2022年10月12日

DIAMOND BREWING

株式会社ダイヤモンドブルーイング

▼ 東海国本 | 🌠 国立大学法人東海国立大学機構 岐阜大学

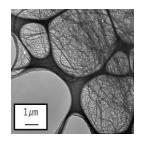
麦芽カスから資源化レベルの CNF 抽出に向けて A-STEP 採択

~ ビアテックベンチャー・ダイヤモンドブルーイング x 岐阜大学 ~

ビール製造・卸・販売・飲食事業を手掛ける株式会社ダイヤモンドブルーイング(熊本県熊本市、代表取締役: 鍛島勇作、以下、ダイヤモンドブルーイング)は、「ビールは農業だ」の考えのもと、古き文化を守りつつ新しい クラフトビール文化と AI・IoT のテクノロジーを駆使したビール醸造と販売を進めております。この度、東海国 立大学機構岐阜大学(岐阜市、学長:吉田和弘、以下、岐阜大学)と共同で国立研究開発法人科学技術振興機構 研究成果最適展開支援プログラム(A-STEP)に採択され、「機械学習とマルチスケール構造評価技術を活用したビ ール麦芽加工残渣の資源化プロジェクト」を、2022年10月より開始致します。







麦芽加工残渣からの CNF 取り出し効率最大化、プロセス管理方法の基盤作り

この度の共同研究におきまして、ビール製造工程で大量に廃棄される麦芽搾りカスから、ナノサイズの繊維(セル ロースナノファイバー: CNF) を取り出し資源化する技術の確立を目指します。岐阜大学が保有するナノ繊維構造評 価技術を活用し、CNF の表面物性、結晶性、繊維径、三次元網目構造のマルチスケール構造を把握することで、ダイ ヤモンドブルーイングから提供された麦芽加工残渣からのセルロース取り出し条件(漂白、抽出)を確立するととも に、特許出願した機械学習法(マハラノビスータグチ法; MT法)を用いた材料設計技術を併用することで漂白・抽 出条件が CNF の性質に与える影響を把握し、麦芽加工残渣からの CNF 取り出し効率最大化を図り、麦芽加工残渣の 状態に依らず品質安定した CNF を効率よく取り出すプロセス管理方法の基盤を作ります。







生産から販売まで一貫してコントロール

取材お問い合わせ先: PR 事務局 株式会社フロンティアコンサルティング 担当:村山/高野

TEL: 03-5216-3544 FAX: 03-6893-3634

携带:村山/080-3510-2579 高野/070-6462-4731 E-mail:t-murayama@frontier-c.co.jp

研究代表者:東海国立大学機構岐阜大学 工学部 化学・生命工学科 准教授 高井千加

■「マルチスケール構造評価法」を用い、様々なサイズの CNF を資源化

研究代表者はナノサイズ(<100 nm)の粒子や繊維を作り、その性質を調べ、機能性材料として使うことを中心に研究しています。本プロジェクトでは、ビール製造工程で産廃として捨てられていた麦芽加工残渣を、機能性ナノ繊維として生まれ変わらせることを目的としています。安定した品質を得るために、研究代表者が開発したマルチスケール構造評価法を用います。水を多く含んだ麦芽加工残渣を、乾燥工程を経ずにナノ繊維化することで、低エネルギーでの資源化技術が実現します。



研究者紹介⇒ (Researchmap)



研究紹介動画 (GU Research) ⇒ 「粉の魅力を引き出す粉体技術」



企業担当者:株式会社ダイヤモンドブルーイング 代表取締役 鍛島勇作

弊社は、「ビールは農業だ」の考えのもと、地元熊本の特産品や農作物を使ったオリジナルビールの開発から販売まで一貫して手掛けています。

現在、地元熊本でブルワリー(醸造所)を併設した 50 席のビアレストラン「BREWERY KAEN(ブルワリーカエン)」と、購入型クラウドファンディングで目標額の 222%を集めた 130 席の旅艦店「WORLD BEER TERMINAL KAEN(ワールドビアターミナルカエン)」を、陸の玄関熊本駅のアミュプラ内に「The Seafood Beer Station KAEN(シーフードビアステーションカエン)」それぞれオープンしています。

一方、小さなブルワリーの特徴を生かし、80種類以上のクラフトビールを独自に開発し「ビールラボ」としての機能も有しています。既に、国内だけでなく、イタリアやフランス、シンガポールへの輸出も行っており、海外のクラフトビール党からも支持を集めています。 今後は、熊本オリジナルのクラフトビールを醸造するため、産学官連携で熊本オリジナルの酵母から新たなビールを開発するプロジェクトも始動中です。日本で一番、世界でクラフトビールを売る会社を目指し、世界の人々を我々のクラフトビールで笑顔にしていきます。





■会社概要

・社名 株式会社 ダイヤモンドブルーイング

・企業理念 ビール・飲食事業を通じて、地域社会へ貢献する

全従業員の物心両面の幸福を追求する

· 創業 2016 年 9 月 1 日

・資本金 6958 万円(資本準備金含む)

·代表者 代表取締役 鍛島勇作

・事業内容 ビール製造・卸・販売・飲食事業

・本社 〒861-8039 熊本市東区長嶺南3丁目1-102

・店舗情報 BREWERY KAEN 熊本市東区長嶺南 3 丁目 1-102

WORLD BEER TERMINAL KAEN 熊本市中央区下通 1 丁目 3-1 NADEL ビル 5F

THE SEAFOOD BEER STATION 熊本市西区 3 丁目 15 番 JR 熊本シティアミュプラザくまもと内

• U R L https://diamondbrewing.co.jp/





取材お問い合わせ先: PR 事務局 株式会社フロンティアコンサルティング 担当:村山/高野

TEL: 03-5216-3544 FAX: 03-6893-3634

携帯:村山/080-3510-2579 高野/070-6462-4731 E-mail: t-murayama@frontier-c.co.jp