

2025年10月29日

阪急阪神不動産株式会社
CRUST JAPAN 株式会社
日本ビジネスシステムズ株式会社
学校法人瓜生山学園京都芸術大学

「大阪梅田ツインタワーズ・サウス」の入居企業の専用レストランで排出される うめだこだち コーヒー抽出後の豆かす(残渣)を使ったビール「梅田木立」を開発 アップサイクルしたビールは、再び専用レストランで従業員に限定提供 ～京都芸術大学の学生がボトルラベルをデザイン～

阪急阪神不動産株式会社と CRUST JAPAN 株式会社、日本ビジネスシステムズ株式会社、学校法人瓜生山学園京都芸術大学では、最新の設備を備えたオフィスフロアを持つ複合高層ビル「大阪梅田ツインタワーズ・サウス」の入居企業の従業員専用レストランで、食料廃棄物の削減と資源循環の取組を行います。

本取組は、排出されるコーヒー抽出後の豆かす（残渣）をアップサイクルしてクラフトビールに再生するもので、「大阪梅田ツインタワーズ・サウス」の入居企業の従業員専用レストランで排出されるコーヒー抽出後の豆かすを使用した、オリジナルレシピをもとに醸造し、クラフトビールへと生まれ変わらせることに成功しました。このクラフトビールは「梅田木立」と銘打って、再びこの従業員専用レストランやバーで従業員に向けて、今年11月5日（水）から提供を開始する予定です。

これにより、コーヒー抽出後の豆かすを捨てることなくアップサイクルし、廃棄物の削減と資源の循環を実現することで、SDGs **目標12**「つくる責任 つかう責任」をはじめ、**目標9**「産業と技術革新の基盤をつくろう」、**目標11**「住み続けられるまちづくりを」、**目標13**「気候変動に具体的な対策を」といった目標の達成に寄与することを目指しています。また阪急阪神不動産では、管理運営するオフィスビルに入居する従業員の皆様とともに社会貢献への意識を高め、そこで働くことを誇れるような環境を、これからも提供していきたいと考えています。



コーヒー抽出後の豆かす(残渣)を使ったクラフトビール「梅田木立」

■クラフトビール「梅田木立」について

コーヒー抽出後の豆かすをアップサイクルしてクラフトビール「梅田木立」として生まれ変わりました。

●商 品 名 クラフトビール「梅田木立」

●提 供 場 所 大阪梅田ツインタワーズ・サウス

(12 階)「WELLCO」内のバー「WELLCO BAR」

※「大阪梅田ツインタワーズ・サウス」に入居する企業の従業員専用の施設です。
一般提供は予定していません。

(16 階) 日本ビジネスシステムズ株式会社内の社員食堂「Lucy's Osaka」

※日本ビジネスシステムズ株式会社の社員及び関係者専用の施設です。
一般提供は予定していません。

●提 供 価 格 850 円 (税込)

●提 供 開 始 日 11 月 5 日 (水)

●容 量 ・ 容 器 330ml 瓶

●アルコール度数 4.5%

●酒税法上の区分 発泡酒

●原 材 料 麦芽 (ドイツ産)、ホップ、米、珈琲豆

●製 造 者 株式会社ハートピア

●販 売 者 CRUST JAPAN 株式会社

●特 長 コーヒーの風味を生かしながら、ビールとしてのおいしさを両立したバランス
良い醸造を目指しました。コーヒーの苦みも残しつつ、すっきりとした飲み
やすさが特徴です。

■クラフトビール「梅田木立」:これまでのアップサイクルの取組

(現在は提供を終了しています)

(2023 年 3 月提供)



「WELLCO DINING」の営業中に消費できなかった雑穀米を使用
雑穀米を使ったことですっきりとした中にもコクのある味わいが特徴で、好評を博しました。累計提供本数は 600 本です。

(2024 年 12 月提供)



「WELLCO DINING」のフルーツの切れ端と仕入れ元の農家で廃棄していた規格外米を使用
規格外ということでお米本来のすっきりとした風味も生かしながら、パイナップルを入れてフルーティーな味わいが特徴でした。累計提供本数は 600 本です。

■コーヒー抽出後の豆かすを使ったビール「梅田木立」の開発に携わった各社の役割について

阪急阪神不動産株式会社

本取組における中心的な役割を担っています。阪急阪神ホールディングスグループの不動産事業を行う中核会社の一つとして、マンションブランド〈ジオ〉シリーズを展開する住宅分譲事業、商業施設開発、「大阪梅田ツインタワーズ・ノース」や「大阪梅田ツインタワーズ・サウス」をはじめとするオフィスビル賃貸事業などを行い、都市の魅力と価値を創造する街づくりを推進しています。「大阪梅田ツインタワーズ・サウス」の12階には、オフィスに入居する企業の従業員専用のフロアがあり、フィットネス設備やラウンジ、リフレッシュスペースを備え、働く人々の心身の健康とウェルビーイングの向上をサポートする複合型ウェルネスゾーン「WELLCO」の運営を行っています。同エリア内にあるバー「WELLCO BAR」でもクラフトビール「梅田木立」を提供します。

CRUST JAPAN 株式会社

2019年にシンガポールで創業し、日本では2021年から大阪に日本法人を設立、現在は阪急阪神グループのFUTRWORKSを拠点に活動するフードテックです。廃棄予定のパンや食品副産物を活用したクラフトビール開発を得意としており、国内外でも5つ星ホテルでの採用など多くの企業での採用実績もあり、アップサイクルへの取り組みから食品ロス削減と持続可能な社会の実現を目指しています。

本取組においては今までの経験値と醸造方法の再構築により、本来扱いが難しいとされるコーヒー抽出後の豆かすを見事にクラフトビールへと生まれ変わらせました。

日本ビジネスシステムズ株式会社

従来の社員食堂の枠を超えた上質なダイニングとして「Lucy's Tokyo」「Lucy's Nagoya」とともに「Lucy's Osaka」を、「大阪梅田ツインタワーズ・サウス」の16階で展開しています。社員のエンゲージメント向上はもとより、コミュニケーションの場としてオフィスワーカーに利用されています。

今回の取組では、「Lucy's Osaka」で淹れたコーヒーの豆かすを適切な形で集め、クラフトビール「梅田木立」の原料の一つとして提供しています。

学校法人瓜生山学園 京都芸術大学

10学科24コースからなる国内最大規模の総合芸術大学です。芸術を通して社会に必要な力を育成しています。芸術を学んだ学生が社会を変える「藝術立国」を教育目標に掲げ、通学過程では特に“社会と芸術”の関わりを重視した芸術教育を推進しています。

本取組では、阪急阪神不動産との産学連携プロジェクトとして、本年度の前期授業で学生30名が、クラフトビール「梅田木立」の「ラベル」、「ノベルティBOX」、「フライヤー」の商品デザインコンテストに取り組みました。審査の結果、梅田木立に関しての3つのつながりを表現したロゴタイプを提案した徳田奈緒さん（プロダクトデザイン学科 プロダクトデザインコース4年生）の作品が最優秀賞に選出され、本商品で社会実装する予定です。コーヒーを使っていることが分かりやすく表現されたデザイン、前2作品との連続性の表現として、特徴的なビルの外観シルエットをデザインに反映している点などが評価されました。



以 上