

各位

2022年10月20日

オーエス株式会社（東証スタンダード：9637）

10月24日（月）～10月31日（月）の期間限定！

食品ロス削減月間にサステナブルビールと「未利用魚」を使った フードロス削減メニューが BEER&GRILL コウベビアハウゼに登場！

オーエス株式会社（本社：大阪市北区、取締役社長：高橋秀一郎）は食品ロス削減月間である10月に、神戸三宮に経営するビアホール「BEER&GRILL コウベビアハウゼ」で、フードロス問題を知り、さらに食べることで削減につながるキャンペーンメニューを展開します。

食品ロスをアップサイクルすることでフードロスの解決を目指す CRUST JAPAN 株式会社（大阪市北区、代表取締役社長：Travinder Singh）協力のもと、現在店舗で販売中のサステナブルビール「CRUST LAGER」を特別価格で販売するほか、期間中にご購入いただいた先着70名様へ同社の新しいノンアルコールサステナブルドリンク「CROP あまなつハニー」をプレゼントいたします。また、水産業の課題の解決を目指す株式会社ゲイト（本社：東京都墨田区、代表取締役：五月女圭一）協力のもと、「未利用魚」と呼ばれるサイズが規格外・一般的な知名度が無く低い価格でしか評価されないといった理由で市場に出回らない魚を活用したメニューを提供します。

期間は10月24日（月）～10月31日（月）です。さらに「食品ロス削減の日」である10月30日（日）に CRUST LAGER をご購入の先着20名様へは、ボトルオープナーをプレゼントいたします。



▲ 未利用魚を活用したエスカベッシュ(左)・オリーブと彩り野菜のトマト煮込み(右)

◀ 端材パンを原料にした CRUST LAGER(クラストラガー)

本キャンペーンは、当社グループが定めるサステナビリティ重点課題のひとつである「地域に根差したまちづくり活動・環境への配慮」の取り組みです。当社は今回の取り組みを契機に地域の飲食店と協働できる輪を広げ、持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

期間	2022年10月24日（月）～10月31日（月）		
販売店舗	BEER&GRILL コウベビアハウゼ 神戸市中央区加納町4丁目2番1号 EKIZO 神戸三宮1階 山側ゾーン		
メニュー	①CRUST LAGER 特別価格600円で販売（通常価格950円） ・ご購入先着70名様へノンアルコールサステナブルドリンク「CROP あまなつハニー」プレゼント ・食品ロス削減の日10月30日（日）に限りご購入先着20名様へボトルオープナーをプレゼント ②「未利用魚」を使ったフードロス削減メニュー 各450円 エスカベッシュ／オリーブと彩り野菜のトマト煮込み ③CRUST LAGER（①）と「未利用魚」メニュー（②）のセット 特別価格1,000円 ④未利用魚の素揚げフライを無料のお通しでご提供		
協賛	CRUST JAPAN 株式会社、株式会社ゲイト	協力	株式会社クリーク・アンド・リバー社

■食品ロス削減月間・食品ロス削減の日とは

2019年10月1日より、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的とした「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行されました。同法では、食品ロスの削減に関する理解と関心を深めるため、10月を「食品ロス削減月間」、10月30日を「食品ロス削減の日」としています。

■CRUST JAPAN 株式会社について

シンガポール発の食品ロスのアップサイクルを行うフードテック企業。2021年2月に日本法人を設立。日本国内のまだ食べられるにも関わらず廃棄される予定の食材をおいしい食品にアップサイクルすることで、持続可能性を高め、SDGsに貢献。グループ全体で2030年までに世界中のフードロスを1%削減することを使命とする。

Startupbootcamp2020 最終10社選出、Hack Award2021 選出、日本財団ソーシャル・チェンジ・メーカーズ第3期選出。テックプランターフードテックグランプリ 2021 シグマクシス賞受賞。農林水産省が事務局を行うフードテック官民協議会内のワーキングチーム「サーキュラーフード推進ワーキングチーム」にも発足メンバーとして参画。

○CRUST LAGER (クラストラガー)

まだ食べられるにも関わらず廃棄される予定であった日本国内のパンから醸造された、サステナブルなクラフトビールです。長野県白馬で醸造されたこのラガーは日本アルプスの天然水を使用しており、豊かな香りと軽やかで香ばしい後味が特徴です。

○CROP あまなつハニー

食品ロスのフルーツや野菜のアップサイクルで生まれた、CRUST JAPANによるノンアルコール飲料ライン「CROP」の日本第一弾商品です。「あまなつハニー」は、カットフルーツ工場で剥かれ食品ロスとなってしまった甘夏の皮をアップサイクル。スッキリとした甘さのスパークリングドリンクに生まれ変わりました。そのままでももちろん、カクテルやモクテルなど、お好きなスタイルでお楽しみいただけます。



※アップサイクル…本来は捨てられるはずの製品に新たな価値を与えて再生すること

■株式会社ゲイトについて

1999年設立。企業は社会の公器という信念のもと、自立的かつ持続可能なビジネス構造への改革を進めている。2017年には高齢化・後継者不足が進む漁業の現状に危機感を抱き、三重県の熊野灘で定置網漁や水産加工に参入。生産地と消費地の相互理解を深めるための六次産業化を推進。水産業による東京との垂直統合の実現と、漁業水産起点の根本的な地域問題解決に取り組む。

○「未利用魚」とは

サイズが規格外、一般的な知名度が無く低い価格でしか評価されない等の理由で市場に出回らない魚を指します。これまでは漁獲後に廃棄されていたものもありますが、近年はこれらの水産資源有効活用という観点から積極的な利用の動きが広がってきています。今回は水産課題の解決に取り組む株式会社ゲイト（本社：東京都墨田区、代表取締役：五月女圭一）と協力し、三重県で水揚げされた未利用魚を使用します。



■BEER&GRILL コウベビアハウゼ 店舗概要

店舗名	BEER&GRILL コウベビアハウゼ
住所	神戸市中央区加納町4丁目2番1号 EKIZO 神戸三宮 1F 山側ゾーン 阪急神戸三宮駅 東改札口から徒歩約2分
業態	ビアホール、グリル料理
営業時間	11:00~23:00 ランチ 11:00~15:00 (L.O 14:30) ディナー 15:00~23:00 (L.O フード 22:00、ドリンク 22:30) ※急遽変更となる場合があります。最新情報はHP等でご確認ください。
定休日	なし
席数	店内140席 (テラス席あり)
TEL	078-599-8580
HP	https://www.kobe-beerhowzit.com
Instagram	https://www.instagram.com/kobebeerhowzit/

■オーエス株式会社 会社概要

本 社	大阪市北区小松原町3番3号 OSビル12階
設 立	1946年12月
代 表 者	取締役社長 高橋 秀一郎
拠 点	大阪(本社)・東京
事 業 内 容	エンタメ・サービス事業 不動産事業
U R L	https://www.osgroup.co.jp/



≪本件に関するお問い合わせ先≫

オーエス株式会社 エンタメ・サービス事業部 (担当: 永井)

TEL : 06-6361-3556

 MAIL : oscustomer@osgroup.jp

 HP : <https://www.osgroup.co.jp>