



乾杯を
もっとおいしく。

NEWS RELEASE

サッポロビール株式会社

環境負荷を低減した麦芽「Clim Trace(クライムトレイス)」を 日本で初めてビール製造に採用 ビールの原料である麦芽のサプライヤーと連携して FLAG 関連の排出削減を推進



サッポロビール(株)は、原料由来の温室効果ガス排出削減に向け、栽培時に環境負荷を低減した大麦を使用した麦芽「Clim Trace(クライムトレイス)」(注1)を用いてビールを製造し、11月に「YEBISU BREWERY TOKYO」で数量限定商品として発売、提供します。

「Clim Trace(クライムトレイス)」は、フランス大手製麦会社「Soufflet Malt(スフレモルト)」社(注2)が製造した麦芽で、その原料となる大麦の栽培時に、土壌分析を行い必要最小かつ最適な肥料の使用にとどめるなど、環境負荷を低減して生産したビールの原料です。このたび11月13日に「YEBISU BREWERY TOKYO」で数量限定発売する「Velvet twilight(ベルベット トワイライト)」(注3)での使用が、日本初となります。その後も他のビール商品でも順次採用を進めていく予定です。

当社は「安全・安心」なおいしさを実現するために、原料に徹底的にこだわり、世界各地の生産者と当社フィールドマン(注4)がコミュニケーションを取りながら安全・安心・高品質な原料の調達を実現しています。フィールドマンが生産地に赴くなど、長年にわたりサプライヤーとの連携に努めてきたことにより「Clim Trace(クライムトレイス)」の採用が実現しました。

また、サッポログループは本年3月、2030年温室効果ガス排出削減目標でSBTi(注5)から認定を取得しました。その中でも、FLAG関連の排出(注6)削減目標については国内初の認定取得であり、目標達成に向けて生産拠点や営業拠点のみならず原料を生産する農地まで範囲を広げ、温室効果ガスの排出削減を推進しています。

今回採用した「Clim Trace(クライムトレイス)」を提供する「Soufflet Malt(スフレモルト)」社は、将来的に従来の大麦栽培よりも温室効果ガスの排出量を10~20%削減した麦芽の製造を目指していますが、当社は今後もより一層サプライヤーとの連携を強化し、FLAG関連の排出削減につなげます。

サッポログループは、今後も皆さまから信頼される企業であり続けるため、サステナブルな社会の実現に貢献していきます。

(注1)「Clim Trace(クライムトレイス)」は「Soufflet Malt(スフレモルト)」社の麦芽の名称です。

(注2) <https://www.souffletmalt.com/en>

(注3) https://www.sapporobeer.jp/news_release/0000017205/

(注4) <https://www.sapporobeer.jp/company/quality/detail013.html>

(注5) <https://www.sapporoholdings.jp/news/dit/?id=9264>

(注6) FLAG (Forest, Land and Agriculture) は、農業や林業、その他土地利用に関連するセクターのことであり、FLAG 関連排出とは、これらのセクターにおける非エネルギー起源の温室効果ガスを示す。

以上