



宮崎ひでじビール株式会社
MIYAZAKI HIDEJI BEER CO., LTD. -MUKABAKI BREWERY-
747-58, Mukabaki, Nobeoka City, Miyazaki, 8820077, JAPAN



Press Release

令和 7 年 6 月吉日

報道機関の皆様

宮崎ひでじビール株式会社

代表取締役 永野 時彦

ひでじホップオーナー制度 2025 ホップ収穫祭の開催について

全国に宮崎産ホップを PR！オーナー様によるホップ摘み体験

地域に根差したビールづくりを行っております、宮崎ひでじビール株式会社（宮崎県延岡市行滕町 747-58／代表 永野時彦）は、今年で 5 年目となるホップ栽培体験プログラム「ホップオーナー」の、オーナー様のホップ摘み取り体験・BBQ 交流会を、7 月 12 日に開催します。

ホップオーナー制度は、宮崎県産ホップの PR、ファンづくり、さらなる栽培面積の拡大、契約農家の収入確保等を目標にスタートした、産地・生産者とエンドユーザーを繋ぐ仕組みです。当初専門家からは、温暖な気候・台風の被害などの理由から宮崎県での栽培は「絶対に無理」と言われていました。それでも毎年チャレンジし続けている商業ベースでの当社の栽培は、全国のオーナー様の支援のもと、年々広がりを見せています。国内でも、ホップのオーナー制度は非常に珍しい取り組みとして注目されています。

『ホップオーナー2025 ホップ摘み体験&交流 BBQ』

【開催日】 2025 年 7 月 12 日(土)

【スケジュール】

10:30 延岡道の駅 北方よっちみろや集合
11:00 北方ホップ圃場の見学 ※成長中の畑の見学
12:00 ひでじビール醸造所にてホップ手摘み体験
17:00 BBQ 交流会
19:00 終了・解散



【イベント詳細】 <https://hideji-beer.jp/2025/06/17/hop2025/>

【閲覧パスワード】hop2025 ※オーナー様限定のご案内ページです。



ご興味をお持ちになられた報道関係者様は、下記までご一報ください。

※荒天の場合等は、延期・中止となる場合があります。

本来でしたら圃場で蔓の刈り取りからご参加いただきたいのですが、圃場～醸造所間が遠く、時間がかかってしまうため、今回は 7 月 10 日にスタッフが刈り取ってきた蔓のホップの摘み取りを、ホップオーナー様に体験していただきます。圃場の見学は、新苗が成長中の北方圃場をご案内。畑の様子をご覧ください。

【宮崎県産 100%ビール実現への想い】

弊社では、県産大麦をはじめ、日向夏やマンゴー、金柑といった宮崎の特産品をビール・発泡酒にすることで、クラフトビールの多様性の表現と地域の魅力 PR に取り組んでいます。「宮崎県産 100%ビール」で、地元農業者の方々に元気をお届けしたい！そして、「地元産 100%ビール」という取り組み自体が全国に波及すれば、クラフトビールが地域経済を支える産業の一つとしてそれぞれの地域に根付いていけるのではないかと。そんな想いと当社の長年の夢があり、2016 年にホップ栽培を開始。当初専門家からは、温暖な気候・台風の被害などの理由から、宮崎県での栽培は「絶対に無理」と言われていました。それでも毎年チャレンジし続けている、商業ベースでの当社の栽培は、それまでのホップ栽培の南限を一気に南下させ、近年では九州各県へ農産振興の広がりをみせています。

【協力業者様】

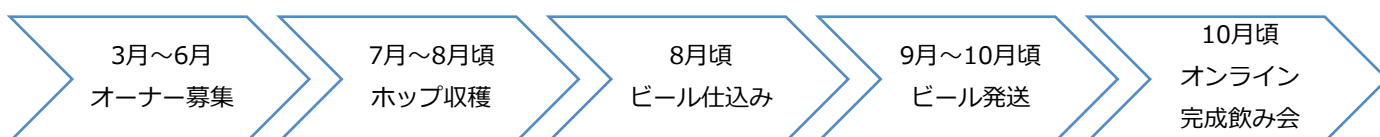
本取り組みは、地元の農業を支える皆さまのご協力のもと成り立っています。契約農家である「亀長茶園」様、「霧立ごかせ農園」様に加え、「宮崎県薬草地域作物センター」様と、当社の麦芽かす肥料・ビール酵母の発芽促進材等の取扱いをしている「株式会社リクリア」様、からも栽培に関する技術的な支援をいただいています。特に、宮崎県薬草地域作物センター様とは、試験栽培の段階から情報交換を重ね、ホップの栽培技術に関する共同研究を進めてまいりました。土壌の改良や施肥設計、害虫対策、さらには地域に適した品種の選定に至るまで、農業の専門機関としての知見を活かし、実践的な助言をいただいています。地域資源を活かしたホップ栽培の挑戦は、官民が力を合わせた“地に足の着いた”取り組みです。

【ホップオーナー制度の概要】

年間オーナー権のお申し込みで、宮崎県内のホップ圃場のオーナーになっていただきます。生育状況などの共有も行いながら、収穫・仕込み後にはできたての「フレッシュホップエール」をお届けする仕組みです。

オーナーは Facebook 専用グループにて栽培の様子を確認でき、オンラインイベント、収穫祭などのリアルイベントにも参加可能。Facebook グループやイベントへの参加は任意なので、オーナー権の申込と、完成ビール受け取りのみの参加も可能です。昨年度は、全国から 223 名の申込があり、今年度は 278 名にお申し込みいただいています。（2025 年 6 月 26 日時点）

昨年は、土壌の常在菌による「根頭癌腫病」がメインで栽培をしていた北方圃場で見つかり、ホップ株が大きな被害を受けました。一方、150 株程を栽培している五ヶ瀬圃場は、例年を上回る豊作となり、無事にビール醸造分のホップを確保することができました。尚、今年は五ヶ瀬圃場をメインに栽培を進めており、順調な成長のおかげで例年より早い収穫となりました。土壌の改良を実施した北方圃場、そして初めての自社圃場である上三輪圃場には、新しい苗を植えて株の成長を促進しております。



【ビール醸造の予定】

「宮崎県産麦芽 100%」「宮崎県産ホップ 100%」の2つ、「オール宮崎産ビール」を目指し、栽培を進めてまいります。地元栽培のホップのみでの醸造だけでも毎年の挑戦ですが、県内飲食店限定の宮崎モルト 100%ビール「YAHAZU」にも使われている宮崎県産麦芽を使用予定。「地元産大麦、自社製造麦芽 100%」も同時に目指します。

「宮崎県産 100%」のビールは、弊社のみならず全国的にも稀有であり、全国のオーナー様参加型で宮崎を盛り上げていく取り組みとして、ぜひ広く県内外に発信頂き、宮崎の農業と醸造の可能性、地域の魅力を PR 頂きたく、お願い申し上げます。

＊県産ホップを使ったビールは、2017 年初醸造（但し海外産麦芽・樽生での一部流通のみ）

＊2020年に発売の県産ホップ100%ビールは、ホップの特性把握の為、海外産麦芽を使用。

＊2021年～2023年は、県産麦芽100%、県産ホップ100%のフレッシュホップエールを数量限定で発売。

＊2024年は、県産ホップ100%のフレッシュホップエールを数量限定で発売。

＊尚、麦芽・ホップのみならず「水」、「ビール酵母」（自社工場で培養）、「醸造タンク」も宮崎産です。

【ホップオーナー制度】 コース一覧

- ラブリーオーナー 7,000 円（送料・税込）ホップオーナー証/フレッシュホップビール×8 本
- スペシャルオーナー 9,000 円（送料・税込）会員証×1/フレッシュホップビール×8 本/人気ビール×4 本/¥1,000 クーポン×1
- プレミアムオーナー 10,500 円（送料・税込）会員証×1/フレッシュホップビール×8 本/人気ビール×4 本/オリジナルキャップ×1
/¥1,500 クーポン×1

【販売場所】Yahoo!ショップ <https://store.shopping.yahoo.co.jp/hideji-beer/> 楽天市場店 <https://www.rakuten.co.jp/hidejibeer/>

※ひでじビール醸造所直売ショップ、ふるさと納税でも受付しています。 ※6 月末までの受付です。

【オーナー特典】

特典 1 ⇒宮崎県内圃場の年間オーナー様になって頂きます。お申し込み後、会員証をご送付。

特典 2 ⇒栽培の様子は Facebook のオーナー様専用ページにアップ。ホップ苗の成長の様子もご確認頂けます。

特典 3 ⇒イベント盛りだくさん！オーナー様限定のオンライン飲み会や収穫祭で会いましょう！

特典 4 ⇒出来上がったビールを一般販売に先行してオーナー様にお届けします。

注）本制度は、苗が成長しても苗自体の所有者になれるものではございません。特典としては生育を見守りながら「完成ビールを受けとれる」生育応援企画です。万が一、ホップが不作の場合は代替商品として同本数の他ビールをお送りいたします。

【2023 年のホップ収穫祭の様子】



【2025 年のホップの様子】



【問合せ】

宮崎ひでじビール株式会社 須賀

〒882-0077 宮崎県延岡市行徳町 747-58

TEL:0982-39-0090 FAX:0982-38-0080

Email : info@hideji-beer.jp HP : <http://hideji-beer.jp>

【今までの取り組み・ホップオーナー制度詳細】

<https://hideji-beer.jp/hopowner/>