



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9月16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

クラフトビールの「ホップ株」オーナー様との取り組み“宮崎県産ホップ栽培”の挑戦 解禁！販売開始のご案内 宮崎産ホップ 100%「宮崎フレッシュホップラガー2025」

地域に根差したクラフトビール醸造を行っております。宮崎ひでじビール株式会社は、契約農家とともに栽培した宮崎県産ホップを100%使用したビール「宮崎フレッシュホップラガー2025」を2025年9月20日(土)、21日(日)に開催される弊社醸造所イベント「秋のむかばきビアフェスタ 2025」にて一般解禁いたします。その後、県内外の酒販店・飲食店での流通を順次開始いたします。なお、秋のむかばきビアフェスタでは、できたてのフレッシュホップラガーの樽生をお楽しみいただけます。

【地域農業の活性化を見据えたクラフトビールづくり】

弊社では2010年より、宮崎県内の農畜産物を積極利用し地元宮崎を盛り上げる社内プロジェクト「宮崎農援プロジェクト」を開始しており、県産大麦だけでなく日向夏やマンゴー、金柑といった県の特産品をビール・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に取り組んでおります。

ホップ栽培は2016年から開始。商業ベースでの栽培は九州初の試みでした。当時、海外はじめ専門家からは「絶対に無理」と言われていたホップ栽培ですが、近年では大分県、熊本県などへと農産振興の広がりをみせています。現在は、五ヶ瀬、北方、上三輪の3か所の圃場で栽培に取り組んでおり、今年は「カスケード」という品種に加え、新たに「ザーツ」の栽培にも挑戦。1年目の苗でしたが生育は良好で、宮崎県の気候に合う品種を宮崎県薬草センターと共に模索しています。

【ホップオーナー制度の概要】

ホップオーナー制度は、契約農家の収入確保や宮崎県産ホップのPR、ファンづくりとさらなる栽培面積の拡大を目指し、2020年にスタートした企画です。オンラインショップやふるさと納税で、ホップ株の「年間オーナー権」を購入されたお客様には、ホップ株ごとにオーナー名を記載。専用Facebookグループで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「フレッシュホップビール」をお届けしています。今年は283名という過去最多の申込みがあり、県内のお客様はもちろん、多くのビールファンの交流の場となりつつあります。

今年は、希望するオーナー様を招いたホップ収穫祭を7月12日に開催しました。九州を中心に、県内外から22名のオーナー様が参加し、スタッフや契約農家と交流を深めました。収穫したホップは7月23日に仕込みされ、9月9日に完成。充填後すぐに梱包され、当日中にオーナー宛に発送されました。ビールの完成を祝うオンライン飲み会(9月15日)では、50名以上のオーナー様が全国から参加し、「爽やかな香りと柔らかな苦味が心地良い」「モルトのコクや香りも感じられ、バランスが良い」といったコメントをいただきました。

【宮崎フレッシュホップエール2025の味わいと特徴】

今回醸造の「宮崎フレッシュホップラガー2025」は、宮崎県産の採れたてホップをすぐに乾燥粉碎処理したものと急速冷凍した新鮮な生ホップを使用しました。また、今年は仕込み量を3klに増やし、「マッシュホップ製法」そして「ラガースタイルでの醸造」を初めて実施しました。マッシュホップとは、糖化工程という通常よりも早いタイミングでホップを投入する製法で、ホップの香り・特徴を

引き立たせることができます。さらに、ひでじビールの得意な「ラガー」スタイルで醸造することで、すっきりした味わいとキレがあり、「ひでじビール」らしい、ドリンクリティある仕上がりとなっています。なお、今年には九州産モルトと、自家製麦の宮崎産モルトを使用しております。この季節、各地のブルワリーがフレッシュホップビールを醸造しますが、自社で製麦した麦芽や、自社ホップを100%利用したビールを醸造するブルワリーは全国的にも大変稀な取り組みです。地元産に拘る宮崎ひでじビールの、想いの詰まったビールです。

秋のむかばきビアフェスタ 2025 は、ひでじビール醸造所で開催される、年に一度のビール祭り。このイベントにて、宮崎フレッシュホップラガー2025 を一般解禁いたします。樽生ビールが1杯600円、ボトルビールが1本628円で販売されます。イベントの目玉商品として、県内外からお越しになるお客様に、宮崎のクラフトビールを味わっていただきます。なお、イベント終了後の9月下旬より、県内外の小売店、醸造所売店、オンラインショップ等でもご購入いただけます。

「県産ホップ100%」のビールにつきまして、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、ホップ特性把握の為海外産麦芽使用。
- * 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ビールを数量限定で発売。
- * 2024年は九州産麦芽100%、県産ホップ100%使用。
- * 2025年は九州産麦芽・県産麦芽を使用、県産ホップ100%使用。
- * なお、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。

【今までの取り組み・ホップオーナー制度詳細】 <https://hideji-beer.jp/hopowner/>

【秋のむかばきビアフェスタ 2025 詳細】 <https://hideji-beer.jp/mukabaki-beerfesta/>



【商品名】 宮崎フレッシュホップラガー2025

【アルコール度数】 5% 【IBU】 39

【税法上の区分】 ビール

【原材料】 麦芽・ホップ

【内容量】 330 ml 【価格】 ¥628（税込）

宮崎ひでじビール株式会社 ひでじビール醸造所

担当：金井、須賀

〒882-0077 宮崎県延岡市行滕町 747-58

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

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