

Y.Y.G.ブルーイングカンパニーは クラフトビールを軸にした循環型社会、 地域活性化により持続的社会的実現に貢献します。

Y.Y.G.ブルーイングカンパニー（東京・新宿）は、2019年5月、千葉市の本千葉に新たにクラフトビールのブルワリー（醸造所） & タップルーム「Y.Y.G.Factory」をオープンしました。以来、地域に根差したブルワリーを目指してきました。クラフトビールの醸造時に出る麦芽粕はこれまで産業廃棄物として処理されてきました。Y.Y.G.ブルーイングカンパニーでは、これらの麦芽粕を、地域の農家さまと連携して肥料として活用いただくとともに、そこで収穫された野菜等を、クラフトビールの副原料として活用したり、併設のタップルームでメニューとして提供するなど循環サイクルを形成しています。あわせて、地元の素材を活用したクラフトビールやメニューのPR、提供、販売を通して地域活性化を支援していきます。これらの活動を通して持続的社会的実現に貢献します。



近隣の農家さまと連携し、醸造所が出た麦芽粕を肥料として活用



収穫された素材をクラフトビールの副原料やタップルームのメニューとして活用

<Y.Y.G.ブルーイングカンパニーのSDGsの取り組み方針>

