



千葉大学
CHIBA UNIVERSITY

令和7年 10月 6日
国立大学法人千葉大学

千葉大生と卒業生が共同開発したコーヒービール 「こがねの香り」10月8日（水）より発売開始

千葉大学生協で限定 3,500 本を販売。飲食店向けのケグ（樽）も同時に販売開始

千葉大学大学院理学研究院の萩原学教授と学生有志によって結成されたクラフトビール開発プロジェクト「CURAFT（クラフト）」は、千葉大学の卒業生が勤務する「軽井沢ブルワリー」の協力のもと、コーヒービール「こがねの香り」を完成させました。

同商品は、10月8日（水）より西千葉キャンパスにある、千葉大学生協ライフセンターで 3,500 本（瓶）での数量限定販売をするとともに、千葉市内のダイニングバー「Beer and Ale Latta」で店内提供、およびケグ（樽）による飲食店向けの販売・提供を行います。



■「こがねの香り」について

「こがねの香り」は、CURAFT と軽井沢ブルワリーが共同開発した、限定生産のコーヒービールです。このコラボレーションは、同ブルワリーの醸造技術課に所属する岡慎一郎氏が千葉大学の卒業生であったことから始まりました。今回のコンセプトは、数学者や学生たちの「思考の相棒」であるコーヒーを使用することで、爽やかなドイツのケルンスタイルをベースに、学内での実験を経てコーヒーの華やかな香りだけを引き出し、味わいの邪魔になるえぐみや色を抑えた、こだわりのレシピで醸造しました。

仕込みからパッケージングにも学生が主体的に関わっています。ラベルデザインは教育学部の津川未妃さんが担当しました。「こがねの香り」の特徴である「黄金色」をベースカラーに採用するとともに、コーヒーを思考の相棒とするように、「考える人のそばにいてほしい」「気を張らずにおいしさを感じてほしい」という想いを込めて、ほっと一息つけるような落ち着きあるデザインを目指しました。文字は全て手書きで、親しみやすさや温かさを演出しています。

また、「こがねの香り」には千葉大学に関わるすべての人に飲んでもらいたいという特別な想いが込められています。学生・教職員・卒業生はもちろん、その家族や友人だけに限りません。千葉大学の近隣に住んでいる方、千葉大構内で散歩したことのある方、千葉大学に関心を持っていた方など、このビールが学生と卒業生、そして大学と地域社会をつなぐ架け橋となることを目指しています。



■CURAFTメンバーのコメント

理学部4年 川島 永

ケルンスタイルのビールの味と香りに、コーヒーの味と香りがとてもマッチしていて非常に飲みやすく、また飲みたいと思えるような出来でした。ビール初心者向けとしてはとてもいい選択肢になるようなビールができたと思います。

理学部4年 加藤 光

色は黒く濁ることなく、きれいな黄金色に仕上がっていました。顔を近づけるとしっかりコーヒーの香りがするので、この驚きを飲んだ方に楽しんでもらいたいです。ホップの香りは控えめで、ビール初心者でもすごく飲みやすく、かつビールが好きな方にも新鮮に感じてもらえると思います。

■千葉大ビールプロジェクト「CURAFT（クラフト）」について

CURAFT は、所属を超え学部生・大学院生・教員が集まって活動しているクラフトビールづくりプロジェクトです。各メンバーの専門性を活かし、レシピ開発、販路検討、ラベルデザインなど幅広い業務を担当しています。現在は教員2名・学生13名の計15名が活動中で、彼らの手によって商品化されるビールは「CURAFT シリーズ」として展開されています。千葉大の活動・研究成果を活かし、地域交流を深めることで、千葉大学にしかできないクラフトビールをお届けします。



【関連記事】

ちばだいプレス 第5期メンバー募集中！数学者と大学生でビールづくり？！話題の「千葉大ビールプロジェクト」に迫る＜前編＞（2023.12.7）



千葉大学教員・学生グループが大学内醸造施設を活用して開発したオリジナルクラフトビール「Go! Go! CURAFT No.1!」が完成～千葉県内の飲食店で9月4日（木）より提供。飲食店向けのケグ（樽）も同時に販売開始～（2025.9.2）



▼プロジェクトの最新情報はこちら

ホームページ：<https://manau.jp/curaft-2025/>

Instagram：@cu_beer_project

X：@cu_beer_project



＜プロジェクトに関するお問い合わせ＞

千葉大学大学院理学研究院 教授 萩原学

メール：manau@chiba-u.jp

＜取材に関するお問い合わせ＞

千葉大学 広報室

TEL：043-290-2018 メール：koho-press@chiba-u.jp