

2025年12月1日

日清製粉ウェルナ・キリンビール協業により 食品ロスとなるパスタを活用した「パスタデビール」を開発 - 『パスタデミライ』アップサイクルプロジェクト第二弾 -



日清製粉グループの株式会社日清製粉ウェルナ（取締役社長：岩橋 恭彦）は、製造切替えや選別の時に発生するパスタの端材や輸送中の包装破損品等、食品ロスとなるパスタに新たな可能性を発見して活用する『パスタデミライ』アップサイクル※¹プロジェクト」に取り組んでいます。

本年8月に本プロジェクトの第一弾として発表した、食品ロスとなるパスタを活用したプラスチック素材「パスタデプラ」に続き、この度、第二弾としてキリンビール株式会社（以下、キリンビール）との協業により、アップサイクルビール「パスタデビール」を開発しました。食品ロスとなるパスタの有効活用に取り組むことにより、持続可能な社会の実現に貢献します。

※1：廃材や規格外の食材等、これまでは捨てざるを得なかった物や不用品に手を加え、より付加価値のある製品へと生まれ変わらせること

■ 「パスタデビール」開発の背景

当社はこれまでも、食品ロスの発生抑制や有効活用に取り組んでおりましたが、食品ロスとなるパスタを付加価値のある製品へ活用する方法（アップサイクル）の可能性拡大を目指し、『パスタデミライ』アップサイクルプロジェクト」を立ち上げ、推進してきました。一方、キリンビールは、食品ロスをネイチャーポジティブに向けた課題であると同時にサーキュラーエコノミーへの課題としても位置付け、環境への取り組みを行っています。今回、両社がお互いの取組みに共感したことをきっかけに、さらなる食品ロス削減と資源循環を目指し、「パスタデビール」の共同開発に至りました。

（参考）「パスタデプラ」について：[2025年8月5日当社ニュースリリース【日清製粉ウェルナ『パスタデミライ』アップサイクルプロジェクト】始動](#)

■ 「パスタデビール」とは？

「パスタデビール」は、物流プロセスで包材に傷がついてしまった等、品質は問題ないが、見た目や商慣習の都合により販売ができず、食品ロスとなるパスタを活用しています。ビールの主原料である大麦の一部を食品ロスとなるパスタに置き換えており、期間限定販売（後述）にあたって提供したパスタは、およそ100kg＝1,000食分※²の食品ロス削減につながっています。

※2：1人前100gとした場合



■ スプリングバレーブルワリー東京で「パスタデビール」を期間限定で提供！

「パスタデビール」は、本年10周年を迎えたスプリングバレーブルワリー東京にて期間限定販売を行います。本年70周年を迎えたパスタカテゴリーNo.1※3の「マ・マー」ブランド製品を使用したコラボメニューとともに、特別なフェアとしてご提供します。どうぞご期待ください！

※3： インテージSRI+パスタ（マカロニ・スパゲティ）市場・パスタソース市場2024年9月～2025年8月 累計販売金額

■提供期間：12月17日(水)～12月30日(火)

※なくなり次第終了となる可能性がございます。ご了承ください。

■店舗名：スプリングバレーブルワリー東京

■住所：〒150-0034 東京都渋谷区代官山町13-1 ログロード代官山 内

■営業時間：月曜～土曜 11:00～23:00（L.O. 22:00）

日曜・祝日 11:00～22:00（L.O. 21:00）

※不定休

■公式Webサイト：<https://www.springvalleybrewery.jp/pub/>



※提供例

■ プロジェクトロゴについて



『「パスタデミライ」アップサイクルプロジェクト』は、食品ロスとなるパスタに新たな可能性を発見して活用することを目指しています。今後のさらなる展開を見据え、この度、本プロジェクトのロゴを作成しました。

パスタの無限の可能性を、「？」の記号で表現し、これから想像もつかない「何か」に変わるパスタの可能性や期待感を込めています。

当社は今後も、持続可能な社会の実現に向けて、本プロジェクトを推進してまいります。

以上

この件に関する報道関係者のお問い合わせ先
株式会社日清製粉グループ本社 総務本部広報部 担当：永井・清水
電話：03-5282-6650（お問い合わせフォームは[こちら](#)）