



COEDO's Glocal & Sustainability Strategy: From Local Craft to Global Impact by Sustainable strategy

ローカルクラフトからサステナブル戦略によるグローバルインパクトへ

COEDOBREWERY Kyodoshoji Corporation Limited
President & CEO Shigeharu Asagiri

株式会社協同商事 コエドブルワリー
代表取締役 朝霧重治

agenda アジェンダ

1. Brief Introduction COEDO

コエドブルワリーについて

2. Market Creation of Craft Beer

地ビールからクラフトビールへ～クラフトビールの市場創出

3. COEDO's Future Prospects

COEDOの展望

agenda アジェンダ

1. Brief Introduction COEDO

コエドブルワリーについて

2. Biomass Benefit & Challenges

バイオマス利用のメリットと課題



Profile



Kyodo

株式会社協同商事
コエドブルワリー
代表取締役

朝霧 重治

埼玉県川越市生まれ。埼玉県立川越高等学校・一橋大学卒。

三菱重工業を経て、岳父が創業した有機農産物の専門商社である株式会社協同商事を事業承継、地ビール事業をリブランディングし、Beer Beautifulをコンセプトとする日本のクラフトビールブランド「COEDO」を設立。川越産のサツマイモから製造した「紅赤-Beniaka-」を筆頭に、日本の職人達による細やかなものづくりと『ビールを自由に選ぶ』というビール本来の豊かな味わいの魅力をクラフトビール「COEDO」を通じて、武蔵野の農業の魅力とともに発信している。品質やブランドデザインに世界的な評価を受け、アメリカ、オーストラリア、中国、シンガポール、フランス、イギリス等28か国に輸出されており、Glocalな視点での活動も進めている。

近年は、ビール麦の有機栽培、グッドデザイン賞を受賞した小売ブランドである有機農産物専門の八百屋「ORGANIC&CO.」の立ち上げなど、祖業である有機農業を広めていく活動にも注力している。

埼玉県物産観光協会会長をはじめ地域活動にも従事。



ORGANIC & CO



● ミッション・バリュー

■コーポレート・ミッション

- ・新しい日本の農業を切り拓く

■バリュー

- ・「三方よし(売り手よし・買い手よし・世間よし)」

※近江商人商道SDGsを包括するような企業の行動指針＝日本文化

- ・「知・好・楽(これを知る者は、これを好む者に如かず、これを好む者は、これを楽しむ者に如かず)」

※論語より

SDGs8 働き甲斐も経済成長も(仕事・経済) やりたいことをやっていく(意志の力、知好楽)

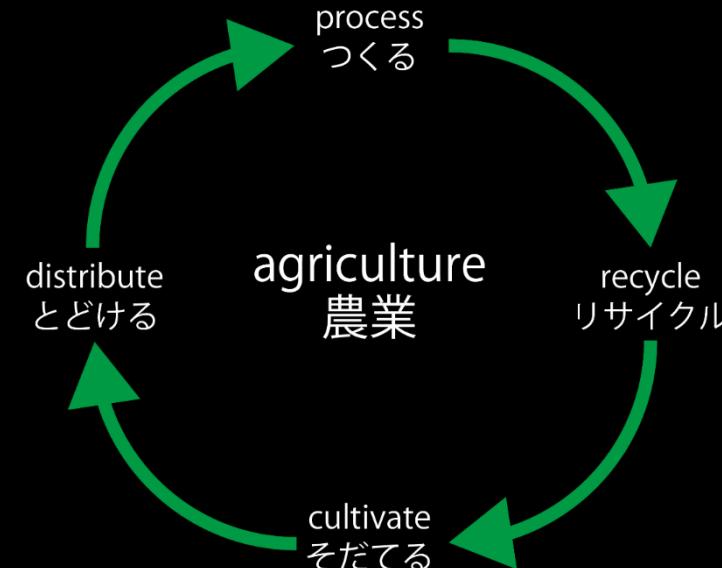
What is Kyodoshoji ?

株式会社協同商事について

brief introduction of Kyodoshoji corp., ltd.

農業 ⇄ 栽培, 流通, 加工, 廃棄物のリサイクル

- 「健康の基礎となる食べ物は安全でおいしいものを」「日本の農業を少しでもよくしたい」というファウンダーの熱い思いから、1982年埼玉県川越市で創業。
- 農産物の栽培から、物流、販売、食品への加工を含め、農産物がお客様に消費されるまでの全ての過程を、農業の一環と考え、有機栽培青果物栽培・加工・販売、物流、ビール製造、廃棄物リサイクル技術研究開発など、農業を出発点とする食のサイクルすべてに関与する、アグリベンチャー。



2023年世界農業遺産へ

日本農業遺産

Japanese Nationally Important Agricultural Heritage Systems

日本農業遺産とは

日本農業遺産は、我が国において重要かつ伝統的な農林水産業を営む地域（農林水産業システム）を農林水産大臣が認定する制度です。

日本農業遺産認定地域

平成29年3月に、初の日本農業遺産として8地域が認定されました。



（出典：農林水産省ホームページより転載）

埼玉県 武藏野地域

農林水産業システムの名称 「武藏野の落ち葉堆肥農法」

◇平成29年3月 日本農業遺産認定



火山灰土に厚く覆われ痩せた土地に、江戸時代から木々を植えて平地林を育て、落ち葉を集めて堆肥として畑に入れ、土壤改良を行うことで安定的な生産を実現し、その結果として景観や生物多様性を育むシステムが、今なお継承されている。

当地域は、江戸の急速な人口増加に伴う食糧不足を背景に、川越藩が1654年から行った開拓に端を発しています。水が乏しい台地のうえに、火山灰土のため栄養分が少なく表土が風に飛ばされやすいという、農業を行うには非常に厳しい自然条件を克服するため、見渡す限りの草原に木々を植えて平地林を作り出し、落ち葉の堆肥利用、土壤飛散防止など複数の機能を持たせた、優れた農村計画による開拓が行われました。この歴史的価値を有する平地林などの土地利用は現在まで受け継がれ、今も落ち葉堆肥を活用した持続的な農業が続かれています。

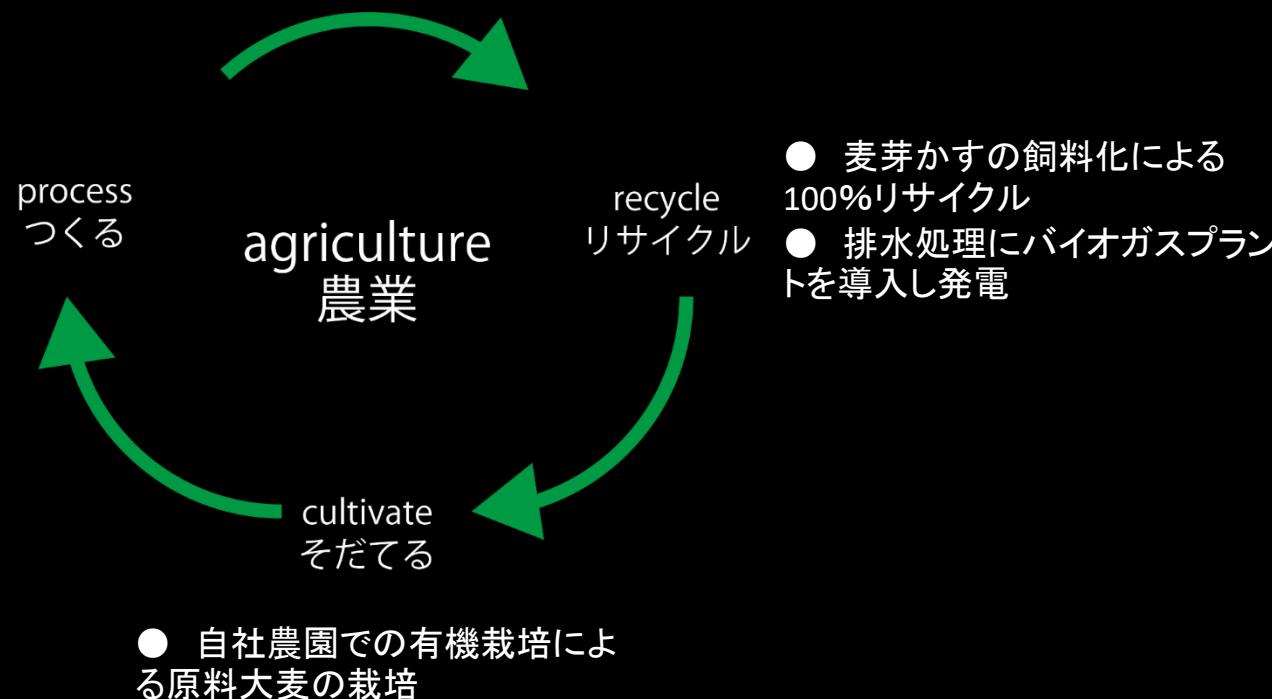


COEDOの中に農業のサイクルをビルトイン

agricultural system identically built in COEDO

農業⇒栽培, 製造, リサイクル

- クラフトビール
COEDOの製造販売
全国流通+海外30ヶ国
への輸出
- “身近にビールがある街”づくり
COEDOBREWERY THE
RESTAURANT
- 産業観光と地域へのことづくりとして音楽
フェスの興行
「麦ノ秋音楽祭」



Brief Introduction COEDO

コエドブルワリーについて



Only 30 minutes from central Tokyo!

A town of history retaining the culture and aroma of Edo, Koedo Kawagoe

都心からわずか30分、埼玉川越は江戸の文化を今に伝える歴史的な街です。

COEDO BREWERY

In Japanese COEDO (pronounced Co-Eh-Doe) literally means “Little Tokyo”, after the old name for Tokyo, “Edo”. COEDO is the nickname for Kawagoe (Ka-Wa-Go-Eh), a city in Saitama Prefecture Japan, located in the Greater Tokyo Area. Since before modern Tokyo, Kawagoe has been influencing Japanese culture through its fashion, art and agriculture.

COEDO's well-balanced craft beers carry with them the tradition and craftsmanship of ancient Japan into the modern era. The brewers at COEDO have honed their brewing expertise in the custom of Japanese artistry. The authenticity of the Kawagoe culture flows through the beer of COEDO like the sleeves of their famous Kimonos.

COEDO is a brewery that has its roots in conscientious agricultural practices. Since 1970 COEDO has been pioneering Farm-To-Table produce and organic farming in Japan. Beer is beautiful like life is beautiful. COEDO captures the Japanese aesthetic of design, craftsmanship and taste. COEDO is Beer Beautiful.

The Hop Crest that embodies the Beer Beautiful philosophy is a depiction of a hop. The Crest was made using a traditional abstraction method, one that has been in practices in ancient Japan.



brand mission & concept

ブランド・ミッションとコンセプト

BEER BEAUTIFUL

- Bring the authenticity of beer based on Japanese culture, craftsmanship, and artistry to the world.
- ビール本来の姿を日本のメーカーとして日本文化・職人気質・美と共に伝える

Beer is beautiful.

Beer is a natural gift, born from wide, fertile plains of wheat and crystal clean water. A staple of the European culinary culture for centuries, beer has since captured the imagination of people everywhere—and today is enjoyed regularly in countless varieties around the world.

COPYRIGHT(C)2006 COEDO BREWERY ALL RIGHTS RESERVED.



BEERS

あふれる日本の色

Award History



BOHEMIAN STYLE
SCHWARZBIER
GOLD AWARD 2011





Production Brewery



COEDO BREWERY

THE RESTAURANT

July 2020
Grand Opening



agenda アジェンダ

1. Brief Introduction COEDO

コエドブルワリーについて

2. Biomass Benefit & Challenges

バイオマス利用のメリットと課題

3. COEDO's Future Prospects

COEDOの展望

- 農業系ブルワリーとして "Farm to Glass" の実現



自社農園への挑戦

農業に関わっているビール会社として原点に立ち返り、
自家採種＆オーガニックの大麦を栽培の開始。





SDGs2 飢餓をゼロに

SDGs13 気候変動の対策

SDGs11 住み続けられるまちづくりを

耕作放棄地とならず、地域の景観も維持する持続可能な農業としての有機栽培

麦ノ秋音楽祭

COEDOクラフトビール醸造所にてキャンプ型音楽フェス「麦ノ秋音楽祭」の開催を開始。

播種時期と収穫時期の二回かけてイベントを実施することで、参加者はビール麦の種まきにも実際に参加、収穫時期に実った麦の収穫にも参加する。

→有機農業に触れる機会と農業とエンターテイメントの一体化を目指している。

(CSA Community Supported Agricultureの一つの形)

参加アーティスト

UA、大木伸夫(ACIDMAN)、藤巻亮太、浜崎貴司(FLYING KIDS)、山田将司(THE BACK HORN) × 村松拓(Nothing's Carved In Stone)





共創PR

評判

更新：2025年09月01日

高効率な乾燥技術や酵素などを活用した中小規模製麦技術の確立による地産クラフトビール開発【渋沢MIXオープンイノベーションプログラムCanvas】



株式会社協同商事



☆ お気に入り

アップグレードする

☆ お気に入り

new venture
新規事業

ORGANIC / & / CO

オーガニックとオーガニックに近しい価値観
の仲間達 (=CO.(=COMPANY)で構成されるリ
アル(店)とネット上のコミュニティー



GOOD DESIGN
AWARD 2022



FUN
ORGANIC

オーガニックって、
楽しい。

ORGANIC & CO.はオーガニックの野菜や果物の専門店となる「八百屋」です。店内では全国の道場農家さんから届いたみずみずしい野菜や果物が毎日並び、その青果物から作るオーガニックスムージーとクラフトビール等のドリンクが店内併設のバーで楽しめます。当店ではゼロウェイストを目指し、ビニール袋や使い捨てカップなどのプラスチックを

brand mission

ミッション



- Bring the significance of organic agriculture
- オーガニックの農業の意義を正しく伝えること ※広報センター機能

brand concept

ブランドコンセプト

FUN ORGANIC

オーガニックって、楽しい。

YAOYA STORE

ORGANIC&CO.（オーガニックアンドコー）はオーガニック野菜や果物専門の『八百屋』です。

全国の提携農家さんから届いたみずみずしい野菜や果物が毎日並び、その青果物から作るオーガニックスムージーとクラフトビールなどのドリンクが店内併設の『ボタニカル・バー』でお楽しみいただけます。



BOTANICAL BAR

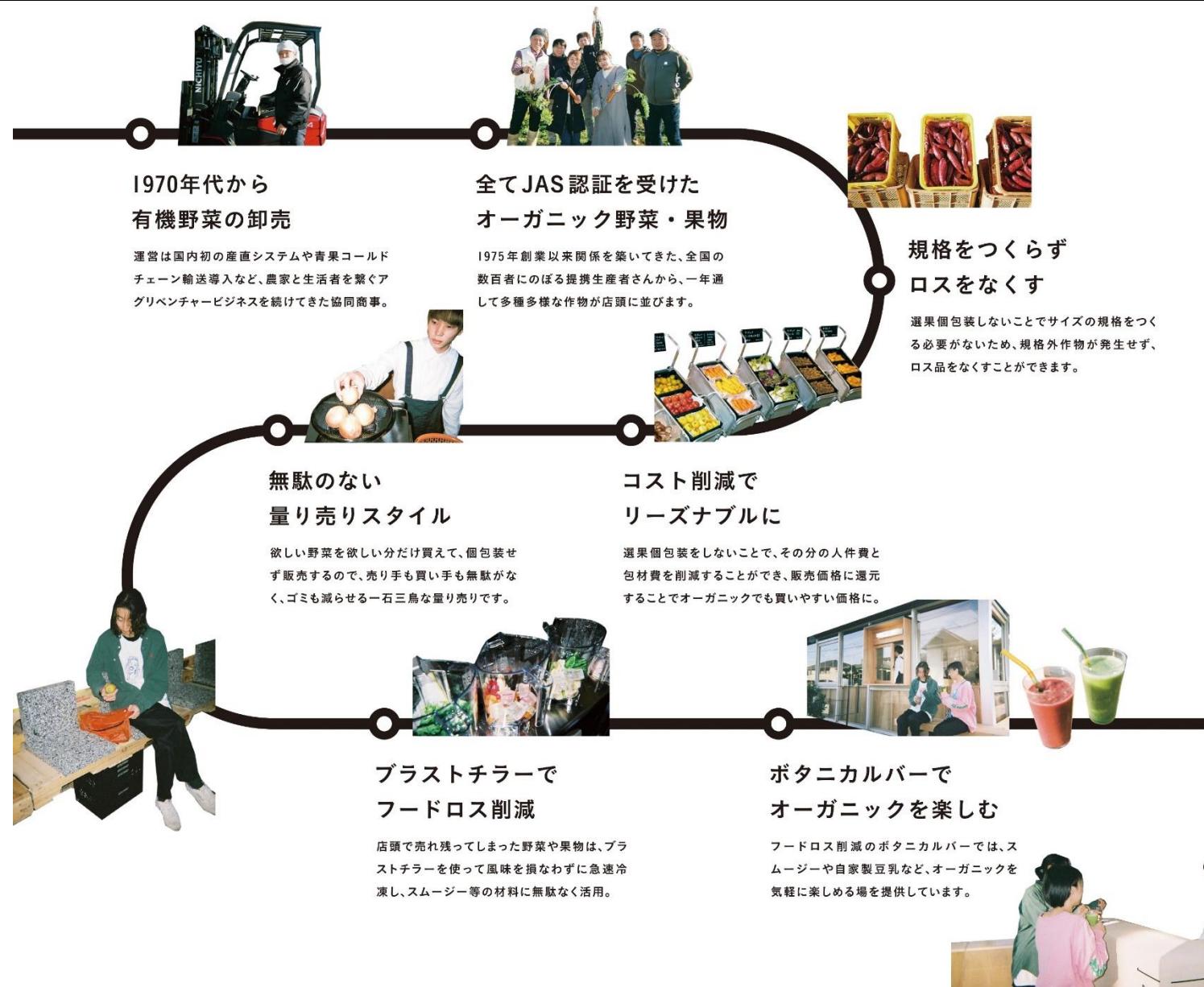
オーガニックを取り入れた生活を、ストイックにならず・マニアックにならず・無理せず・我慢せず、カジュアルに楽しむ。

system 仕組

ORGANIC & CO.はJAS認証取得した野菜や果物だけを扱うオーガニック専門の『八百屋』です。

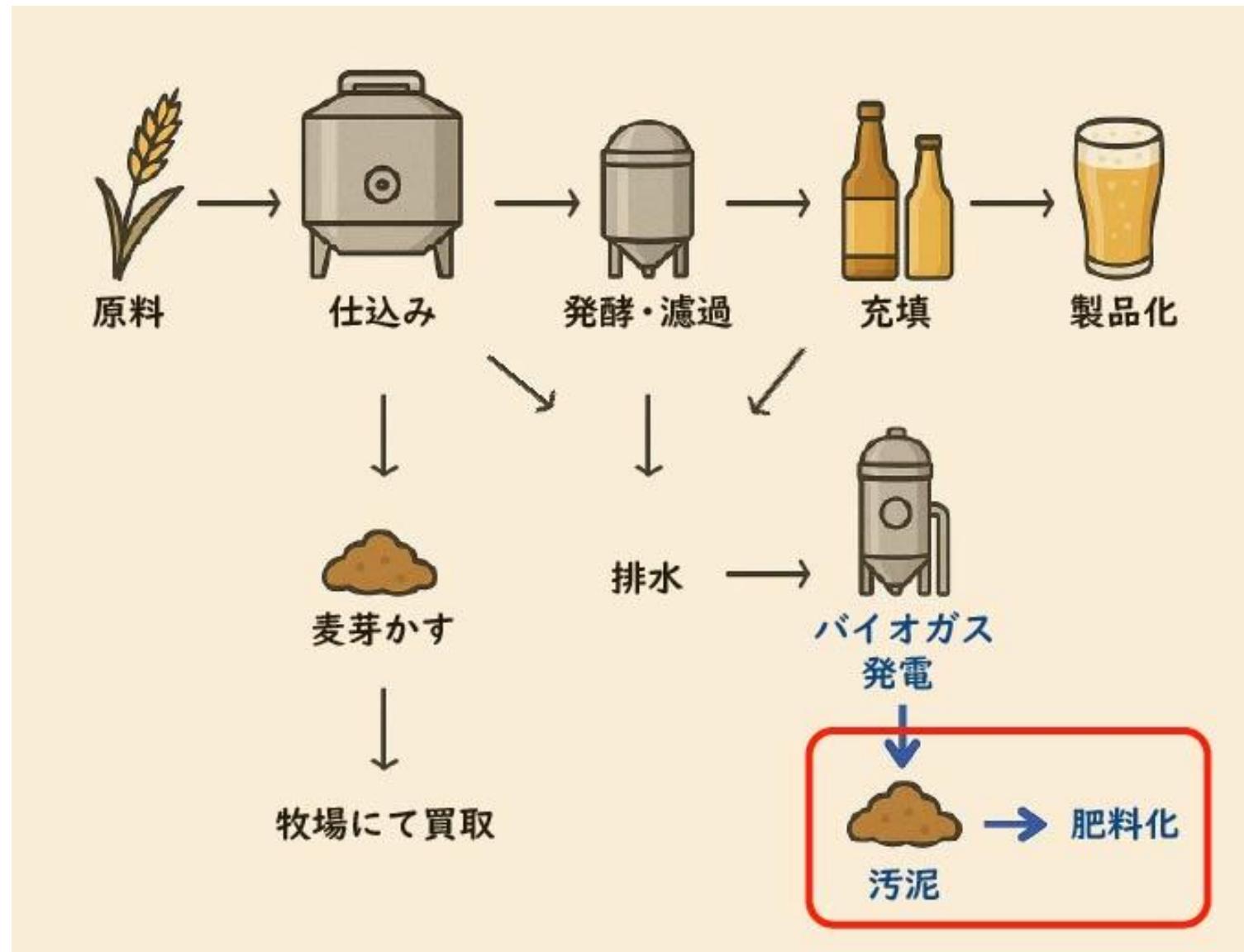
ゼロウェイストを目指し個包装を極力しない量り売りスタイルで、併設のボタニカルバーでは店内青果物を瞬間冷凍してスムージーやスープの材料とすることで、フードロス削減にも取り組んでいます。

農家さんをお招きしイベントも実施していきます。





COEDO



工場で発生するビール麦を飼料として完全リサイクル！



ビールの仕込み



脱水機

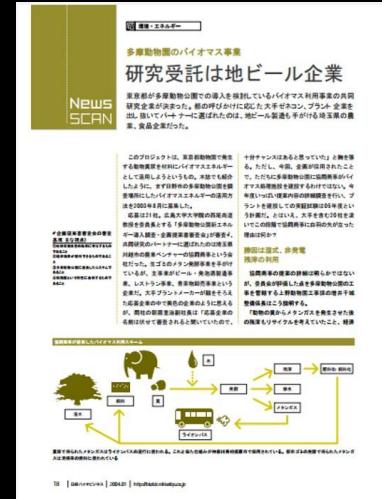


麦芽の搾り粕

SDGs12 つくる責任・つかう責任
SDGs13 気候変動の対策
ゼロエミッション

・協同商事バイオマスプロジェクト BIOMASS PROJECT

2000年代初頭より廃棄物処理と同時にエネルギー再生する方法論に着目し研究開発に着手、2023年COEDOクラフトビール醸造所に自家需要プラント建設しました。醸造所の有機性排水をメタン菌で発酵しバイオガス(メタンガス)を発生させ、そのガスの燃焼による自家発電により電力を獲得、排水はさらに浄化槽で基準を満たしたきれいな水へ浄化を行い河川へと放流します。中期的には、残渣である消化液からリンと窒素を回収し、肥料原料とする研究開発にも着手し、ゼロエミッション化を計画しています。また太陽光発電、太陽熱の利用も加えることでカーボンニュートラルへの貢献も目指します。



食品残差のメタン発酵によるエネルギー化リサイクル実証実験(平成14年度創造技術研究開発費補助金)

产学連携研究開発(早稲田大学理工学部「セルローズの可溶化」)

产学連携研究開発(明治大学農学部「消化汚泥乾燥堆肥による農作物の栽培」)

SDGs13 気候変動に具体的な対策を

背景

社会課題①

バイオガス発電後の残渣
排水処理
→バイオガス発電の導入
において、最も大きな障壁の一つ

社会課題②

円安や物価高の高騰による
国内の肥料価格高騰
→SNS上で嘆いている農業生産者も

ホップ畠に撒く肥料を購入。
なんとその合計金額は 52,920 円なり。 😱
開花時期に追肥も必要だし、今季の肥料代はいくらくらい
になることやら。 😅
すでにベト病予防の薬に 13,000 円以上使ってるし、マメ
コガネのフェロモントラップやフキノメイガの防虫剤など
を含めると……。 総額が 20 万円以上にならないことを祈
るばかり。



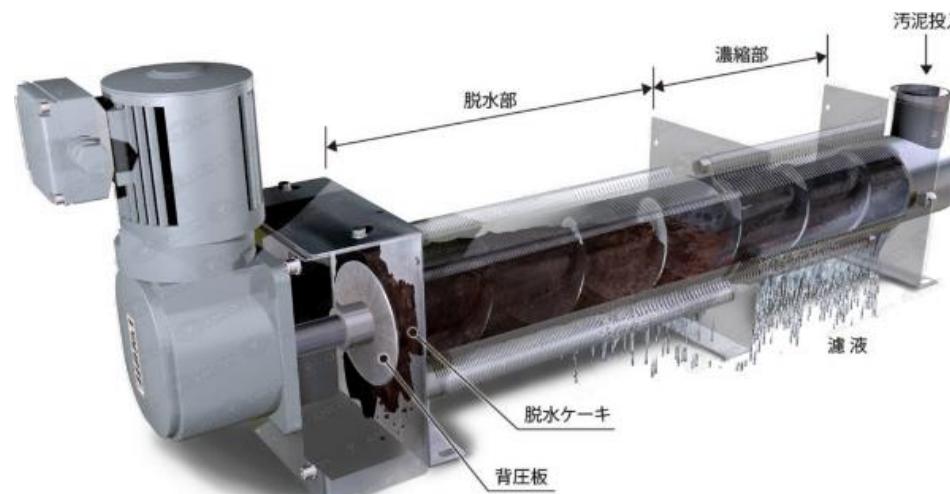
現状の課題



- 脱水汚泥 = 産業廃棄物として扱われている。年間の産業廃棄物処理コスト約369万円
- 従来のろ布式脱水機の問題点：含水率93%、運搬・処理コスト高
- 高含水率による肥料化の困難さ

スクリュープレス脱水機導入による改善

- ・テスト結果：含水率83%に低下
- ・堆肥化しやすい状態
- ・CO2排出量削減



私たちの菌体たい肥の特徴と優位性

- ・トレーサビリティ100%：原材料の帳簿管理→顔の見える肥料
- ・安全性：重金属・有害物質不含
- ・栄養素：窒素・リンが豊富
- ・表現の工夫：「汚泥」
→「菌体たい肥」への転換



ヨーロッパとの比較と地域性

- 欧州モデル：散布型
- 埼玉モデル：臭気による課題
→低含水率化された菌体肥料化の有効性

バイオマスの意義と波及効果

- ① 残渣排水処理問題の解決
- ② 運搬・処理コストの削減
- ③ 肥料高騰問題への対策
- ④ 埼玉県を“バイオガス先進地域”として
PR可能なモデル構築
- ⑤ 地域循環型ビジネスの実現



BEER BEAUTIFUL