Press Release

2026 年 11 月 16 日

大学祭限定オリジナルビール「桃風味のゴールデンエール」を開発

―成蹊大生と武蔵野市のクラフトブルワリーによる、初の試みとなる協働企画―

成蹊大学（東京都武蔵野市、学長：森雄一）では、大学祭実行委員の学生が武蔵野市のクラフトビール醸造所「26K Brewery」と協働し、**大学祭オリジナルビールを開発**しました。学生がコンセプトづくりから醸造、ラベルデザインまで主体的に参画し、地域事業者との連携を通じて新たな交流の場を創出する取り組みです。2026 年 11 月 21 日・22 日に開催される第 65 回欅祭（大学祭）において販売を予定しており、**大学祭を地域交流の拠点とし、学生・地域事業者・来場者がつながる新たな試み**として注目されます。







■コラボレーションの背景

今回の企画は、地域の魅力を再発見するとともに、大学祭を大学と地域をつなぐ架け橋と位置付け、地域との持続的なつながりを育む新企画として実施します。第 65 回欅祭（大学祭）のテーマである「燈（ともしび）」には、地域の人々とともに歩み、未来へ受け継がれる大学祭にしたいという願いが込められており、その理念を体現する企画として誕生しました。

協働先である株式会社スイベルアンドノットが展開する「26K Brewery」は、武蔵野市でクラフトビール製造やホップ栽培、オリジナルビール開発などを手掛け、地域の人と人とをつなぐ活動を積極的に展開しています。今回、大学祭実行委員の学生が地域との持続的なつながりを生み出すパートナーとして同ブルワリーに着目し、本学の卒業生がビール事業の責任者を担っているということも後押しとなり、本企画が実現しました。

■販売予定の大学祭オリジナルビールについて

完成するオリジナルビールは、**成蹊学園の名称の由来である「桃李不言　下自成蹊」**をコンセプトにした**桃風味のフルーツゴールデンエール**です。味わいやベースとなるビールの選定を学生が行い、ラベルデザインも学生が担当しました。若年層にも親しみやすいフルーティーな味わいを目指しています。



▲学生が制作したラベルデザイン

本件に関する報道機関からのお問合せ先
成蹊学園　企画室　広報グループ
TEL.0422-37-3517　FAX.0422-37-3704　E-mail.koho@jim.seikei.ac.jp

Press Release

成蹊大学

■学生によるビール醸造体験

11 月 4 日には、大学祭実行委員の学生が実際の醸造工程に参加しました。学生たちは、ビール造りで最も重要な工程の一つとされる「マッシング（糖化）」を体験。大きなへらを使いながら麦芽とお湯を混ぜる作業に挑戦し、クラフトビールが生まれる現場を肌で感じました。参加した学生からは「麦の香りが想像以上だった」「汗だくになったが、全身を使って混ぜることができた」などの感想が寄せられました。





▲マッシングにより煮出した「麦汁」を学生たちが特別に試飲。
その甘さに驚きの声も。

■オリジナルビールの販売について

本企画で製造されたビールは、第 65 回欅祭にて限定販売される予定です。

・日時：2026 年 11 月 21 日・22 日 （受付）10 時～15 時

・販売種類： 欅祭オリジナルビール（1 杯 700 円／数量限定・500 杯程度）
武蔵野市の地ビール（数量限定・最大 1,000 杯程度）

詳細については、第 65 回欅祭公式ホームページ（https://keyakifes.com/visitor/）、ないしはデジタルパンフレット（右記）をご確認ください。

▲デジタルパンフレットは
こちらよりご覧いただけます

≪欅祭（大学祭）実行委員学生コメント≫

「武蔵野市の企業との協働活動が実現し、地域とのつながりを感じながらオリジナルビールを心ゆくまで味わっていただけたらと思います。**成蹊らしさを表現した『桃』を取り入れたビール**を通じて、多くの方に欅祭を楽しんでいただきたいです。」

≪株式会社スイベルアンドノット ビール醸造責任者 コメント≫

「大学祭に合わせてオリジナルビールを学生の皆さんと共同開発・醸造することは、初めての試みです。**桃のピューレを使用したフルーティーで飲みやすいビールに仕上げる予定**で、学生や若い世代の方にも気軽に楽しんでいただきたいと考えています。」

■株式会社スイベルアンドノットについて



株式会社スイベルアンドノットは、東京都武蔵野市を拠点に、イベント企画・運営、デザイン・制作、地域活性化プロジェクト、創業支援、クラフトビール製造などを手掛ける企画会社。
2018 年には東京都武蔵野市に「26K Brewery」をオープン。クラフトビールの製造だけでなく、地域でのホップ栽培やオリジナルビール開発など、ビールを通じて人と人、人と地域をつなぐ取り組みを行っている。

本件に関する報道機関からのお問合せ先
成蹊学園 企画室 広報グループ
TEL.0422-37-3517 FAX.0422-37-3704 E-mail.koho@jim.seikei.ac.jp