

北海道日本ハムファイターズ フランミル・レイエス選手ら10名のバットをアップサイクル 折れたバットが原料のクラフトビール！11月22日提供開始

バット使用のビールは日本で唯一 昨年の好評など受け生産量を1.5倍に

北海道北広島市「エスコンフィールドHOKKAIDO」球場内に所在するクラフトビール醸造レストラン「そらとしば by よなよなエール」にて、2025年11月22日（土）より新製品「そらとしば シーズナル#16 バットエール2025（ビアスタイル：フリースタイルライトエール）」を数量限定で提供します。北海道日本ハムファイターズ選手10名*が使用していた、折れたバットをアップサイクルしたクラフトビールです。「[そらとしば バットビールプロジェクト](#)」として、一部工程をファンの方と共同で作業しながらつくりました。

*野村 佑希 選手、矢澤 宏太 選手、清宮 幸太郎 選手、郡司 裕也 選手、水野 達稀 選手、五十幡 亮汰 選手、水谷 瞬 選手、山縣 秀 選手、万波 中正 選手、フランミル・レイエス 選手

ファイターズ選手の折れたバットを クラフトビールに!? そらとしば バットビールプロジェクト 2025



日本唯一の“折れたバットをビールにするプロジェクト”今年はバットを10本に増やし実施

「そらとしば バットビールプロジェクト」は、北海道日本ハムファイターズ選手が使用した破損したバットを、ファンの方々と一緒にクラフトビールとキーホルダーにアップサイクルするプロジェクトです。初めて開催した2024年は、原材料となるバットを加工するイベントに定員の20倍となる約400名のお申し込みをいただきました。好評を受け、今年は規模をさらに拡大。イベントの参加定員を2.5倍に増員したほか、使用するバットの本数も昨年の6本から10本に増やして実施します。

日本のプロ野球および大学野球では年間およそ10万本以上*1の木製バットが使用されるといわれています。その多くは箸や箸置きなどに再利用されており、プロ野球の使用済みバットをビールの原料にするのは日本で唯一の試

み^{*2}です。ユニークなアップサイクル事例としてファンの皆様楽しんでいただければと考えています。

*1) [日本プロ野球選手会より参照](#)

*2) 2025年10月自社調べ。日本プロ野球界で実施しニュースリリース等で発表されたものとして。



2025年の加工イベントの様子

バットを使ったウッディで爽やかな香りのエールビール 生産量は昨年の1.5倍

破損したバットは、ファンの方々と一緒に細かく加工したのち“水蒸気蒸留”という手法で香気成分を取り出して使用します。香気成分を添加することで、バットのウッディで爽やかな香りが楽しめるビールに仕上がります。完成したビールは、「そらとしば シーズナル」シリーズ第16弾「そらとしば シーズナル#16 バットエール2025」として、11月22日（土）より「そらとしば by よなよなエール」にてお楽しみいただけます。なお、昨年的好评などを受け、生産量を1.5倍に増やして提供する予定です。

●開発ブルワー 村田 稀水（ニックネーム：まれみん）コメント

スッキリドライで飲みやすく、何杯でも飲めるような味わいです。バットの爽やかな香りとともに、今シーズンの選手の活躍を思い出しながら飲んでいただけると嬉しいです！

▼ビール完成までの流れ

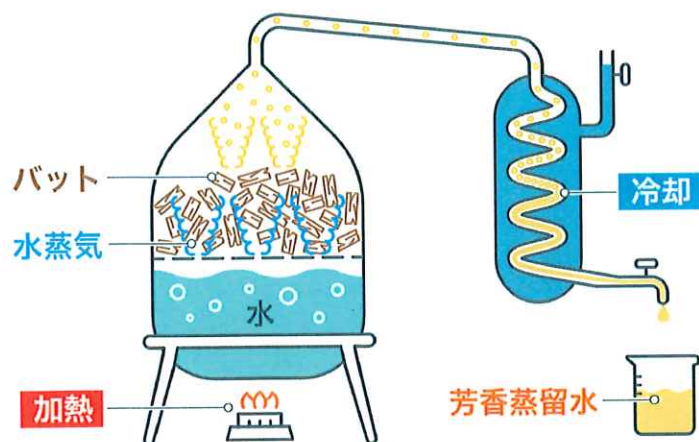
①ファイターズファンと一緒に！のこぎりや鉋でバットを加工

9月27日（土）にファイターズファンの方々と、ビール醸造に使いやすくなるための加工作業を行いました。今年は昨年の2.5倍となる50名の方にご参加いただき、そらとしばスタッフと一緒にのこぎりやナタを使って、実際に選手が使用していたバットの汚れや塗装を落としていただきました。



②水蒸気蒸留で香りを抽出

加工した木材から水蒸気蒸留を用いて「芳香蒸留水」を取り出して、ビールに添加しています。バットに使用される木材は香りが強くありませんが、蒸留することで効率的に香りを抽出することができます。



「水蒸気蒸留」図解



水蒸気蒸留の様子

③バットの端材はキーホルダーやタップハンドルに再利用

香りを抽出した後のバットの端材は、加工しキーホルダーにリメイク。11月8日（土）に実施するビールの先行開栓イベントに参加された方にプレゼントとして配られます。また、加工作業で切り落としたグリップ部分は、ビールサーバーのタップハンドルとして生まれ変わり、そらとしば店舗に登場する予定です。キーホルダーへの加工は、北海道産の木材を使用したバットづくりなどを手掛ける「[一般社団法人日本野球の杜](#)」（北海道北広島市）の工房にてファンの方と一緒に実施しました。



香り抽出後の木材でできたキーホルダー（2024年のもの）



グリップ部分を使用したタップハンドル（2024年のもの）

本ビールは、取材用サンプルの送付が可能です。
ご希望の方は[こちら](#)またはQRコードよりお申し込みください。

【締切：11月6日（木）12時】

※なお、ビールのお客様への提供は「エスコンフィールドHOKKAIDO」内
「そらとしば by よなよなエール」のみです。



写真・動画素材

「そらとしば バットビールプロジェクト」の関連ニュースリリースや画像・動画素材を、
[リンク先](#)またはQRコード先よりご確認ください。



製品概要

名称	: 発泡酒
製品名	: そらとしば シーズナル#16 バットエール2025
原材料	: 大麦麦芽・小麦麦芽・ホップ・ウッドチップ
ビアスタイル	: フリースタイルライトエール
アルコール分	: 5.0%
販売価格（税込）	: レギュラー（420ml）900円、 レギュラープラス（510ml）1,100円
販売場所	: そらとしば by よなよなエール
提供期間	: 2025年11月22日（土）～未定

球場内クラフトビール醸造レストラン「そらとしば by よなよなエール」



2023年3月にオープンした、北海道日本ハムファイターズ新球場「エスコフィールドHOKKAIDO」（北海道北広島市）のセンターバックスクリーンに位置する"世界初のフィールドが一望できるクラフトビール醸造レストラン"。株式会社ヤッホーブルーイングが、球場限定のオリジナルクラフトビールの製造や、醸造所見学ツアーなどのイベントを開催しています。

<https://www.hkdballpark.com/restaurants/24/>

株式会社ヤッホーブルーイング



「ビールに味を！人生に幸せを！」というミッションのもと、日本のビール文化にバラエティを提供し、お客様にささやかな幸せをお届けするという想いで、品質にこだわった個性的で味わい豊かなクラフトビールを製造しています。フラッグシップである『よなよなエール』は日本を代表するクラフトビールとしてご好評いただいています。今後もより美味しいビールづくりを目指し、お客様に幸せをお届けできるよう努力してまいります。