

下水生まれの肥料
「OH!DAY!®北九州」使用!

令和7年9月8日
北九州市上下水道局

報道機関各位

～上下水道資源を使った『KITAKYUSHU ダブリュー』完成!～

市内酒販店およびネットで**4,000本限定販売**します!!

- 響灘ホップの会による、上下水道資源（道原浄水場の水道水と日明浄化センター産じゅんかん育ちのホップ）を活用した地ビールが出来上がりました。今年も市内酒販店およびネットにて販売します。
- KITAKYUSHU ダブリューは、今年で**4年連続4回目**の製造・販売です。

1 響灘ホップの会(目的)

- ・ホップを育てる過程からビール醸造・頒布、その他ホップを使った特産品の計画からユーザーの手元に渡るまでの様々な段階を通して、北九州市内でホップ生産者・醸造会社・販売店・関連企業・市民・行政などが一緒になったネットワーク(響灘ホップの会)を構築
- ・新しい文化を醸造・醸成し、北九州らしい第6次産業をけん引し、北九州市の市民のみなさんと一緒に一歩ずつ未来を動かすことを目的

2 地ビールの特長

- ・原料には、福智山の湧水が流れ込む道原浄水場の水道水と日明浄化センターで栽培したじゅんかん育ちのホップを使用しています。
- ・ビールのラベルには、官営八幡製鐵所日本事務所が、ユネスコ世界遺産に登録されて2025年で100年になることを記念し、旧日本事務所が描かれたデザインマンホールを使用する他、若松ジャズと生ホップが描かれています。
- ・ホップの栽培には、北九州市の下水から誕生した肥料「OH!DAY!®北九州」を使用



デザインマンホール

3 販売時期及び方法 ※ 9月10日(水) から販売開始予定 1本550円(税込み)

(市内酒販店) 門司港地ビール工房、地酒処田村本店、
Shimada 酒店、港の酒屋みつばや、
産地直送市場海と大地、銘酒館倉松、
尾池酒店、酒の中村園、十亀酒店、井筒屋 等
(ネット通販) 門司港地ビール工房 HP
(<https://mojibeer.ntf.ne.jp/shopping/>)



販売情報

4 取材について

市内酒販店への取材を希望する場合は、事前に「響灘ホップの会」にご連絡ください。

【お問合せ】

○肥料の取組みについて

上下水道局下水道計画課(担当:松本(課長)、麻生(係長))
電話 093-582-2480

○地ビールについて

響灘ホップの会(担当:安枝)
電話 090-1870-3299



上下水道局のキャラクター
「スイッピー」



響灘ホップの会