

山梨

てて Teku-Teku くく



『山梨てててく』は

歩く速さでじっくりと

山梨の魅力を紹介していきます。

名水と厳選された原料、そして造り手の技と情熱から

生み出される山梨の「クラフトビール」。

今回は、県内7つのブルワリー(ビール醸造所)を巡り、

ビール造りにかける思いと

個性豊かな味わいに触れながら『てててく』。

こんな山梨があったんだ、と思える発見や感動を

見つけていただけたらと思います。

VOL. 12

CONTENTS

特集 | 天に選ばれし、名水の地で育む
クラフトビール

03 山梨のクラフトビール
造り手たちの飽くなき探究心の賜物(たまもの)

04 「てててく」伝
山梨産ビールは文明開化の時代に生まれていた

07 平成生まれの7つのブルワリー
醸造家の自由な発想力と技

08 老舗ワイナリーのこだわりビール
富士山の天然水が決め手

「てててく」食
日本から世界へ発信するビール

12 「てててく」住
富士山麓の雄大な自然の中で味わう
世界が認めたクラフトビールと食のマリアージュ

14 「てててく」旅
自然に即した暮らしの中で
独創的なビールを造る

16 「てててく」甲斐の国
清里駅

18 八ヶ岳の自然に育まれたビール
目指すのは、人に感動を与えられる味