



山梨地ビール醸造者協議会

会長 船木 上次さん (萌木の村株式会社 代表取締役社長)

平成生まれの7つのブルワリー

山梨の名水が生み出す
アルコール文化

「山梨ではビール、ワイン、日本酒、ウイスキーなどのアルコールが造られ、それぞれ国内外で高い評価を得ています。なぜ、それらが山梨で造られているのか、それは、山梨には各地に名水があるからです。水には、ビールに合う、ウイスキーに合うといった相性があります。こうした名水により山梨のアルコール文化は熟成しているのではないかと思います」

「山梨地ビール醸造者協議会」発足

「私たちは地ビール業界だけではなく、山梨のアルコール文化の発信のために、一つのチームとして関わっていきたくと考えています。アルコールは日常生活に必ずしも必要なものではありません。付加価値商品なのです。人間の豊かさのために、どう利用していくかが大事になってくる商品です。この地でビールを造り、提供し、おいしく飲んでいただき、地ビール業界全体の底上げを目指すためには、感性、センスを持たなければなりません。それには他者からの刺激も不可欠です。」

今ブルワリーたちは、お互いに協力しながら一生懸命頑張っています。その活動を後押ししたい思いから、『山梨地ビール醸造者協議会』を立ち上げ、現在、県内全てのブルワリーが加盟しています。業界を盛り上げていくために、良きライバルとして切磋琢磨しながら、関係を深め、お互いを高め合っていければと思います。

それぞれが多忙なので頻繁に集まることはできませんが、SNSを通じて情報交換などを行っています。そういった交流から、山梨でしか飲めないビールを造ろうと、富士山麓の自然の中にある酵母の採取を試みました。成功までにはまだ時間がかかりそうですが、挑戦し続けていきたいです」

山梨地ビール醸造者協議会

- 大和葡萄酒 甲斐ドラフトビール(甲州市)
- 萌木の村八ヶ岳ブルワリー(北杜市)
- 富士桜高原麦酒(富士河口湖町)
- ふじやまビール(富士吉田市)
- アウトサイダーブルーイング(甲府市)
- ファーイーストブルーイング(小菅村)
- うちゅうブルーイング(北杜市)

※醸造開始順



入場無料
7/27(金)~8/5(日)
■平日 16:30~21:00(ラストオーダー20:45)
■土日 11:30~21:00(ラストオーダー20:45)
甲府駅北口よっちゃばれ広場



オリジナルグラス(70ml)付き
試飲5杯チケット(当日1,700円)

主催:地麦酒祭甲府実行委員会
問い合わせ先 TEL.055-231-3121

地ビールフェスト甲府 検索



異業種からの参入でありながら、今や名ブルワーとして名をはせる丹羽さん。彼を慕って学びに訪れるブルワーもいる。
醸造所2階にあるビールパブ「ホップス&ハーブズ」では、芳醇（ほうじゅん）なビールが楽しめる。



醸造家の自由な発想力と技

Outsider合同会社 | ブルーマスター 丹羽 智さん



アウトサイダーブルーイング
甲府市中央1-1-5 ミヤザワビル TEL.055-223-2622
ビールパブ「ホップス&ハーブズ」
TEL.055-225-2012

「以前勤務していた石材会社が、平成6年の酒税法の改正により地ビール造りに参入したことがきっかけとなり、醸造に携わるようになりました。地ビール造りが全国各地で盛んになる中でも、私のように全く経験がない異業種からこの業界に入った人は少なかつたと思います。ですが、だからこそ先入観なしでビール造りに接したことが良かったのかもしれない。」

岐阜で13年、岩手で2年経験を積み、その後山梨に来て今年で7年目になりますが、山梨でのビール造りは楽しいですね。山梨にはモモ、ブドウ、スモモといった果物がたくさんあるので香りを楽しむビール造りにもチャレンジできます。私は自分が造るビールのスタイルを考え、麦芽の配合やホップの種類、酵母はどんなものにするかを頭の中でイメージし、それからレシピを組み立てます。パリエーションの豊かさでもビール造りの楽しさです。うちは缶や瓶での販売はしておらず、基本的には醸造所2階のビールパブでのみ提供しています。甲府駅からも近いので、観光の途中や仕事帰りなどに立ち寄って味わっていただけたらうれしいです。」



平成7年に山梨県内初の小規模醸造所としてビール製造免許を取得。ビール造りを始めるに当たり、何度かドイツを訪れ40社ほどのビールを飲んで回り、これぞと思う味を探し出したという萩原社長。期間限定でビアガーデン「ルプリン」を大和葡萄酒本社隣に開設。ブドウ棚の下で4種類のビールやシェフこだわりのおつまみ、パスタなどが味わえる。



老舗ワイナリーのこだわりビール

大和葡萄酒株式会社 | 代表取締役社長 萩原 保樹 さん



大和葡萄酒 甲斐ドラフトビール
甲州市勝沼町等々力776
TEL.0553-44-0433

「長年ワイン醸造を行ってきた当社がビール造りを始めたのは、ワインの産地・勝沼を訪れてくださる方々にビールも楽しんでもらいたいという思いと、醸造者としての挑戦という気持ちからでした。当社のビールの製法は伝統的なドイツスタイル。原料は、ビール造りに必要な麦芽、ホップ、水、酵母のみとし、副原料は一切使っていません。味わいはフルーティーでやや重めな仕上がりになっています。そして大切にしているのが鮮度です。約30日で完成後、鮮度を保った状態で、お客さまにお届けするのがクラフトビールの『らしさ』だと思っています。

ビール造りはワイン造りに生かせる部分もありました。泡の商品を造ることの経験値が上がり、当社のスパークリングワインは、近年、各種コンクールで上位に入賞しています。何事も経験することは大切です。それが独自性につながるものだと思っています。ワインもビールも科学ですから、これまで良いワインを造り続けていく過程で培った知識が、点から線につながっていくと感じています。今だけでなく未来を見据え、これからもおいしさを追求したビール造りをしていきたいと思っています。」



富士ヶ嶺ボークを使ったカツと、デュンケルを入れて煮込んだカレーが絶品のプレミアムカツカレーと、定番のピルス、ヴァイツェン、デュンケルが味わえる飲み比べセットはレストランの人気メニュー。仕込釜、発酵タンクなどの醸造設備はドイツ製。設備がレストラン店内から眺められ、フルワリーならではの雰囲気を感じられる。



富士山の天然水が決め手

ふじやまビール株式会社

醸造部 三浦 孝基さん



ふじやまビール
富士吉田市新屋1936
TEL.0555-24-4800

「ふじやまビールは、レストラン併設のビール醸造所として平成10年に創業しました。地下100メートルからみ上げた富士山の天然水を使用していることが、おいしいビールが生まれる大きな理由です。創業時に本場ドイツからビール造りの道筋をつくるブラウマイスターを招き指導を受けて以来20年、そのレシピを守り続け、出来上がったビールは手作業で瓶詰めをするなど、仕込みから出荷まで手を掛けています。富士山の水とそれに適した原料、そしてドイツの伝統的な醸造技術によって造る私たちのビールは『すっきり飲みやすい味わい』が特徴です。あえて個性を出し過ぎずに仕上げたビールは食事との相性も良く、併設のレストラン『ハーベステラス』では地元産の野菜や肉を使用した料理と一緒に楽しみいただけます。場所がら海外からのお客さまも多いので、ビールを褒めていただくと、とてもうれしいです。これからも3種類の定番の味を守りながら、期間限定のビールも出していければと考えています。そして富士山の麓のこの地に、おいしいビールがあることをもつと発信していきたいです」



山梨の豊富なフルーツをビール造りに生かしていく予定と山田さん(中央)とスタッフの皆さん。「山梨と東京の2拠点で活動しています。渋谷にオープンしたパブは、海外からのお客さまも多いです。今後、パブでは、小菅村の食材を使ったメニューも考えています」と山田さん。



日本から世界へ発信するビール

「FAR YEAST BREWING 株式会社」 代表取締役 山田 司朗さん

「12年ほど前ヨーロッパで暮らしていた時に、本場のクラフトビールに出会い、その多種多様な味わいに衝撃を受けました。それに、当時通っていた大学院での講演会で、卒業生がそれまでのキャリアとは関係のないビール会社を30歳過ぎてから成功させたという話を聞き刺激を受けたことも会社を立ち上げるきっかけになりました。」

創業当初はオリジナルレシピを作り、委託醸造する形でスタート。販路が広がったことから平成29年に自社の醸造所を小菅村に設けました。この地は、水のおいしさはもとより、東京の水の源流としてストーリー的なつながりも感じられる場所です。また首都圏へのアクセスが良く、自然環境もビール造りに適していると感じました。私たちのビールはベルギースタイルをベースに、瓶内二次発酵を行っています。この製法は、瓶の中で最終的な発酵を終えるので、飲む人が飲み頃を決める面白さもあります。

現在は東京を中心に海外17カ国にも販売しています。これからも日本独自の原料を使うなどの工夫を凝らし、日本発のビールを世界に広げていこうと思っています。」



ファーイーストブルーイング
本社:東京都渋谷区渋谷2-6-8 5階
源流醸造所:小菅村4341-1
TEL.070-1274-3151