

事業部門会

第 310 回事業部門会 繁盛店セミナー

『話題のクラフトビールと京町家リノベーション』の 魅力を大公開！

■日程：2018年5月18日（金）

■場所：スプリングバレーブルワリー京都

講演会：14:30～15:15／醸造設備・店内見学：15:15～15:45／ペアリング試食：15:45～16:30

「ビール離れが加速している」と言われる昨今、しかし、その一方では多彩な原料や醸造方法でつくられる【クラフトビール】は、既存のビールにない個性的な味わいや風味が楽しめると人気が高まっているようです。

そこで今回の事業部門会は、代官山、横浜に続いて 3 店舗目として誕生した『スプリングバレーブルワリー京都』でセミナーを開催しました。

PICK UP

■講演会

講師：スプリングバレーブルワリー株式会社 岸原文顕氏

（エグゼクティブディレクター・ブランドアドバイザー）

■見学

醸造設備と町家をリノベートした風格ある店内を見学

■ペアリング

6 種類のクラフトビールとそのビールにあったおつまみの試食。

ビールと料理を合わせるポイントの紹介。



■講演会

講師 スプリングバレーブルワリー株式会社 岸原文頭氏
(エグゼクティブディレクター・ブランドアドバイザー)

1. スプリングバレーブルワリー京都とは

○概要

面積：約 138 坪 134 席（本館 102 席、別館 20 席、中庭 12 席）
営業時間：11:00～23:00（フード LO22:00、ドリンク LO22:30）
オープン日：2017 年 9 月 7 日（木）
ヘッドブリューワー：三浦太浩
ビールタップ数：34 タップ
定休日：無休（年末年始除く）

岸原氏は、「ワクワクするビールの未来をつくるための西日本の拠点として、『スプリングバレーブルワリー京都』を開業しました」と話された後、京都を選んだ理由として、「京都の街そのものが伝統工芸であり、伝統と革新が融合する場所だと考えたからです」と説明されました。

続いて、『スプリングバレーブルワリー京都』で提供するクラフトビールについて、6 種を定番の“コアシリーズ”としつつ、季節やテーマに合わせた商品や京都限定商品、さらには京都水尾産のゆずと京都産のはちみつなど、京都産の原料を使った期間限定のビールもつくっていることが紹介されました。

また、ビールを楽しんでいただくためには“おつまみ”も必要と、旬の和素材を最大限に活かした“和クラフト”料理も提供していると説明がありました。



2. わたしたちが考えるクラフトビール

クラフトビールについて、「これまでは、地域に根ざした小規模ブルワリーが製造する個性豊かなビール、いわゆる【地ビール】のイメージが強かったと思います。しかし、現在では、大量生産とは違う嗜好性や多様性を持ったビールであり、さらには味の違いや個性、作り手のこだわりが楽しめるものとして、新しいビアカルチャーを創造しはじめています」と紹介されました。

クラフトビールの現状について、アメリカ、アメリカ、オーストラリア、ヨーロッパ各国、そして日本においても世界的なムーブメントが起こっていること、すでにアメリカには、日本国内の清酒と本格焼酎酒造数合計の約2.5倍にもなる約5000ブルワリーでクラフトビールがつくられ、2015年実績ではビール市場における数量シェア率が12.2%を占めていることなどを紹介。



日本のクラフトビールについては、現在、日本国内には少なくとも250ブルワリーがあり、一説によると300に到達したのではないかと説明。

「といっても、クラフトビールの昨年度消費量は約4万キロリットルで、これはビール類市場全体の1%未満ですが……」と現状を説明したうえで、「推計では国内クラフトビール市場が2014年から2016年で約2倍に拡大」「20、30代の男女の約50%が『これからもクラフトビールを定期的に飲むと思う』とアンケート調査に答えており、10年後、20年後には、ビールのヘビーユーザー層である40代以上の人が『クラフトビールは当たり前』と思うようになります」と、日本におけるクラフトビールの可能性を示唆しました。

さらに、近年では首都圏でビアパブが急増し、それを受けて一般飲食店でもクラフトビールを取り扱う店舗が増加傾向にあることなども紹介がありました。

その後、クラフトビールの味が主原料の大麦・小麦、水、ホップ、酵母以外に副原料として何を加えるかによって味や香りが大きく変わること、さらには原材料が同じでも下面発



酵か上面発酵、自然発酵など、発酵方法によっても異なることを説明。

「現在、地ビール協会が規定しているビアスタイルだけでも108種類ありますが、そのスタイルは作り手によって無限に広がっていくと思います。つまり、クラフトビールとは、顔と個性を持った作り手の感性を楽しむビールなんです」と岸原さんは語られました。

■見学

木綿問屋として栄えた築約 100 年前の町家をリノベーションした店内を、岸原氏の案内で見学しました。



エントランスすぐ脇にある醸造設備



中庭に面して建てられた
木綿問屋時代の迎賓館



当時の調度品をそのままに利用した特別室
(通常は非公開)

■ペアリング

岸原氏は『スプリングバレーブルワリー京都』の 6 種のクラフトビールの味や特徴、それぞれのつくり手について説明。参加者は 1 種ずつその説明を聞きながら、クラフトビールと“それに合うおつまみ”との相性を自身の舌で確認しました。

○ビールと料理を合わせる 3つのポイント

- ①色を合わせる
- ②味を合わせる
- ③味を対比させる



写真左より（「ビール」 — 「おつまみ」）

「496」 — 「肉味噌マカロン」

「COPELAND」 — 「出汁オリーブ」

「Afterdark」 — 「ペカンナッツショコラ」

「on the cloud」 — 「よもぎ麩のカプレーゼ」

「Daydream」 — 「自家製山椒筍」

「JAZZBERRY」 — 「うり奈良漬とブリーチーズ」